

Znak sprawy: **TO.261.03CM.2024**

## **OGŁOSZENIE O KONKURSIE OFERT** (ZAMÓWIENIE poniżej 130 000 zł)

### **1. Nazwa i adres Zamawiającego:**

Instytut Techniki Budowlanej ul. Filtrowa 1, 00-611 Warszawa  
Telefon: +48 22 825 04 71; e-mail: ci@itb.pl

### **2. Przedmiot zamówienia:**

*„Organizacja szkoły letniej **“Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne”***

#### **2.1** Przedmiot zamówienia został opisany w – załączniku nr 3 do ogłoszenia.

Kody CPV:

55100000-1 - usługi hotelarskie

55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

### **3. Miejsce realizacji zamówienia:** Warszawa

### **4. Termin realizacji zamówienia:** 1-6.09.2024 r.

### **5. Warunki udziału w konkursie ofert:**

#### **5.1** Wymagania podmiotowe

- a) Wykonawca musi zapewnić obiekt który będzie spełniać standardy co najmniej 3-gwiazdkowe (zgodnie z art. 37 ust. 1 ustawy z 29.08.1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych /t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1944/ oraz obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z 26.10.2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie /Dz. U. z 24.11.2017, poz. 2166/).
- b) Obiekt musi znajdować się w Warszawie w odległości nie przekraczającej 5 km od Dworca Centralnego - odległości określone w ww. warunku będą liczone według strony <https://www.google.pl/maps> - (najkrótsza trasa samochodem).
- c) Wykonawca musi wykazać, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 300 000,00 PLN na jedno i wszystkie zdarzenia.

#### **5.2** Dokumenty, które należy złożyć:

- a) wypełniony formularz OFERTY – zał. nr 1 do ogłoszenia o KO wraz z formularzem cenowym,
- b) aktualny odpis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawionych nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu zawarcia umowy. Jeżeli z powyższych dokumentów nie wynika upoważnienie do występowania w imieniu Wykonawcy, Zamawiający wymaga pełnomocnictwa, jednoznacznie określającego czynności, co do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony. Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem,

- c) kopię polisy Odpowiedzialności Cywilnej – załącznik nr 4 do formularza OFERTY,
- d) propozycję menu – (KRYTERIUM) należy zamieścić w załączniku nr 2 do formularza OFERTY (na druku własnym).

## 6. Ocena oferty:

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

- 1) kryterium cena oferty – waga 88%
- 2) kryterium menu – waga 12%

Cena powinna uwzględniać cały zakres przedmiotu zamówienia. Wszystkie wartości muszą być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**I. Kryterium Cena:** liczba punktów zdobyta w kryterium cena będzie obliczona wg wzoru:

$$PC = (C_{min} / C_n) * W$$

gdzie: PC - liczba punktów w kryterium cena.

C<sub>min</sub> - najniższa cena spośród nadesłanych ofert.

C<sub>n</sub> - cena badanej oferty.

W - waga kryterium.

W kryterium **Cena** można uzyskać maksymalnie 88 punktów.

**II. Kryterium II: dobór menu wg poniższej reguły:**

L.p.	Podkryteria	Ocena	Sposób oceny:	Dokument na podstawie którego będą przyznawane punkty
1	Liczba potraw ponad liczbę określoną w pkt. USŁUGI RESTAURACYJNE	12	Każde dodatkowe danie ciepłe – 2 pkt. (nie więcej niż 2 dania). Każda dodatkowa sałatka – 2 pkt. (nie więcej niż 2). Każdy dodatkowy deser – 2 pkt. (nie więcej niż 2). W przypadku zaoferowania dodatkowej liczby potraw Wykonawca zamieszcza tę informację w menu wraz z opisem danej/danych potraw dodatkowych.	Menu

W kryterium **doboru menu** można uzyskać maksymalnie 12 punktów.

Brak złożenia któregośkolwiek załącznika podlegającego ocenie wg Kryterium II będzie powodował odrzucenie oferty.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- 1) przeprowadzenia wizji lokalnej w proponowanym miejscu, w szczególności w celu oceny jakości estetycznej miejsca i potwierdzenia prawidłowości przyjętych założeń.
- 2) Wezwania do złożenia wyjaśnień w celu uszczegółowienia koncepcji/menu lub wyjaśnienia wątpliwości.

Zamawiający informuje, iż zaproponowane menu i sposób realizacji będą wiążące dla Wykonawcy podczas realizacji zamówienia. Zamawiający dopuszcza jednakże modyfikację, w szczególności ulepszenie proponowanych rozwiązań, w przypadku braku możliwości ich przewidzenia na etapie składania ofert przez Wykonawcę lub jeśli wyniknie to z ustaleń i akceptacji Zamawiającego na etapie bezpośredniej organizacji spotkania.

7. Zamawiający dopuszcza możliwość wpłacenia zaliczki w wysokości i w terminie ustalonym w trakcie negocjacji przed podpisaniem umowy z wybranym Wykonawcą.

**8. Zastrzeżenie:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji dotyczących złożonych ofert i warunków umowy oraz zmiany założeń określonych w OPZ. Prowadzone negocjacje oparte są o zasady równego traktowania Wykonawców i uczciwej konkurencji.

**9. Odrzucenie ofert, unieważnienie postępowania.**

**9.1 Zamawiający odrzuci ofertę** Wykonawcy w następujących przypadkach:

- 1) oferta jest niezgodna z treścią ogłoszenia o konkursie ofert.
- 2) oferta zawiera cenę rażąco niską.
- 3) cena oferty przekracza budżet Zamawiającego.
- 4) oferta jest nieważna na podstawie przepisów powszechnie obowiązujących.
- 5) oferta została złożona przez Wykonawcę, który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu.
- 6) oferta wpłynęła po upływie terminu określonego w Ogłoszeniu o konkursie ofert.

