



Politechnika Warszawska
Wydział Inżynierii Produkcji
ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa
NIP 525-000-58-34, Regon 000001554
reprezentowana przez Dziekana Wydziału Inżynierii Produkcji
prof. dr hab. inż. Andrzeja Kolasę,
działającego jako przedstawiciel Zamawiającego
zaprasza do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w
oparciu o art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT NA
ŚWIADCZENIE CYKLICZNYCH USŁUG CATERINGOWYCH DLA UCZESTNIKÓW
SPOTKAŃ ORGANIZOWANYCH PRZEZ
WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI POLITECHNIKI WARSZAWSKIEJ**

NR SPRAWY ZO/7/2019/WIP-WIP

Zatwierdził:
Dziekan Wydziału Inżynierii Produkcji

Prof. dr hab. inż. Andrzej Kolasa

Dziekan
Wydziału Inżynierii Produkcji

.....
prof. dr hab. inż. Andrzej Kolasa

(pieczęć i podpis)

Warszawa, dnia 25. 02. 2019 r.



I. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

Nazwa (firma) zamawiającego: **Politechnika Warszawska**
Wydział Inżynierii Produkcji
Adres: **ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa**

Jednostka: **Wydział Inżynierii Produkcji**
ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa

Adres strony internetowej: **www.wip.pw.edu.pl**
Adres poczty elektronicznej: **zamowienia@wip.pw.edu.pl**

Telefon: **+48 (22) 849 97 95**
Faks: **+48 (22) 849 94 34**

II. INFORMACJE WPROWADZAJĄCE

Politechnika Warszawska - Wydział Inżynierii Produkcji w Warszawie zaprasza do złożenia oferty na świadczenie cyklicznych usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW w postępowaniu o zamówienia publiczne wyłączone ze stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych w oparciu o art. 4 pkt 8, prowadzone na podstawie Zarządzenia nr 15/2013 Rektora PW z dnia 21 maja 2013 w sprawie wprowadzenia Regulaminu udzielania zamówień publicznych Politechniki Warszawskiej zmienionego Zarządzeniem nr 32/2017 Rektora PW z dnia 20 czerwca 2017 r. zmieniającym Zarządzenie w sprawie wprowadzenia w Politechnice Warszawskiej.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie cyklicznych usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji Politechniki Warszawskiej w Warszawie.
2. Zamawiający przewiduje organizację:
 - 1) spotkań w formie konferencji związanych z realizacją projektów prowadzonych przez Wydział Inżynierii Produkcji przy ul. Narbutta 85 i Narbutta 86 oraz przy ul. Konwiktorskiej 2 lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
 - 2) spotkań z okolicznościowych z okazji:
 - a. Świąt Wielkanocnych 2019 r.
 - b. Spotkania okolicznościowe w ciągu roku.
 - c. Świąt Bożego Narodzenia 2019 r.
 - d. Spotkania Noworocznego 2020 r.
3. Przewidywana liczba osób w ciągu roku - około 300, z tym, że spotkania zamknięte przewidywana liczba uczestników będzie nie mniejsza niż 10 osób.

4. Wykonanie zamówienia – usługi cateringowej podczas spotkań konferencyjnych:

- **przygotowanie, dowóz i świadczenie usługi:** w dniu i miejscu wskazanym przez Zamawiającego na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu poczęstunkowego) oraz na 15 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej. W sali będzie można ustawić naczynia do serwowania poczęstunków dla uczestników spotkań. O planowanym terminie i godzinach rozpoczęcia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę na **2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
- **uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych:** produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków)
- **przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku:** powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.
- **odpowiednie świadczenie usługi cateringowej:** Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych, stół, na którym będą serwowane posiłki powinien być nakryty obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia.
- **estetykę usługi cateringowej:** Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia,
- **zasady higieny:** Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków
- **wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia:** Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).

5. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktyczne zrealizowane (zgodnie z potwierdzoną liczbą uczestników) według cen jednostkowych wskazanych w Formularzu Oferty, stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego o którym mowa w pkt. 3.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego serwisu kawowego, lunchu w każdym dniu zgodnie z wcześniejszymi ustaleniami z zastrzeżeniem:
- zmniejszenia liczby uczestników w przypadku przybycia mniejszej liczby osób na zajęcia;

- lub odwołania spotkania z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby uczestników lub nieskorzystaniu niektórych osób z usługi jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi w stosunku do ceny brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników zajęć korzystających z serwisu kawowego, lunchu.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na **2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczyny.

8. W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

a) opis usługi cateringowej

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie i obejmować będzie:

- gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych,
- gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników wydarzenia),
- herbatę w torebkach – minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden herbaty owocowej,
- wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
- wybór ciastek kruchych – min. 2 rodzaje,
- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna.

