

Znak sprawy: TO.261.19CM.2025

**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 www.itb.pl, e-mail: ci@itb.pl

2. Tytuł postępowania:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej”.

Kod CPV: 55520000-1

3. Termin realizacji zamówienia:

Umowa zostanie zawarta na czas 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania kwoty 100.000,- zł netto, w zależności co nastąpi pierwsze.

Strony mogą przedłużyć czas trwania umowy na tych samych warunkach, nie dłużej jednak niż o 6 miesięcy, w przypadku niewykorzystania kwoty o której mowa w § 4 ust. 1 IPU.

Terminy wykonania poszczególnych usług będą określane w zleceniach sporządzanych przez Zamawiającego.

4. Warunki płatności:

Zgodnie z istotnymi postanowieniami umowy – Załącznik nr 4 do ogłoszenia o konkursie ofert.

5. Warunki udziału w konkursie ofert:

5.1. Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie (zakończył), nie mniej niż **10** usług cateringowych: w tym dwóch o wartości co najmniej 7000 zł netto każda, dla minimum 50 osób.

Wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji międzynarodowych/szkoleń/spotkań dyplomatycznych/biznesowych itp. Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazania się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety i inne, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodienne, stałe, powtarzające się.

Do wykazu Wykonawca przedłoży również dokumenty (np. referencje) potwierdzające, iż ww. usługi zostały wykonane należycie. Dokument ten będzie miał charakter uzupełniający.

Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował min. 1 osobą, która będzie wykonywała usługi polegające na koordynacji świadczonych usług cateringowych w Instytucie Techniki Budowlanej. Osoba taka będzie odpowiedzialna za organizację świadczonych usług oraz kontrolę jakości usług cateringowych, w tym: nadzorowanie i koordynowanie przygotowań zleconych zamówień, dbanie o prawidłowy przebieg zamówienia, reagowanie na bieżące potrzeby klienta, dbanie o

wysoka jakość obsługi, przygotowywanie ofert cateringowych. W/w osoba powinna posiadać minimum 3 letnie doświadczenie na podobnym stanowisku pracy np. w restauracji, w firmie cateringowej, itp.

5.2. Dokumenty, które należy załączyć do oferty:

- 5.2.1. Wypełniony formularz *Oferty* – załącznik nr 2 do ogłoszenia o konkursie ofert.
- 5.2.2. Wypełniony formularz *Doświadczenie* – Załącznik nr 3 do ogłoszenia o konkursie ofert.
- 5.2.3. Wykonawca składając ofertę zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. 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.
- 5.2.4. **Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązuje się do posiadania i okazania ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej (OC) ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności o wartości minimum: 100 000,00 złotych (sto tysięcy złotych 00/100) ważnego przez cały czas wykonywania niniejszej umowy. W przypadku braku okazania tego dokumentu Zamawiający wezwie do okazania ww. dokumentu kolejnego Wykonawcę najwyżej ocenionego (pod kątem uzyskanych w ramach kryteriów oceny ofert) bez ponownego badania i oceny ofert.**

6. Ocena oferty:

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

- | | |
|--------------------------------|------------|
| 1) kryterium cena oferty | – waga 70% |
| 2) kryterium serwis i estetyka | – waga 30% |

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_{min} - najniższa cena spośród nadesłanych ofert.

C_n - cena badanej oferty.

W - waga kryterium.

W kryterium **Cena** można uzyskać maksymalnie 70 punktów.

II. Kryterium: serwis i estetyka wg poniższej reguły:

Członkowie komisji dokonują indywidualnej oceny, biorąc pod uwagę następujące cechy: ogólny wygląd potraw, wrażenie wizualne i estetyczne, różnorodność aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji.

W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca złoży wraz z ofertą kolorowe zdjęcia w formie wydruku/zdjęć lub w formie elektronicznej w pliku jpg, png, pdf, w kategoriach:

- a) 2 fotografie różnych aranżacji przedstawiających lunch na zimno (2 pkt.)

- b) 2 fotografie różnych aranżacji przedstawiających lunch na ciepło (2 pkt.)
- c) 2 fotografie różnych aranżacji przedstawiających owoce, ciastka i desery (2 pkt.)
- d) 2 fotografie różnych aranżacji przedstawiających spotkanie okolicznościowe (2 pkt.)

Wraz ze zdjęciami należy złożyć oświadczenie, że załączone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy. Zdjęcia składane są w celu umożliwienia Zamawiającemu dokonania oceny złożonej oferty w kryterium serwis i estetyka. Na zdjęciach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku.

Jeżeli dołączone zdjęcia będą przedstawiały wyżej wskazane aranżacje na poziomie niedostatecznym lub niezgodnym z treścią OPZ, oferta podlega odrzuceniu.

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

Liczba punktów w kryterium **serwis i estetyka** będzie wyliczana wg następującego wzoru:

$$S = (S_b / S_{max}) * W$$

gdzie: S - liczba otrzymanych punktów w kryterium serwis i estetyka

S_b - liczba punktów przyznana badanej ofercie w kryterium serwis i estetyka

S_{max} - najwyższa liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium serwis i estetyka

W - waga kryterium.

W kryterium **serwis i estetyka** można uzyskać maksymalnie 8 punktów.