**9.2 Zamawiający unieważni postępowanie** jeśli:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu.
- 2) nie istnieje możliwość wybrania żadnej ze złożonych ofert ze względu na fakt, iż wszystkie oferty zawierają ceny przekraczające budżet Zamawiającego.
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że udzielenie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, np. cofnięcie środków na jej realizację.
- 4) wystąpił błąd w treści konkursu ofert o kluczowym znaczeniu, ujawniony po wyznaczonym terminie składania ofert, który mógł wpłynąć na zaburzenie zasad uczciwej konkurencji lub/i równego traktowania Wykonawców lub/i niedyskryminacji lub/i przejrzystości.
- 5) wystąpiły inne okoliczności powodujące, że dalsze prowadzenie postępowania lub udzielenie zamówienia jest nieuzasadnione.

**10. Zadawanie pytań, osoby do kontaktu z Wykonawcami:**

Wykonawcy w toku trwania postępowania konkursowego mogą zadawać pytania do treści ogłoszenia. Zamawiający ujawni treść zapytania (bez ujawniania podmiotu pytającego) na stronie internetowej oraz udzieli niezwłocznie odpowiedzi. Pytania mogą być zadawane w formie mailowej, pisemnej lub faksowej i muszą wpłynąć do Zamawiającego najpóźniej 2 dni przed terminem wyznaczonym na składanie ofert. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dokona zmiany treści ogłoszenia oraz przesunie termin składania ofert.

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Beata Kowalska tel. 225796317 - zamowienia@itb.pl

**11. Miejsce, termin oraz forma składania ofert:**

Ofertę oznaczoną symbolem postępowania TO.261.03CM.2024 i jego nazwą: „**Organizacja szkoły letniej “Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne**” należy złożyć w formie pisemnej w zaklejonej i opisanej j.w. kopercie w siedzibie Zamawiającego w Warszawie (kod pocztowy 00-611) przy ul. Filtrowej 1, pokój 27 Kancelaria, **w terminie do dnia 29.02.2024 r. do godz.13.00.**

**12. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO Zamawiającego, z którą Wykonawca ma obowiązek zapoznać osoby fizyczne biorące udział:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 ogólnego rozporządzenia PE i RE 679/ 2016 o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (RODO) informuję, iż:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych udostępnionych przez Wykonawcę jest Instytut Techniki Budowlanej z siedzibą w 00-611 Warszawa, ul. Filtrowa 1.
2. Dane kontaktowe inspektora ochrony danych osobowych: Instytut Techniki Budowlanej; 00-611 Warszawa, ul. Filtrowa 1; telefon 22 5796466; adres email: iod@itb.pl
3. Dane osobowe Pani/Pana udostępnione przez Wykonawcę przetwarzane będą w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego p.n. „**Organizacja szkoły letniej “Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne**”. Podstawa prawna przetwarzania rozporządzenie PE i RE 679/ 2016 RODO art. 6 ust. 1 lit. c.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych udostępnionych przez Wykonawcę będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605), dalej „ustawa PZP”.
5. Dane osobowe Pani/Pana udostępnione przez Wykonawcę 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 Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących Pani/Pana 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. Podane przez Wykonawcę Pani/Pana dane osobowe nie będą wykorzystywane do zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym do profilowania stosownie do art. 22 RODO.
8. Klauzula niniejsza dotyczy danych osobowych podanych przez Wykonawcę, które Instytut Techniki Budowlanej pozyska podczas niniejszego postępowania i realizacji umowy.
9. Pracownicy Wykonawcy i inne osoby, których dane udostępnił Wykonawca posiadają:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących. W takim przypadku zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia; przetwarzania danych osobowych w tym danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 \*\*;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
10. Pracownikom wykonawcy Pani/Panu nie przysługuje:
    - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
    - 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.
  11. W przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, które Instytut Techniki Budowlanej 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.
  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. Protokół postępowania jest jawny i udostępniany na wniosek, z wyjątkiem danych osobowych szczególnych kategorii o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO.

*\*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 państwa członkowskiego.*

**13. Załączniki do ogłoszenia o KO:**

Załącznik nr 1 - Formularz OFERTY wraz z załącznikiem – Formularz cenowy.

Załącznik nr 2 – Istotne postanowienia umowy.

Załącznik nr 3 – Opis przedmiotu zamówienia.

Postępowanie TO.261.03CM.2024

<p>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</p>	<h2>OFERTA</h2>
---------------------------------------	-----------------

**Do:**  
**Instytutu Techniki Budowlanej**  
**ul. Filtrowa 1**  
**00-611 Warszawa**

Nawiązując do ogłoszenia o konkursie ofert na „*Organizacja szkoły letniej “Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne*”

**MY NIŻEJ PODPISANI**

---

działając w imieniu i na rzecz

---

*{nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy/ów}*

- 1) **SKŁADAMY OFERTE** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami przedstawionymi w warunkach konkursu.
- 2) **OFERUJEMY** realizację zamówienia za kwotę brutto ..... zł (słownie zł .....), włącznie z .....% podatkiem VAT wyliczonej zgodnie z formularzem cenowym, w tym ..... netto (słownie zł .....).
- 3) **OŚWIADCZAMY**, że świadczenie usług spełniających wszystkie wymogi określone w OPZ będą odbywały się w hotelu .....
- 4) **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
- 5) **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_ tel.: \_\_\_\_\_
- 6) **OFERTE** niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.
- 7) **OŚWIADCZAMY**, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*
- 8) **AKCEPTUJEMY** warunki płatności oraz okres gwarancji określony przez Zamawiającego w istotnych postanowieniach umowy.
- 9) **OŚWIADCZAMY**, że spełniamy warunki udziału w konkursie.

10) **ZAŁĄCZNIKAMI** do niniejszej oferty są:

Załącznik nr 1 – Formularz cenowy (**KRYTERIUM I**),

Załącznik nr 2 – Propozycja menu (**KRYTERIUM II**),

Załącznik nr 3 – Aktualny wypis z rejestru właściwego dla firmy lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzające dopuszczenie do obrotu prawnego i dokumentujący prowadzenie działalności w zakresie robót elektrycznych wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Załącznik nr 4 – Kopia polisy OC wraz z potwierdzeniem opłaty należnej składki.

..... dnia .....2024 r.