Poczęstunek powinien być usytuowany w sali szkoleniowej lub sali wskazanej przez Zamawiającego i winien być dostępny przez cały czas trwania zajęć, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania zajęć by uczestnik zajęć mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie warników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin zajęć. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę **na 2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.

a) Lunch w formie bufetu

Lunch składać się będzie, co najmniej z:

- zupy – 200 ml/osobę,
- dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami, Uwaga: na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej)
- dań uwzględniających gramaturę w odniesieniu do jednej porcji:
 - danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką:

- 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
- danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką:
150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
- deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
 - napojów zimnych, składających się z:
 - wody niegazowanej podanej w dzbankach – bez ograniczeń,
 - soków owocowych 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

c) Nadto, Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania i przetransportowania zamawianych potraw,
- 2) Wyeksponowania potraw w sali konsumpcyjnej bądź innym miejscu wskazanym przez organizatora,
- 3) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoba, odpowiedzialna za obsługę kelnerską, wyglądała schludnie (strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch; ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone), (každorazowo zostanie ustalone z Wykonawcą przed spotkaniem),
- 4) Przygotowania miejsca serwowania w postaci zabudowy pod bufet,
- 5) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze, itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy, dostarczenie niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Liczba sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw; ilości dostosowane do liczebności uczestników danego wydarzenia, przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane,
- 6) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątania po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- 7) Zapewnienia innych narzędzi, niezbędnych do wykonywania zamówienia.

9. Organizacja spotkań okolicznościowych dla uczestników spotkań:

- 1) Z okazji Świąt Wielkanocnych 2019 r.
Menu: 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskich tradycji wielkanocnych, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, zimne napoje oraz serwis kawowy,
- 2) Okolicznościowych:
Menu: serwis kawowy, ciasta, kanapki, zimne napoje, owoce,
- 3) Z okazji Świąt Bożonarodzeniowych 2019 r.
Menu: pierogi wytrawne, pierogi słodkie, ryba na ciepło, 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskich tradycji bożonarodzeniowych, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, napoje oraz serwis kawowy;

- 4) Noworoczne 2020 r.:
Menu: serwis kawowy, ciasta, zimne napoje.

IV. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Wymagany termin realizacji zamówienia: **do 31 stycznia 2020 r.**

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:
- 1.1. Posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzająca spełnienie wymagań higieniczno - zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu.
 - 1.2. Posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (polisa OC) na sumę gwarantowaną nie mniejszą niż 60 000,00 zł.

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

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:
Katarzyna Karczewska - od poniedziałku do piątki w godzinach 9:00 - 14:00.
2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca powinien posługiwać się nazwą i numerem sprawy określonym w SIWZ.
3. Ofertę, zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę należy kierować drogą elektroniczną na adres: **zamowienia@wip.pw.edu.pl**.
4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
W przypadku niepotwierdzenia przez Wykonawcę faktu otrzymania przekazanych przez Zamawiającego zawiadomień, oświadczeń wniosków lub informacji, Zamawiający uzna, że dotarły one do Wykonawcy w dniu i godzinie ich nadania i były czytelne.
5. W przypadku zwrócenia się Wykonawcy do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia w formie innej niż elektroniczna - umożliwiająca edycję lub kopiowanie treści tekstu, kopię pytania/pytań zaleca się również przesłać na adres **e-mail: zamowienia@wip.pw.edu.pl** w wersji elektronicznej umożliwiającej edycję lub kopiowanie treści tego dokumentu.
6. Treść zapytań wraz z udzielonymi wyjaśnieniami będą zamieszczana na stronie internetowej Zamawiającego: **www.wip.pw.edu.pl**.

VII. WYKAZ DOKUMENTÓWI OŚWIADCZEŃ, JAKIE MUSZĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. Oferta musi zawierać:
 - 1) wypełniony i podpisany formularz ofertowy, stanowiący Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
 - 2) decyzję Organu Inspekcji Sanitarnej;
 - 3) polisę ubezpieczeniową odpowiedzialności cywilnej;
 - 4) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub

- ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 5) pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile umocowanie do dokonania przedmiotowej czynności nie wynika z dokumentów rejestrowych - w formie oryginału lub kopii poświadczonych notarialnie;
2. **Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.**

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT.

Oferty należy złożyć do dnia **26.02.2019 r. do godziny 12,00** w Wydziale Inżynierii Produkcji, ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa w pokoju nr 114 Biuro Dziekana lub **przesłać drogą elektroniczną na adres e-mail: zamowienia@wip.pw.edu.pl.**

IX. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do zapytania ofertowego podając całkowitą wartość oferty brutto, zgodnie z treścią formularza.
2. W cenie oferty należy uwzględnić wartość wszystkich elementów zamówienia potrzebnych do zrealizowania przedmiotu zamówienia, a także wszelkie inne koszty niezbędne do należytego zrealizowania zamówienia, z uwzględnieniem wszystkich obowiązujących podatków.
3. Cena oferty powinna być podana w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę). Ocenie podlegać będzie cena brutto oferty za realizację zamówienia podana w Załączniku nr 1 do zapytania.
4. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres obowiązywania umowy i nie będą podlegały zmianom.
5. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego po stronie zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Wykonawca, składając ofertę, ma obowiązek poinformować 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.
7. Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych. Wszelkie rozliczenia finansowane między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.

X. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY.

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Cena (C):	100% (100 pkt)
Razem:	100% (100 pkt)

2. **W kryterium cena (C)** najwyższą liczbę punktów, tj. 100 pkt., otrzyma oferta Wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę brutto spośród zakwalifikowanych ofert, a każda następna według poniższego wzoru:

$$C = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto spośród zakwalifikowanych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt.}$$

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta nie podlegająca odrzuceniu i tą, która uzyska najwyższą sumę punktów przyznaną w kryterium cena.

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

1. 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.
2. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający żąda przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
4. Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zobowiązany jest:
 - 1) do przekazania Zamawiającemu niezbędnych danych i informacji do uzupełnienia umowy (w tym danych osoby, która będzie zawierała umowę w imieniu Wykonawcy, danych kontaktowych wskazywanych w umowie).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - 1) odwołania postępowania;
 - 2) do przesunięcia terminu składania ofert;
 - 3) negocjacji ostatecznej ceny oferowanej z wybranym Wykonawcą.

XII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

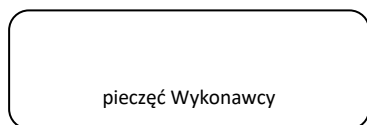
1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Politechnika Warszawska, Wydział Inżynierii Produkcji ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa;
 - 2) Kontakt do inspektora ochrony danych osobowych w Politechnice Warszawskiej: e-mail: iod@pw.edu.pl.

- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieorganicznego.
 - 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 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.
2. Posiada Pani/Pan:
- 1) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania);
 - 3) o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
 - 4) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.); prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - 5) 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.**

XIII. ZAŁĄCZNIKI.

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy - cenowy;
Załącznik nr 2 - Wzór umowy;

Zaproszenie do składania ofert na świadczenie cyklicznych usług cateringowych
podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW
ZO/7/2019/WIP - WIP



Zamawiający:
Politechnika Warszawska
Wydział Inżynierii Produkcji
ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa,

.....
(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania firmy)

.....
(telefon/ fax wykonawcy/ e-mail)

NIP....., REGON.....

FORMULARZ OFERTOWY

I. DANE WYKONAWCY

Pełna nazwa

.....
.....

Adres siedziby

Nr telefonu: nr faksu:

e - mail.....

Numer wpis do rejestru sądowego/ ewidencji działalności gosp.

NIP..... Regon.....

Adres do korespondencji (dotyczy- jeśli jest inny niż podany powyżej)

.....
.....

OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW Z ZAMAWIAJĄCYM:

Imię i nazwisko:

Adres:

Nr telefonu:nr faksu:

e- mail:

**OSOBA UPRAWNIONA DO REPREZENTOWANIA FIRMY (ujawnione w
rejestrze/ewidencji lub potwierdzone pełnomocnictwem)**

Imię i nazwisko:

Pełniona funkcja.....

**OSOBA UPRAWNIONA DO PODPISANIA UMOWY (ujawnione w rejestrze/ewidencji
lub potwierdzone pełnomocnictwem)**

Imię i nazwisko:

Pełniona funkcja.....

DANE DOTYCZĄCE RELIZACJI UMOWY:

osoba odpowiedzialna.....

nr telefonów (realizacja dostawy) nr faksu.....

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Oferta dotyczy zamówienia publicznego nr sprawy ZO/7/2019/WIP - WIP w trybie zapytania ofertowego na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Uczestnicząc w postępowaniu w trybie zapytania ofertowego na świadczenie cyklicznych usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW w okresie do 31.01.2020 r”.