---

*(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)*

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

## Załącznik nr 1 do formularza OFERTA

<i>(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)</i>	<b>FORMULARZ CENOWY</b>
---------------------------------------	-------------------------

Postępowanie nr TO.261.03CM.2024

**„Organizacja szkoły letniej “Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne”**

Lp.	Przedmiot zamówienia: noclegi	Liczba pokoi	Liczba noclegów	Cena za osobodzień w PLN (brutto)	Cena ogółem w PLN (brutto)
1.	pokoje 1-osobowe (w cenę pokoju powinno być wliczone śniadanie)	10	5		
2.	pokoje 2-osobowe (w cenę pokoju powinno być wliczone śniadanie)	20	5		
<b>Łącznie (suma poz. 1-2)</b>					

Lp.	Przedmiot zamówienia: sala konferencyjna, pomieszczenia, powierzchnie	Liczba dni	Cena ogółem PLN (brutto)	Cena ogółem w PLN (brutto)
1.	sala konferencyjna wraz z wyposażeniem	4 dni		
2.	pomieszczenie lub powierzchnia w sąsiedztwie sali konferencyjnej na zorganizowanie serwisu kawowego	4 dni		
3.	miejsce przy sali konferencyjnej o pow. 10m <sup>2</sup> na-biuro	4dni		
<b>Łącznie (suma poz. 1-3)</b>				

Lp.	Przedmiot zamówienia: usługi restauracyjne	Liczba	Cena jednostkowa w PLN (brutto)	Cena ogółem w PLN (brutto)
1.	lunch w formie bufetu dla 50 osób	5 lunchów		
2.	serwis kawowy dla 50 osób	7 serwisów		
<b>Łącznie (suma poz. 1-2)</b>				

**Łączna cena w PLN brutto oferty za wykonanie całości przedmiotu zamówienia wynosi**

..... **PLN brutto.**

..... dnia ..... 2024 r.

.....  
(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

## ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

zawarta w dniu ..... 2024 r. w Warszawie pomiędzy:

**Institutem Techniki Budowlanej** z siedzibą w Warszawie (00-611) przy ul. Filtrowej 1, instytutem badawczym - wpisanym do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla miasta stołecznego Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy - Rejestrowy, pod numerem KRS 0000158785; NIP: 525 000 93 58; Regon: 000063650, BDO: 000021645 zwanym dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

.....

a

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....

o następującej treści:

### § 1

1. Przedmiotem umowy jest **Organizacja szkoły letniej “Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 (pięćdziesiąt) osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne** w dniach 01-06.09.2024 r. (dalej **przedmiot Umowy** lub **Wydarzenie**).
2. Wskazana w ust. 1 powyżej liczba uczestników może być zmniejszona nie więcej niż o 10% (dziesięć procent).
3. Zakres rzeczowy przedmiotu Umowy określa oferta Wykonawcy oraz Opis Przedmiotu zamówienia stanowiące Załącznik nr 1 oraz 2 do niniejszej umowy.
4. Termin realizacji przedmiotu Umowy przypada na: 01-06.09.2024 r.
5. Zamawiający uprawniony jest do wskazania Wykonawcy ostatecznej liczby uczestników w formie e-maila przesłanego na adres e-mailowy określony w §8 ust. 2 pkt 1 najpóźniej do dnia 02.08.2024 r.

### § 2

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać wszelkie niezbędne czynności dla zrealizowania przedmiotu Umowy określonego w § 1 ust. 1 umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę i kwalifikacje oraz wykona przedmiot Umowy zgodnie z treścią umowy, z zachowaniem najwyższej profesjonalnej staranności, przy zastosowaniu odpowiednich norm technicznych i branżowych.
3. Wykonawca oświadcza, iż zapoznał się z Opiszem Przedmiotu Zamówienia dotyczącym wymogów oraz zakresu prac objętych Przedmiotem zamówienia i zobowiązuje się do wykonania Przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w OPZ oraz Ofercie złożonej przez Wykonawcę.
4. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji usługi. Personel o którym mowa w zdaniu powyżej powinien posiadać odpowiednią wiedzę i kwalifikacje. Wykonawca oświadcza, że przynajmniej 2 (dwie) osoby spośród personelu będą władaly językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.

5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za właściwe wykonanie przedmiotu Umowy, w tym za wysokie kwalifikacje osób kierowanych do jej wykonywania oraz dobór najlepszych środków i metod mających na celu zagwarantowanie wysokiej jakości realizowanej umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za nadzór nad osobami wyznaczonymi do realizacji przedmiotu Umowy oraz dopełnienie wszelkich prawnych zobowiązań związanych z ich zatrudnieniem i wynagrodzeniem oraz za ogólną i techniczną kontrolę nad wykonaniem przedmiotu Umowy.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłową i terminową realizację umowy. W przypadku, w którym Wykonawca nie zrealizuje przedmiotu Umowy w całości lub w części, ponosi pełną odpowiedzialność za poniesione koszty przez Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania w całym okresie trwania umowy ubezpieczenia OC z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej. Kopia polisy stanowi załącznik nr 4 do formularza OFERTY.
8. Zamawiający jest uprawniony do zgłaszania Wykonawcy wszelkich zastrzeżeń dotyczących realizacji umowy wraz ze wskazaniem proponowanych zmian. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego ustosunkowania się do zgłoszonych zastrzeżeń ze wskazaniem środków zaradczych.
9. Zamawiający zobowiązuje się do:
  - a) przekazania Wykonawcy wszelkich informacji niezbędnych do prawidłowego przygotowania się do realizacji umowy,
  - b) przekazania programu godzinowego Wydarzenia najpóźniej na 7 (siedem) dni przed Wydarzeniem.