L.p.	Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena* usługi brutto (zł) przypadająca za: 1 osobę/1 kpt.
1	2	3	4
Obsługa uczestników konferencji.			
1.	Całodzienny serwis kawowy	1 osoba	
2.	Lunch w formie bufetu	1 osoba	
Organizacja spotkań okolicznościowych			
1.	Spotkanie wielkanocne	1 osoba	
2.	Spotkanie okolicznościowe	1 osoba	

Zaproszenie do składania ofert na świadczenie cyklicznych usług cateringowych
podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW
ZO/7/2019/WIP - WIP

3.	Spotkanie Bożonarodzeniowe	1 osoba	
4.	Spotkanie noworoczne	1 osoba	
Dodatki			
1.	Napoje gorące Kawa naturalna Kawa rozpuszczalna Herbata do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka Wrzątek podany w warnikach -bez ograniczeń	1 kpt.	
2.	Dodatki do napojów: Cukier Cytryna w plastrach mleko - bez ograniczeń	1 kpt.	
3.	Napoje zimne: Soki 2 rodzaje 100ml/osobę Woda mineralna gazowana i niegazowana 200 ml/osobę	1 kpt.	
4.	Kanapki bankietowe 4 składniki dwa rodzaje pieczywa.	1 kpt.	
5.	Ciasta i ciasteczka deserowe: - ciasto pieczone 4 rodzaje 100 g/osoba - ciastka piekarnicze 4 rodzaje 50g/osoba	1 kpt.	
6.	Świeże owoce (sezonowe np. jabłka, mandarynki, banany, winogrona) 50 g/osoba	1 kpt	
Razem całkowita wartość brutto (w zł.) kompletnej usługi cateringowej dla 1 osoby		x	
Słownie całkowita wartość brutto (w zł.) kompletnej usługi cateringowej za 1 osobę			
.....			
.....			
.....			
.....			

1. Oferuje przedmiot zamówienia spełniający wszystkie wymogi opisane przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym.

2. Zobowiązujemy się do wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie **do 31 stycznia 2020 r.**
3. Informuje, że wybór oferty:
 - a) nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług*;
 - b) będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie następujących towarów i usług: * (niepotrzebne skreślić, a wymagane pola uzupełnić, jeśli dotyczy)

L.p.	Nazwa towaru/usługi	Wartość towaru/usługi netto (bez podatku VAT)

*** Wykonawca zagraniczny, którego dotyczą przepisy ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2017 r., poz. 1221 z późn. zm.) dotyczące wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, może obliczyć cenę oferty bez uwzględnienia w niej kwoty należnego podatku VAT, w formularzu podając wyłącznie wartość netto.**

4. Zapoznał się z warunkami postępowania oraz wzorem umowy i akceptuje warunki postępowania oraz warunki opisane we wzorze umowy.
5. Oświadcza, że w przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do podpisania umowy bez wnoszenia zastrzeżeń, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

IV. OBOWIĄZEK INFORMACYJNU RODO

1. Oświadczam, że wypełniłam/wypełniłem/Wykonawca wypełnił*(niepotrzebne skreślić) obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych (RODO), wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/em/ł w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a które są ujawnione w dokumentach przedstawionych Zamawiającemu. **

*** W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO Wykonawca nie składa oświadczenia (treść oświadczenia należy usunąć np. przez jego wykreślenie).*

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

1.
2.

_____, dnia _____

podpisy osób upoważnionych do
reprezentowania Wykonawcy

WZÓR UMOWY NR/...../2019

W dniu 2019 roku w Warszawie, pomiędzy:

**Politechniką Warszawską -
Wydziałem Inżynierii Produkcji
02-524 Warszawa, Narbutta 85,
NIP 525-000-58-34, Regon 000001554**

reprezentowaną przez:

**prof. dr hab. inż. Andrzeja Kolasę
Dziekana Wydziału Inżynierii Produkcji**

na podstawie pełnomocnictwa Rektora PW nr BR-P-329/2016 z dnia 1 września 2016r.

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....
NIP, REGON.....,
reprezentowanym przez:

.....
zwaną dalej „ Wykonawcą”

zwanymi w dalszej treści umowy łącznie „Stronami”,

wybranych w postępowaniu o zamówienie publiczne wyłączone ze stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych na podstawie art. 4 ust. 8, na podstawie wewnętrznego Regulaminu udzielania zamówień publicznych Wydziału Inżynierii Produkcji PW.

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie przez Wykonawcę cyklicznych usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji Politechniki Warszawskiej na terenie siedziby Zamawiającego przy ul. Narbutta 85, przy ul. Narbutta 86, 05-524 Warszawa oraz Zakładzie Technologii Poligraficznych przy ul. Konwiktorskiej 2, 00 - 217 Warszawa lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
2. Poszczególne usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych, których przedmiot określony zostanie zgodnie z załącznikiem do niniejszej umowy, wymienionymi z punkcie niżej.