### § 3

1. Wartość przedmiotu Umowy, na podstawie oferty Wykonawcy, strony ustalają na kwotę netto..... (słownie złotych: .....), co po doliczeniu należnego podatku VAT w wysokości .....% daje kwotę brutto ..... zł (słownie: .....).
2. Z tytułu należytego wykonania przez Wykonawcę usług, o których mowa w § 1 ust. 1, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wartości maksymalnej wskazanej w ust. 1 powyżej, stanowiące sumę:
  - 1) kwoty ..... zł (słownie: .....) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: .....) złotych brutto z tytułu wynajęcia pokoi 1-osobowych (w cenę których będzie wliczone śniadanie) za 5 (pięć) dni, z zastrzeżeniem § 1 ust. 2;
  - 2) kwoty ..... zł (słownie: .....) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: .....) złotych brutto z tytułu wynajęcia pokoi 2-osobowych (w cenę których będzie wliczone śniadanie) za 5 (pięć) dni, z zastrzeżeniem § 1 ust. 2;
  - 3) kwoty ..... zł (słownie: .....) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: .....) złotych brutto z tytułu wynajęcia sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem za 4 (cztery) dni;
  - 4) kwoty ..... zł (słownie: .....) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: .....) złotych brutto z tytułu wynajęcia pomieszczenia lub powierzchni w sąsiedztwie sali konferencyjnej na zorganizowanie serwisu kawowego za 4 (cztery) dni;

- 5) kwoty ..... zł (słownie: ..... ) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: ..... ) złotych brutto z tytułu wynajęcia miejsca przy sali konferencyjnej o pow. minimalnej 10m<sup>2</sup> na biuro za 4 (cztery) dni;
  - 6) kwoty ..... zł (słownie: ..... ) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: ..... ) złotych brutto z tytułu wykonania usługi restauracyjnej w postaci lunchu w formie bufetu dla 50 (pięćdziesięciu) osób za 5 (pięć) dni, z zastrzeżeniem § 1 ust. 2;
  - 7) kwoty ..... zł (słownie: ..... ) złotych netto powiększone o należny podatek VAT tj. .... zł (słownie: ..... ) złotych brutto z tytułu wykonania usługi restauracyjnej w postaci 7 (siedmiu) serwisów kawowych dla 50 (pięćdziesięciu) osób, z zastrzeżeniem § 1 ust. 2.
3. **Strony będą rozliczać się po stawkach jednostkowych, zgodnie z ostatecznie ustaloną liczbą uczestników.**
  4. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmiany zakresu usług/dostaw, w celu zapewnienia lepszej jakości Wydarzenia, w porozumieniu z Wykonawcą, jednak nie więcej niż o 15 % wartość brutto określonej w § 3 ust 1.
  5. Wystawienie faktury przez Wykonawcę nastąpi na podstawie obustronnie podpisanego protokołu odbioru potwierdzającego prawidłowe wykonanie usług lub zawierającego listę wad stanowiącą podstawę naliczenia kar umownych.
  6. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
  7. Płatność zostanie dokonana na rachunek bankowy wskazany na fakturze, który jest zgłoszony i umieszczony na „białej liście” rachunków bankowych. W przypadku, gdy na dzień płatności rachunek nie będzie znajdował się na tej liście, Zamawiającemu przysługuje prawo do wstrzymania płatności do czasu ponownego zgłoszenia i uwidocznienia tego rachunku na tej liście, co nie wpływa na terminy realizacji niniejszej umowy i nie stanowi podstawy do naliczania kar za nieterminową płatność.
  8. Wynagrodzenie należne Wykonawcy za wykonanie przedmiotu Umowy zostanie uregulowane przez Zamawiającego przelewem w terminie 21 (dwudziestu jeden) dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury oraz protokołu odbioru końcowego przedmiotu Umowy podpisanego przez Strony, na wskazane w niej konto Wykonawcy.
  9. Wykonawca dopuszcza zapłatę w systemie Metody Podzielonej Płatności.

#### § 4

1. Warunkiem przystąpienia do realizacji przedmiotu niniejszej umowy przez Wykonawcę jest wpłacenie przez Zamawiającego zaliczki w wysokości .....(wartość ustalona w drodze negocjacji) w terminie do 21 (dwudziestu jeden) dni od dnia zawarcia umowy na rachunek Wykonawcy: ..... na podstawie faktury.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy pozostałą część należności w terminie 21 (dwudziestu jeden) dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury, zgodnie z § 3 ust. 5.

#### § 5

1. Strony ustalają, iż zaproponowane ceny jednostkowe stanowiące załącznik do oferty Wykonawcy będą wiążące dla Wykonawcy podczas realizacji usług.

2. Zamawiający dopuszcza modyfikację, w szczególności ulepszenie proponowanych rozwiązań, w przypadku braku możliwości ich przewidzenia na etapie składania ofert przez Wykonawcę lub jeśli wyniknie to z ustaleń i akceptacji Zamawiającego na etapie realizacji usługi.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - a) przeprowadzenia wizji lokalnej w proponowanym miejscu, w szczególności w celu oceny jakości estetycznej miejsca i potwierdzenia prawidłowości przyjętych wymagań;
  - b) dokonania oceny zaproponowanych przez Wykonawcę potraw, w szczególności pod względem wizualnym oraz estetycznym;
  - c) wezwania do złożenia wyjaśnień dotyczących stanu realizacji zamówienia.
4. Wykonawcy nie przysługuje prawo przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na podmiot trzeci bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

## §6

1. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% (dziesięć procent) wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1, z zastrzeżeniem ust. 4 litera d)
2. W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego, Zamawiający pokryje wyłącznie faktycznie poniesione przez Wykonawcę koszty związane z realizacją umowy, określone na podstawie wspólnie sporządzonego i podpisanego przez obie strony protokołu zawierającego opis wykonanych i odebranych usług.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy, w przypadkach, o których mowa w ust. 5 niniejszego paragrafu, lub zmiany terminu organizacji Wydarzenia, jednak nie później niż w dniu 15.07.2024 r. W przypadku zmiany terminu organizacji Wydarzenia, ostateczny termin Wydarzenia zostanie potwierdzony przez Zamawiającego do dnia 15.07.2024 r.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku:
  - a) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 (trzydzieści) dni od dnia powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;
  - b) jeżeli wyjdzie na jaw, iż w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy umowa, Wykonawca złożył oświadczenie niezgodne z prawdą, w terminie 30 (trzydziestu) dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach;
  - c) w przypadku gdy Wykonawca wykonuje przedmiot Umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową mimo wezwania Wykonawcy przez Zamawiającego do zaniechania tych naruszeń. Termin na złożenie oświadczenia wynosi 7 (siedem) dni od daty upływu terminu wyznaczonego na zaniechanie naruszeń;
  - d) braku zrealizowania Wydarzenia, w terminie 7 dni od daty Wydarzenia o której mowa w § 1 ust 1, bez konieczności odrębnego wezwania. W takim przypadku Wykonawca zapłaci Zamawiającemu 50 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1.
5. W przypadkach określonych w ust. 4 powyżej, Wykonawca może żądać od Zamawiającego wyłącznie wynagrodzenia z tytułu należytego wykonania części umowy do momentu otrzymania od Zamawiającego zawiadomienia o odstąpieniu od umowy.
6. Zamawiający może od umowy odstąpić w każdym czasie w przypadku wystąpienia niezależnych od którejkolwiek ze Stron okoliczności uniemożliwiających wykonanie umowy lub jej części przez Wykonawcę.
7. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności i zawiera uzasadnienie.
8. Odstąpienie od umowy nie powoduje odpowiedzialności odszkodowawczej Zamawiającego w związku ze skróceniem okresu obowiązywania umowy.

9. W przypadku stwierdzenia w trakcie realizacji umowy, że jest ona wykonywana w sposób nieprawidłowy, tj. niezgodny z treścią umowy, OPZ, oferty Wykonawcy lub z przepisami prawa, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo do nałożenia na Wykonawcę kary umownej w wysokości 5% (pięciu procent) wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy wskazanego w § 3 ust. 1 umowy za każdy przypadek stwierdzenia realizacji umowy w nieprawidłowy sposób, przez co rozumie się w szczególności: opóźnienie w świadczeniu usług, nieodpowiednią jakość dostarczanych produktów żywnościowych, nieprofesjonalne świadczenie obsługi organizacyjnej, zły stan techniczny pomieszczeń lub przekazanego sprzętu, nieodpowiedni stan pokoi hotelowych lub sal konferencyjnych.
10. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających kary umowne.
11. Zamawiającemu przysługuje prawo zlecenia wykonania prac objętych niniejszą Umową na koszt i ryzyko Wykonawcy, jeżeli Wykonawca nie realizuje postanowień Umowy lub realizuje je w sposób sprzeczny z Umową, przepisami prawa lub normami technicznymi. W takiej sytuacji Zamawiający wezwie Wykonawcę do prawidłowej realizacji postanowień Umowy i wyznaczy Wykonawcy dodatkowy, 3 (trzy-) dniowy termin do prawidłowego wykonania Umowy z zagrożeniem, że w razie bezskutecznego upływu wyznaczonego terminu Zamawiający będzie uprawniony w terminie 7 (siedmiu) dni do wykonania zastępczego. W przypadku zagrożenia związanego z możliwością nieodbycia Wydarzenia, czynności o których mowa w zdaniu poprzednim mogą być wykonane w trybie natychmiastowym. Udokumentowana kwota odpowiadająca koniecznemu wynagrodzeniu za wykonanie zastępcze może zostać potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy. Tym samym Wykonawca upoważnia Zamawiającego do powierzenia realizacji Umowy lub jej części innemu podmiotowi, po spełnieniu warunków opisanych w niniejszym ustępie, oraz do potrącenia wynagrodzenia za wykonanie zastępcze z wynagrodzenia Wykonawcy bez potrzeby uzyskiwania sądowego lub pisemnego upoważnienia, chyba, że co innego wynika z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa.

## § 7

1. Strony nie będą odpowiedzialne za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umowy będące następstwem zdarzenia pozostającego poza kontrolą i możliwościami przeciwdziałania Stron, takich jak w szczególności wybuch wojny, działania terrorystyczne, działania partyzanckie, pożar, powódź, trzęsienie ziemi, pandemia, skażenie środowiska materiałami promieniotwórczymi lub strajki (z wyłączeniem strajku dotyczącego Strony powołującej się na to zdarzenie) ("Siła Wyższa").
2. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o fakcie wystąpienia przypadku „Siły Wyższej”, poprzez przedstawienie dokumentacji potwierdzającej jej wystąpienie oraz wpływ na realizację przedmiotu umowy.

## § 8

1. Wszelkie oświadczenia Stron umowy będą składane na piśmie pod rygorem ich nieważności, z zastrzeżeniem, że korespondencja na etapie przygotowania konferencji może być prowadzona w formie elektronicznej na podane w ust. 2 adresy poczty elektronicznej.
2. Osobami odpowiedzialnymi uprawnionymi do kontaktu są:
  - 1) ze strony Zamawiającego:
    - a) .....
    - b) .....
  - 2) ze strony Wykonawcy:
    - a) .....

b) .....

W trakcie realizacji zadania Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego, niebędącymi pracownikami Zamawiającego.

3. Zmiana postanowień ust. 2 wymaga poinformowania drugiej Strony na piśmie. Zmiana taka nie stanowi zmian postanowień umowy.
4. O zmianie osób, o których mowa w ust. 2 Strona zobowiązana jest poinformować niezwłocznie, nie później jednak niż w następnym dniu roboczym po dniu dokonania zmiany. W przypadku braku powiadomienia o zmianie lub powiadomienia bez zachowania terminu, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, informacje wysłane do osoby poprzednio odpowiedzialnej za realizację umowy po danej Stronie uważa się za skutecznie doręczone.

### **§ 9**

1. W przypadku stwierdzenia, iż niniejsza umowa w części lub w całości jest nieskuteczna prawnie z jakichkolwiek powodów, Strony zobowiązują się do dokonania takich zmian jej treści, by nieskuteczność ową usunąć.
2. Jeżeli w czasie trwania umowy stan prawny, który obowiązywał w czasie zawierania umowy zmieni się w ten sposób, iż znaczenie, jakie Strony nadały poszczególnym postanowieniom umowy zmienia się, a z przepisów prawa będzie wynikało, iż nowy stan prawny ma zastosowanie do stosunków prawnych regulowanych umową, Strony zobowiązują się do stosownej zmiany całości lub części umowy, tak, aby przywrócić jej pierwotne znaczenie.