3. Szczegółowy zakres Przedmiotu Umowy określa Opis Przedmiotu Umowy, stanowiący załącznik nr 1 do Umowy (dalej jako: OPZ) oraz załącznik nr 2 - formularz ofertowo - cenowym.

§ 2

Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do: wykonania przedmiotu niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, gwarantując wysoki poziom, jakości usług.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - 1) przygotowanie, dostarczenie oraz obsługa spotkania zgodnie z opisem przedmiotu umowy załącznik nr 1 do umowy stanowiącym integralną część umowy;
 - 2) zapewnienie niezbędnego sprzętu, nakryć stołowych, naczyń oraz sztucców w wystarczającej ilości, a także transport;
 - 3) korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem, przestrzeganie przepisów sanitarno- epidemiologicznych, BHP, P. POŻ oraz wewnętrznych przepisów Zamawiającego;
 - 4) przestrzeganie obowiązku uprzątnięcia miejsca, w którym wykonywana była usługa i wywozu odpadków w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach.
3. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 3

Przyjęcie odpowiedzialności

1. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność, za jakość i sposób wykonywania usługi przez osoby wykonujące pracę w jego imieniu.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).

4. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową – od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę **60 000** złotych obejmującą, co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych oraz odpowiedzialności z tytułu szkody wyrządzonej w nieruchomościach, z których ubezpieczony korzystał – ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy.

§4

Termin i miejsce realizacji umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy od dnia zawarcia umowy do **31 stycznia 2020 r.**
2. Zlecenia szczegółowe przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.
3. Prawidłowość wykonania przedmiotu umowy zostanie pisemnie potwierdzone przez osobę wskazaną w § 5 ust 5, po wykonaniu usługi, o której mowa w § 1 umowy

§ 5

Zasady realizacji Umowy

1. Usługi cateringowe będą każdorazowo zlecane w formie zleceń szczegółowych w których zostaną określone: termin świadczenia usługi, ilość osób objętych zleceniem szczegółowe menu, charakter, forma przyjęcia i rodzaj dekoracji stołów.
2. Zlecenia szczegółowe będą składane Wykonawcy: pocztą elektroniczną na adres: lub faksem na numer.....
3. Wykonawca zobowiązany jest przesłać Zamawiającemu na adres e-mail wskazany w ust. 4 ostateczną wersję menu w ciągu 1 dnia kalendarzowych od dnia przesłania zlecenia oraz określić:
 - 1) koordynatora wyznaczonego do obsługi spotkania wraz z jego danymi teleadresowymi (nr telefonu, email, fax),
 - 2) łączny koszt realizacji usługi wraz z kosztorysem wskazującym ceny jednostkowe jakie zostały zastosowane podczas wyceny kosztu realizacji usługi, zgodny z Ofertą Wykonawcy, stanowiącą **Załącznik nr 2** do Umowy.

4. Osobami uprawnionymi do bieżącej współpracy przy wykonywaniu umowy, odpowiedzialnymi za dokonywanie wszelkich uzgodnień w trakcie realizacji przedmiotu umowy, przeprowadzenia czynności odbioru realizacji umowy oraz do wszystkich kontaktów w sprawie realizacji umowy są:
 - 1) po stronie Wykonawcy....., tel.:, e-mail:
 - 2) po stronie Zamawiającego: tel.:....., e-mail:
5. Zmiana osób wskazanych w § 2 oraz w § 5 nie stanowi zmiany umowy. W przypadku takiej zmiany każda ze Stron informuje drugą Stronę, na piśmie, o nowej osobie upoważnionej do bieżącej współpracy przy wykonywaniu umowy.
6. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na każdym etapie jej realizacji.
7. Poświadczenie ilościowego, jakościowego oraz potwierdzającego zgodność z umową wykonanego przedmiotu umowy dokona w formie pisemnej upoważniony przedstawiciel Zamawiającego w osobie:

Pan/Pani..... tel.
8. Potwierdzenie wykonania przedmiotu umowy bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.

§ 6

Wynagrodzenie

1. Z tytułu prawidłowego wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie określone zgodnie z zakresem każdorazowego zlecenia szczegółowego Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny określone w załączniku nr 2 - Formularz ofertowo-cenowy oraz obowiązującą stawkę VAT.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust 1 jest wynagrodzeniem ryczałtowym obejmującym koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
3. Zamawiający nie później niż na 1 dzień przed rozpoczęciem spotkania poda Wykonawcy zadeklarowaną liczbę osób biorących udział w spotkaniach, przy czym ostateczne rozliczenie z tytułu świadczenia usługi nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników ww. spotkania
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników w przypadku:
 - 1) przybycia mniejszej liczby uczestników spotkań:
 - 2) odwołania spotkań z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

5. Wynagrodzenie za realizację Przedmiotu Umowy będzie płatne na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT i dostarczonej przez Wykonawcę Zamawiającemu. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 21 (dwudziestu jeden) dni kalendarzowych od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT. Podstawą wystawienia faktury VAT wskazanej w zdaniu poprzednim będzie podpisany bez zastrzeżeń przez obie Strony Protokół Odbioru Usługi.
6. Protokół Odbioru Usługi zostanie sporządzony w terminie 3 (trzech) dni roboczych od dnia wykonania usług, o której mowa w § 1 ust. 1 oraz zostanie podpisany przez Wykonawcę i osobę wskazaną w § 5 ust. 4.
7. Protokół Odbioru Usługi, o którym mowa w ust. 5, powinien zawierać w szczególności: dzień i miejsce odbioru Zamówienia, oświadczenie Zamawiającego o braku albo o istnieniu wad w realizacji Zamówienia.
8. Faktury VAT za przedmiot umowy będą wystawiane w następujący sposób:
 - 1) *Politechnika Warszawska –Wydział Inżynierii Produkcji, ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa;*
 - 2) *Politechnika Warszawska –Wydział Inżynierii Produkcji – Instytut Technik Wytwarzania, ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa;*
 - 3) *Politechnika Warszawska –Wydział Inżynierii Produkcji – Instytut Mechaniki i Poligrafii, ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa;*
 - 4) *Politechnika Warszawska –Wydział Mechaniki i Poligrafii – Instytut Organizacji Systemów Produkcyjnych, ul. Narbutta 86, 02-524 Warszawa.*
9. Za dzień dokonania płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Wykonawca wyraża zgodę na dokonywanie potrącenia kar umownych, wskazanych w § 7 Umowy, naliczanych przez Zamawiającego z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§ 7

Kary umowne

1. Z tytułu nienależytego wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, polegającego w szczególności na:
 - 1) złej jakości świadczonej usługi;
 - 2) niereagowaniu na zgłaszane uwagi dotyczące niewłaściwego świadczenia usługi;
 - 3) niewykonywaniu usługi w terminie;

Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 15% wartości wynagrodzenia brutto odpowiadającego wartości danego zlecenia szczegółowego.

2. W razie wystąpienia opóźnienia w rozpoczęciu (w przypadku określenia takiego terminu) realizacji zlecenia szczegółowego, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 10% wartości zlecenia szczegółowego.
3. W przypadku dwukrotnego nienależytego wykonania zamówienia lub niewykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego odstąpienia od zawartej umowy.
4. W razie odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 000 zł.
5. Zapłata kar umownych wynikających z nieprawidłowej realizacji przedmiotu Umowy nie zwalnia Wykonawcy od realizacji przedmiotu Umowy.
6. W uzasadnionej sytuacji, w przypadku nienależytego wykonywania Umowy polegającego na niereagowaniu na zgłaszane uwagi dotyczące niewłaściwego świadczenia Usługi Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia wykonania Usługi osobie trzeciej i obciążenia Wykonawcy różnicą w wysokości wynagrodzenia wypłaconego osobie trzeciej, a wynagrodzenia, które otrzymałby Wykonawca za realizację Usługi.
7. Zamawiający może potrącić kary umowne przy zapłacie faktury VAT za realizację przedmiotu Umowy a Wykonawca wyraża na to zgodę.
8. Odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
9. W przypadku odstąpienia, wypowiedzenia lub rozwiązania Umowy uiszczone i należne kary umowne nie podlegają zwrotowi Stronom.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego w przypadku, gdy wysokość szkody przekroczy wartość kar umownych.

§ 8

Odstąpienie od Umowy

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od Umowy w przypadkach określonych w przepisach powszechnie obowiązującego prawa oraz w Umowie.
2. Strony postanawiają, że Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy, w przypadku:
 - 1) niewykonywania lub wykonywania w nienależyty sposób postanowień Umowy;

- 2) Wykonawca jest niewypłacalny lub grozi mu niewypłacalność, co czyni wątpliwym wykonanie Umowy;
 - 3) zostanie wszczęte wobec Wykonawcy postępowanie egzekucyjne;
 - 4) przedmiot Umowy nie zostanie wykonany w terminie określonym w Umowie. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od Umowy w całości lub części. W takim przypadku zapłaci wynagrodzenie jedynie za zrealizowaną część zamówienia;
 - 5) jeżeli Wykonawca realizuje usługę w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową - po uprzednim wezwaniu go przez Zamawiającego do zmiany sposobu wykonania usługi i wyznaczenia mu w tym celu odpowiedniego terminu.
3. Zamawiający może odstąpić od Umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy. Odstąpienie z tej przyczyny jest możliwe w terminie 7 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
 4. W przypadku określonym w ust. 2 i 3 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.
 5. Odstąpienie od Umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.
 6. W razie odstąpienia od Umowy Wykonawca przy udziale Zamawiającego, sporządzi protokół ze zrealizowanych usług w chwili odstąpienia. W takim wypadku Wykonawca wezwie Zamawiającego do dokonania odbioru należycie wykonanych usług (jeżeli odstąpienie od Umowy nastąpiło z przyczyn, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności).