### **§ 10**

1. W związku z realizacją przedmiotowej Umowy (wyłącznie tym celu) Zamawiający i Wykonawca przetwarzają dane osobowe. Zakres i cel przetwarzania danych osobowych przez Strony są różne. Nie zachodzi proces powierzenia danych a każdej ze Stron przysługuje status odrębnego Administratora Danych Osobowych.
2. Strony zobowiązują się stosować wymogi 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), zwane dalej RODO, oraz ustawę o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r., a także wszelkie przepisy i regulacje w przedmiocie przetwarzania danych osobowych. Odniesienia do ustawodawstwa obejmują również jakiegokolwiek jego późniejsze zmiany.
3. Strony oświadczają, że zapewnią wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie danych osobowych spełniało wymogi prawa i chroniło prywatność osób, których dane dotyczą.
4. Strony zobowiązują się:
  - 4.1 przetwarzać dane osobowe w sposób zapewniający adekwatny stopień bezpieczeństwa, odpowiadający ryzyku związanemu z przetwarzaniem danych osobowych. Strony zabezpieczą dane osobowe przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem przepisów prawa, uszkodzeniem, zniszczeniem, utratą lub nieuzasadnioną modyfikacją;
  - 4.2 dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu danych osobowych;
  - 4.3 przetwarzać dane osobowe wyłącznie w celu realizacji niniejszej Umowy.
5. Dane osobowe, będą traktowane jako informacje chronione, a osoby działające w imieniu Stron zostały upoważnione do przetwarzania danych osobowych, przeszkolone i zobowiązane do zachowania danych osobowych w tajemnicy.
6. W czasie przetwarzania danych osobowych, Strony zobowiązują się do współdziałania w procesie przetwarzania danych osobowych, w tym niezwłocznego informowania się wzajemnie

o wszystkich okolicznościach mających, lub mogących mieć wpływ na bezpieczeństwo przetwarzania danych osobowych.

7. W związku z faktem, że pomiędzy Stronami Umowy będącymi dwoma administratorami danych osobowych dochodzi do udostępniania danych osobowych Strony powinny zrealizować obowiązek informacyjny. Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 RODO określa pkt 12 w formularzu „OFERTA”.

## § 11

Zamawiający zobowiązuje się, że nie będzie używał nazwy i logo Wykonawcy do jakichkolwiek innych celów niż związane z należytą realizacją niniejszej Umowy, ani po rozwiązaniu niniejszej Umowy.

## § 12

1. Wykonawca zobowiązuje się w okresie obowiązywania Umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu, do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego, obejmujących:
  - 1) dane osobowe – chronione na podstawie wymogów 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), zwane dalej RODO, oraz ustawę o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r., a także innych przepisów obowiązujących w przedmiocie przetwarzania danych osobowych;
  - 2) informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - chronione na podstawie ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 419 z późn. zm.);
  - 3) informacje, które mogą mieć wpływ na funkcjonowanie lub stan bezpieczeństwa Zamawiającego.
2. Informacje, o których mowa w ust. 1 oraz ust. 2, zwane są dalej „Informacjami Poufnymi”.
3. Informacje Poufne mogą być udostępnione wyłącznie osobom dającym rękojmię zachowania tajemnicy i tylko w zakresie niezbędnym dla należytego wykonania przedmiotu Umowy.
4. Każda z osób skierowanych do realizacji prac, przed przystąpieniem do świadczenia usług, musi złożyć pisemne zobowiązanie o zachowaniu poufności i nieudostępnianiu nikomu informacji, które mógłby pozyskać w toku wykonywania prac związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Wzór zobowiązania stanowi Załącznik nr 3 do Umowy.
5. Ujawnianie Informacji Poufnych, niezależnie od sposobu ich ujawnienia, w wypadku gdy ma zostać dokonane w celu innym niż należyte wykonanie Umowy, jest dopuszczalne tylko za uprzednim zezwoleniem drugiej Strony, wyrażonym w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy czym w razie wątpliwości należy skonsultować zamiar ujawnienia Informacji Poufnej z przedstawicielem drugiej Strony.
6. W przypadku, gdy Strona została zobowiązana do ujawnienia Informacji Poufnych w całości lub w części uprawnionemu organowi, w granicach obowiązującego prawa, Strona ta zobowiązana jest jedynie uprzedzić drugą Stronę o nałożonym na nią obowiązku.
7. W razie powzięcia przez Stronę wiedzy o nieuprawnionym ujawnieniu Informacji Poufnych zobowiązana jest niezwłocznie powiadomić o tym fakcie drugą Stronę w celu umożliwienia jej podjęcia stosownych środków zapobiegawczych.
8. Strona ma obowiązek zapewnić ochronę Informacji Poufnych według najwyższych przewidzianych prawem standardów, w tym zapewnić ochronę systemów i sieci

teleinformatycznych, w których są przetwarzane, przechowywane lub przekazywane Informacje Poufne drugiej Strony, a także kontrolować ochronę Informacji Poufnych oraz przestrzegać przepisów o ochronie poufności informacji.

9. Strony zobowiązują się do zachowania w tajemnicy treści niniejszej umowy wobec osób trzecich, w szczególności ustalonych w niej warunków finansowych, terminów i sposobów zapłaty oraz kar umownych.
10. Zamawiający zobowiązuje się, że nie będzie powoływał się na współpracę ze Wykonawcą ani przypisywał różnych informacji Wykonawcy bez uprzedniej pisemnej zgody Wykonawcy.