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Zmiana treści umowy może nastąpić wyłącznie na pisemny wniosek Wykonawcy przedstawiający okoliczności będące przyczyną proponowanych zmian. Zmiana umowy nastąpi pod rygorem nieważności w formie pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.
2. Zmiana umowy, o której mowa wyżej, może nastąpić wyłącznie w przypadkach:
 - 1) zmiany sposobu realizacji zamówienia w samodzielnej realizacji przez Wykonawcę, na realizację z udziałem podwykonawców, z zastrzeżeniem, iż podwykonawcy

będą posiadać właściwości, w zakresie wymaganym dla Wykonawcy, a dotyczącym braku podstaw do wykluczenia z postępowania:

- 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy;
 - 3) zmiany wynagrodzenia w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników konferencji.
3. Nie stanowi zmiany Umowy, w szczególności:
- 1) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy;
 - 2) zmiana danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów oraz do podpisania protokołu odbioru między Stronami.
4. Każda ze Stron może w uzasadnionych okolicznościach, za zgodą drugiej Strony, zmienić osoby upoważnione i odpowiedzialne za realizację Umowy na podstawie pisemnego powiadomienia o zmianie.
5. Strony ustalają, że w sprawach nieuregulowanych w umowie zastosowanie będą miały w szczególności przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks Cywilny.
6. W przypadku, gdy jakiegokolwiek postanowienia Umowy staną się nieważne, fakt ten nie wpłynie na inne postanowienia Umowy, które pozostają w mocy i są wiążące we wzajemnych stosunkach Stron wynikających z Umowy.
7. W przypadku zaistnienia sporu na tle lub w związku z realizacją lub interpretacją postanowień Umowy, Strony podejmą w dobrej wierze inicjatywę w celu rozwiązania spornych kwestii w drodze wzajemnych negocjacji w terminie 30 dni.
8. W przypadku, gdy sporu nie uda się rozwiązać w sposób określony w ust. 7 Strony wyrażają zgodę, aby zaistniały spór został rozstrzygnięty w postępowaniu przed sądem powszechnym właściwym miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
9. Wystąpienie lub zaistnienie sporu dotyczącego Umowy nie zwalnia Strony od obowiązku dotrzymania zobowiązań wynikających z Umowy.
10. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

Wykonawca

Zamawiający

Zaproszenie do składania ofert na świadczenie cyklicznych usług cateringowych
podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW
ZO/7/2019/WIP - WIP

.....
Załączniki:

1. Opis przedmiotu umowy;
2. Kserokopia formularza ofertowo - cenowego Wykonawcy;
3. CEDIG/KRS z dnia
4. Protokół zdawczo - odbiorczy usługi
5. Pełnomocnictwo z dnia

Załącznik nr 1 do umowy

OPIS PRZEDMIOTU UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie cyklicznych usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji Politechniki Warszawskiej w Warszawie.
2. Zamawiający przewiduje organizację:
 - 1) spotkań w formie konferencji związanych z realizacją projektów prowadzonych przez Wydziale Inżynierii Produkcji przy ul. Narbutta 85 i Narbutta 86 oraz przy ul. Konwiktorskiej 2 lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
 - 2) spotkań z okolicznościowych z okazji:
 - a. Świąt Wielkanocnych 2019 r.
 - b. Świąt Bożego Narodzenia 2019 r.
 - c. Spotkania Noworocznego 2020 r.
3. Przewidywana liczba osób w ciągu roku - około 300, z tym, że spotkania zamknięte przewidywana liczba uczestników będzie nie mniejsza niż 10 osób.
4. **Wykonanie zamówienia - usługi cateringowej podczas spotkań konferencyjnych:**
 - **przygotowanie, dowóz i świadczenie usługi:** w dniu i miejscu wskazanym przez Zamawiającego na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu poczęstunkowego) oraz na 15 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej. W sali będzie można ustawić naczynia do serwowania poczęstunków dla uczestników spotkań. O planowanym terminie i godzinach rozpoczęcia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę na **2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
 - **uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych:** produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków)
 - **przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku:** powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.

- **odpowiednie świadczenie usługi cateringowej:** Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe: na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuców platerowanych, serwetek papierowych, stół, na którym będą serwowane posiłki powinny być nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji serwisu w stoły, obrusy, serwetki papierowe, krzesła, naczynia, sztuce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonania zamówienia.
 - **estetykę usługi cateringowej:** Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia,
 - **zasady higieny:** Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków
 - **wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia:** Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania na **2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczyny.
6. **W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:**
- a) **Opis usługi cateringowej**
- W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi). Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie i obejmować będzie:
- gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych,
 - gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników wydarzenia),
 - herbatę w torebkach – minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden herbaty owocowej,
 - wodę gazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
 - wybór ciastek kruchych – min. 2 rodzaje,
 - dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna.
- Poczęstunek powinien być usytuowany w sali szkoleniowej lub sali wskazanej przez Zamawiającego i winien być dostępny przez cały czas trwania zajęć, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania zajęć by uczestnik zajęć mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie warników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin zajęć. O dokładnych godzinach świadczenia usługi Zamawiający

Zaproszenie do składania ofert na świadczenie cyklicznych usług cateringowych

podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW

ZO/7/2019/WIP - WIP

poinformuje Wykonawcę **na 2 dni kalendarzowe** przed planowanym terminem rozpoczęcia każdego spotkania.

b) Lunch w formie bufetu

Lunch składać się będzie, co najmniej z:

- zupy – 200 ml/osobę,
- dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,
Uwaga: na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne
(np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej)
- dań uwzględniających gramaturę w odniesieniu do jednej porcji:
 - danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką:
150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
 - danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką:
150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
- deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
- napojów zimnych, składających się z:
 - wody niegazowanej podanej w dzbankach – bez ograniczeń,
 - soków owocowych 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

c) Nadto, Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania i przetransportowania zamawianych potraw,
- 2) Wyeksponowania potraw w sali konsumpcyjnej bądź innym miejscu wskazanym przez organizatora,
- 3) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoba, odpowiedzialna za obsługę kelnerską, wyglądała schludnie (strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch; ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone), **(każdorazowo zostanie ustalone przed spotkaniem)**
- 4) Przygotowania miejsca serwowania w postaci zabudowy pod bufet,
- 5) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze, itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy, dostarczenie niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Liczba sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw; ilości dostosowane do liczebności uczestników danego wydarzenia, przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane,
- 6) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątnięcia po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych,

- 7) Zapewnienia innych narzędzi, niezbędnych do wykonywania zamówienia.

7. Organizacja spotkań okolicznościowych dla uczestników spotkań:

- 1) Z okazji Świąt Wielkanocnych 2019 r.

Menu: 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskich tradycji wielkanocnych, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, zimne napoje oraz serwis kawowy,

- 2) Okolicznościowych:

Menu: serwis kawowy, ciasta, kanapki, zimne napoje, owoce,

- 3) Z okazji Świąt Bożonarodzeniowych 2019 r.

Menu: pierogi wytrawne, pierogi słodkie, ryba na ciepło, 5 rodzajów przekąsek nawiązujących do polskich tradycji bożonarodzeniowych, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych (bez potraw zawierających wieprzowinę i pochodne); ciasta, napoje oraz serwis kawowy;

- 4) Noworoczne 2020 r.:

Menu: serwis kawowy, ciasta, zimne napoje.

Załącznik nr 4 do umowy

**PROTOKÓŁ
ODBIORCZY USŁUGI**

1. Protokół dotyczy umowy nr/...../2019 z dnia 2019 r.
2. Data i miejsce sporządzenia protokołu nr 1: 2019 r. w Warszawie
3. **Wykonawca**
Pan/i..... prowadząca/y działalność pod nazwą
....., z siedzibą,
NIP
4. **Zamawiający**
Politechnika Warszawska – Wydział Inżynierii Produkcji Instytut Organizacji
Systemów Produkcyjnych, z siedzibą przy ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa, NIP
..... Osoba upoważniona ze strony Zamawiającego do
przyjęcia przedmiotu umowy -

5. Stwierdzenie wykonania zadania:

	Zgodny z Umową	Niezgodny z Umową	Uwagi/ rekomendacje
Termin wykonania usługi			
Przedmiot usługi			
Jakość wykonanej usługi			

6. Protokół sporządzono w trzech egzemplarzach – dwóch dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

Zaproszenie do składania ofert na świadczenie cyklicznych usług cateringowych
podczas spotkań organizowanych przez Wydział Inżynierii Produkcji PW
ZO/7/2019/WIP - WIP

.....
(data i podpis osoby upoważnionej do odbioru).

.....
(data i podpis Wykonawcy)