### **§ 13**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje dokonanie zmian postanowień niniejszej umowy w następujących sytuacjach:
  - a) ograniczenie lub wycofanie środków finansowych przeznaczonych na realizację przedmiotu zamówienia niezależne od Zamawiającego – Zamawiający poinformuje niezwłocznie Wykonawcę o zakresie posiadanych środków celem wypracowania dalszych zasad realizacji usługi, w tym ograniczenia zakresu i wzajemnych rozliczeń lub rozwiązania umowy i rozliczenia Stron;
  - b) zmiany terminu organizacji przedmiotu Umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego – Strony podejmą decyzję o rozwiązaniu umowy i rozliczeniu się lub o przesunięciu terminu świadczenia usług.
3. Pozostałe nieuregulowane sprawy rozstrzygane będą zgodnie z przepisami kodeksu cywilnego.
4. Ewentualne spory mogące wyniknąć między Stronami przy realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
6. Integralną część umowy stanowią załączniki:
  - 1) Ogłoszenie o Konkursie - załącznik nr 1,
  - 2) Oferta Wykonawcy z dnia ..... 2024 r. wraz z załącznikami - załącznik nr 2,
  - 3) Zobowiązanie o poufności – załącznik nr 3,
  - 4) Kopia polisy OC Wykonawcy – załącznik nr 4,

**Zamawiający**

**Wykonawca**

Warszawa, dn. ....

.....  
(nazwisko i imię osoby składającej oświadczenie)

## **ZOBOWIĄZANIE**

Ja niżej podpisany (-a) zobowiązuję się do:

- a) zachowania poufności i nie rozpowszechniania bez zgody ITB, w jakiegokolwiek formie, wszystkich dostępnych mi informacji dotyczących Instytutu, do których będę miał dostęp w związku z wykonywaniem przeze mnie zadań na rzecz ITB, nie przeznaczonych do publicznego rozpowszechniania, zarówno w czasie trwania wykonywanej pracy jak i po jej wykonaniu,
- b) nie rozpowszechniania wiadomości, które mogłyby naruszyć imię lub interes Instytutu lub jego klientów.

Przyjmuję do wiadomości, iż informacje stanowiące tajemnicę ITB obejmują w szczególności:

- poufne informacje o klientach,
- informacje a pracach prowadzonych dla klientów ITB,
- dokumentację roboczą,
- zbiory korespondencji oraz inne akta związane z klientami i firmami współpracującymi,
- „informacje wewnętrznego użytku” (niepubliczne, informacje, których ujawnienie mogłoby wpłynąć na wartość rynkową ITB i jego klientów oraz na majątek i bezpieczeństwo podmiotów nie będących klientami Pracodawcy),
- dane osobowe pracowników i klientów ITB,
- informacje związane z technicznym zabezpieczeniem obiektów ITB.

.....  
(czytelny podpis osoby składającej oświadczenie)

## PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „organizacja szkoły letniej *“Fire Fundamentals for Performance-Based Fire Safety Design” dla grupy 50 osób, obejmująca w szczególności usługi hotelarskie oraz restauracyjne*”.

## WYMAGANIA OGÓLNE

1. Hotel musi spełniać standardy co najmniej 3-gwiazdkowe.
2. Hotel musi znajdować się w Warszawie w odległości drogowej nie większej niż 5 km od Dworca Centralnego w Warszawie. Odległości zostaną zweryfikowane przez Zamawiającego w oparciu o informacje uzyskane na podstawie strony internetowej [www.google.pl/maps](http://www.google.pl/maps) (najkrótsza trasa samochodem).
3. Hotel musi posiadać:
  - a) możliwość zakwaterowania dla minimum 50 osób w pokojach 1-os. i 2-os.,
  - b) salę konferencyjną na minimum 50 osób w ustawieniu szkolnym,
  - c) restaurację mogącą przyjąć co najmniej 50 osób równocześnie,
  - d) pomieszczenie kawiarniano-barowe czynne do godz. 24.00.
4. Wykonawca ma obowiązek wykonać osobiście zamówienie, bez udziału podwykonawców.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych, wymagane jest złożenie oferty na całość zamówienia.
6. Na terenie hotelu lub w sąsiedztwie muszą znajdować się miejsca parkingowe na co najmniej 5 samochodów.

## USŁUGI HOTELARSKIE

1. Noclegi:
  - Zamawiający zarezerwuje w dniach 1-6.09.2024 r. 10 pokoi 1-os. i 20 pokoi 2-os.
  - Świadczenie ww. usług hotelowych obejmuje noclegi w pokojach 1-os. i 2-os. z pełnym węzłem sanitarnym, przy założeniu, że 40 uczestników szkoły korzysta z pokoi 2-osobowych, a 10 uczestników z pokoi 1-osobowych.
  - W pokojach jest działający dostęp do bezpłatnego internetu przez cały czas trwania szkoły.
  - Wykonawca zapewni gościom możliwość korzystania z pokoi do godziny po zakończeniu szkoły. W przypadku, gdy w związku z godzinami zakwaterowania, określonymi w regulaminie obiektu, korzystanie z pokoi w dniu pierwszym i ostatnim będzie czasowo niemożliwe, Wykonawca zapewni dla wszystkich uczestników szkoły, bezpłatną szatnię oraz strzeżoną przechowalnię bagażu.
  - Wykonawca zapewni do 5 miejsc parkingowych dla Zamawiającego na własny koszt, a także dostęp do miejsc parkingowych w bezpośredniej bliskości obiektu.

2. Sala konferencyjna w dniach 2, 3, 5 i 6 września wg harmonogramu podanego w Tab.

1. Sala znajdująca się w obiekcie, w którym zakwaterowana jest grupa uczestników:

- odpowiednia dla 50 osób (ustawienie w układzie szkolnym), zapewniająca komfortowe prowadzenie spotkania. Ustawienie powinno gwarantować możliwość swobodnego poruszania się między rzędami,
- posiadająca oświetlenie naturalne lub sztuczne,
- posiadająca sprawną klimatyzację (temp. w salach powinna wynosić 19-23 st. C z możliwością regulacji),
- spełniająca wymogi bezpieczeństwa (BHP i PPOŻ) i akustyczne,
- posiadająca zaplecze sanitarne, w tym toalety w bezpośrednim sąsiedztwie,
- wyposażona w aparaturę nagłaśniającą, mikrofony, laptop oraz projektor multimedialny, ekran, flipchart z papierem i markerami. Obraz z projektora/rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników. Laptop musi być wyposażony w podstawowe oprogramowanie biurowe, wraz z programem do odtwarzania prezentacji multimedialnych, prezynter slajdów oraz sprawne połączenie z internetem przez cały czas trwania szkoły (minimalna szybkość łącza powinna pozwolić na płynne odtworzenie filmu online),
- jeśli Zamawiający nie zdecyduje inaczej, sala powinna być wyposażona (oprócz stołów i krzeseł dla uczestników) w stół prezydialny z miejscami do siedzenia dla co najmniej dwóch osób. Wykonawca zapewni butelki z wodą gazowaną i niegazowaną na stole prezydialnym (minimum dwie butelki na osobę każdego dnia),
- powinna być odpowiednio przygotowana do zajęć każdego dnia, w szczególności Wykonawca ma zadbać o czystość sali, poprawne ustawienie krzeseł i stołów przed rozpoczęciem zajęć.

3. Pomieszczenie i powierzchnie pomocnicze:

- Wydzielone zamykane pomieszczenie dla osób obsługujących szkołę letnią ze strony Zamawiającego o powierzchni min. 10 m<sup>2</sup> wyposażone w komputer, drukarkę, z dostępem do internetu,
- miejsce na punkt informacyjny / recepcję szkoły znajdujące się w pobliżu sali konferencyjnej; wyposażenie - stół, dwa krzesła,
- miejsce w sąsiedztwie sali konferencyjnej na zorganizowanie serwisów kawowych.

4. Wykonawca zobowiązuje się do prawidłowego oznaczenia miejsca, w którym odbywa się szkoła, w szczególności:

- oznaczenia dojścia do sali – co najmniej nazwa Zamawiającego, tytuł szkoły letniej, oznaczenie miejsca (nazwa sali, piętro),
- postawienie w bezpośredniej bliskości recepcji ścianki Zamawiającego typu roll-up,
- oznaczenie sali, w którym odbywa się szkoła letnia, informacją z nazwą i datą szkoły oraz logotypem Zamawiającego.

- do wsparcia Wykonawcy w czynnościach technicznych oraz organizacyjnych związanych z realizacją usługi. Szczegółowy zakres zostanie ustalony w trybie roboczym.

## USŁUGI RESTAURACYJNE

Wymagania co do wyżywienia: kuchnia polska, kuchnia międzynarodowa, kuchnia wegetariańska; posiłki muszą być urozmaicone, potrawy mięsne powinny składać się z różnych rodzajów mięsa i nie powinny się powtarzać; posiłki muszą być świeże, wysokiej jakości w odniesieniu do użytych produktów i estetyki podania; na 10 dni przed szkołą Zamawiający zastrzega sobie możliwość szczególnych wymagań dietetycznych (w tym dania wegańskie, bezglutenowe).

Wykonawca musi mieć na uwadze iż zaproponowane menu będzie wizytówką Zamawiającego i kraju dla gości zagranicznych. Przy ewentualnym oferowaniu dań tradycyjnych i regionalnych Zamawiający dopuszcza wariacje. Zabronione jest oparcie całego menu na daniach tradycyjnych i regionalnych.

Zamawiający wymaga, aby śniadanie i kolacja serwowane były w obiekcie, w którym odbywa się szkoła (tj. w miejscu zakwaterowania i prowadzenia szkoły). Zamawiający zastrzega sobie, aby lunchy odbywały się w pomieszczeniu przeznaczonym wyłącznie dla uczestników szkoły lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla jej uczestników.

Lunche w formie bufetu z obsługą kelnerską w dniach 1, 2, 3, 5, 6 września dla 50 osób zgodnie z harmonogramem podanym w Tabeli 1.

Menu: 1 potrawa mięsna, 1 potrawa wegetariańska, 1 potrawa rybna, 2 zupy do wyboru (w tym jedna zupa krem), sałatki (co najmniej dwie do wyboru), co najmniej 2 dodatki (ziemniaki gotowane/opiekane, ryż, kasza, kluski itp.), deser (min. 2 rodzaje), napoje nielimitowane: kawa z ekspresu, herbata, cukier, cukier brązowy, słodzik, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, śmietanka, cytryna, soki, woda min. gazowania i niegazowana.

Serwisy kawowe: serwisy kawowe w dniach 2, 3, 5 i 6 września dla 50 osób zgodnie z harmonogramem podanym w Tabeli 1.

Napoje nielimitowane: kawa z ekspresu, herbata w różnych smakach, np. czarna, zielona, owocowa, ziołowa, woda min. gazowania i niegazowana, soki (co najmniej dwa rodzaje).

Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, cytryna, śmietanka, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne.

Drobne przekąski wytrawne i słodkie – co najmniej 4 rodzaje np. rogaliki francuskie, tartaletki, kanpaki lub inne propozycje.

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz bieżące uzupełnianie serwisu kawowego.

Wyżywienie musi być zapewnione zgodnie z przepisami krajowymi w tym zakresie, w szczególności zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Nie dopuszcza się:

- organizowania posiłków i przerw kawowych w salach szkoleniowych,
- korzystania z zastawy stołowej jedнокrotnego użytku (np. papierowej czy plastikowej),
- dowozu zewnętrznego cateringu na miejsce realizacji szkoły,

- podawania produktów spożywczych w pierwotnych opakowaniach producenta (np. ciastka w pudełkach, soki w kartonach).

### **NADZÓR NAD PRAWIDŁOWOŚCIĄ ŚWIADCZENIA USŁUG**

Zamawiający wymaga wyznaczenia przez Wykonawcę jednej osoby pełniącej rolę koordynatora bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę szkoły, kontakty z Zamawiającym, koordynację i nadzór nad prawidłowością świadczenia wszystkich usług oraz rozwiązywanie wynikłych w związku z nim problemów.

### **WIZJA LOKALNA**

Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie możliwość obejrzenia obiektu.

Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmiany zakresu usług/dostaw, w celu zapewnienia lepszej jakości spotkania, w porozumieniu z Wykonawcą, jednak nie więcej niż o 15 % wartości złożonej oferty.