Łączna ocena oferty stanowi sumę punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma łącznie największą liczbę punktów. Po dokonaniu badania i oceny ofert Zamawiający publikuje na stronie internetowej ostateczne ceny złożonych ofert, a w przypadku dokonania czynności odrzucenia również informację o podstawie odrzucenia. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów.

7. **Zastrzeżenie:**

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.

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 Instytutu, np. cofnięcie środków budżetowych.
- 4) wystąpiły okoliczności powodujące, że dalsze przeprowadzenie postępowania jest nieuzasadnione.

8. Miejsce, termin oraz forma składania ofert:

Ofertę oznaczoną symbolem postępowania TO.261.19CM.2025 i jego nazwą:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej” należy złożyć w formie pisemnej w zaklejonej i opisanej jw. kopercie w siedzibie Zamawiającego w Warszawie (kod pocztowy 00-611) przy ul. Filtrowej 1, pokój nr 27 Kancelaria, lub elektronicznie na adres email zamowienia@itb.pl podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, **w terminie do dnia 29.09.2025 r. do godz.13.⁰⁰.**

9. Osoba do kontaktu z Wykonawcami:

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

Agnieszka Kurzela, tel.: 22 57 96 178; zamowienia@itb.pl

10. Zadawanie pytań.

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 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.

11. 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. **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej”**. 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 2024 r. poz. 1320 ze zm.), 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 Pani/Pan 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.*

12. Załącznikami do postępowania są:

- Załącznik nr 1 – OPZ,
- Załącznik nr 2 – Formularz „Oferty”,
- Załącznik nr 3 – Formularz „Doświadczenie”,
- Załącznik nr 4 – Istotne postanowienia Umowy.

22.09.2025 r.

ZASTĘPCA DYREKTORA
ds. Organizacyjno-Administracyjnych
mgr Bogumiła Dziedzic

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej na czas 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania kwoty 100.000,- zł netto, w zależności co nastąpi pierwsze.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie wydarzeń (szkoleń i spotkań) organizowanych przez Instytut Techniki Budowlanej w terminach wskazanych przez Zamawiającego i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu wydarzeń. Usługa będzie świadczona na terenie Instytutu w lokalizacjach: ul. Filtrowa 1, 00-611 Warszawa i ul. Ksawerów 21, 02-656 Warszawa. Zamawiający przewiduje możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie miasta Warszawy. Za rezerwację sali w takiej sytuacji odpowiedzialny będzie Zamawiający.
3. Usługa świadczona będzie zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia oraz zawartej Umowie z zachowaniem najwyższych standardów świadczenia usług.
4. Składając zamówienia na realizację konkretnego Wydarzenia, Zamawiający za każdym razem określi co najmniej:
 - a) liczbę osób, które będą uczestniczyć w Wydarzeniu,
 - b) miejsce Wydarzenia,
 - c) posiłki bądź elementy posiłków zamawianych na potrzeby danego Wydarzenia.
Zamawiający składając zamówienie, może ograniczyć zakres posiłku (serwis kawowy, lunch) rezygnując z części dań,
 - d) godziny podawania poszczególnych posiłków oraz formy ich podawania, przy czym mogą one ulec zmianom.
5. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe dla nie mniej niż 6 osób i nie więcej niż 150 osób.
6. Termin na złożenie zamówienia przez Zamawiającego nie może być krótszy niż:
 - 2 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy poniżej 30 osób,
 - 3 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy 30-70 osób,
 - 4 dni w przypadku zapewnienia usług dla grupy powyżej 70 osób.Zamawiający może, bez prawa dochodzenia przez Wykonawcę wynagrodzenia, zmniejszyć nie więcej niż o 20% liczbę osób lub zamawianych posiłków na 48 godzin przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, informując o tym Wykonawcę za pomocą poczty elektronicznej.
7. Wykonawca w odpowiedzi na zamówienie przedstawi szczegółowy cennik realizacji Wydarzenia w terminie jednego dnia od otrzymania zamówienia, a w przypadku Wydarzeń dla grup powyżej 70 osób, w terminie dwóch dni od otrzymania zamówienia.
8. Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu propozycję menu do ostatecznej akceptacji, lub przedstawi pełną listę wszystkich rodzajów dań, z której Zamawiający sam wybierze menu na dane Wydarzenie.

9. W menu powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
10. Zamawiający przewiduje realizację usług cateringowych w godzinach 7.00 – 17.00 7 dni w tygodniu. W wyjątkowych przypadkach godziny Wydarzeń mogą być wydłużone, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 2 dni przed Wydarzeniem.
11. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania Wydarzenia w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego i do zakończenia przygotowań najpóźniej na 30 minut przed jego rozpoczęciem.
12. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
13. W przypadku posiłku z udziałem delegacji zagranicznych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić informację o nazwie potrawy i napojów w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
14. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zdecyduje inaczej.
15. Wykonawca każdorazowo uwzględni uwagi i sugestie Zamawiającego dotyczące danego Wydarzenia.
16. Na stół mogą być podane jedynie dania i produkty zaakceptowane przez Zamawiającego.
17. Zamawiający zastrzega, że w razie zgłoszenia szczególnej potrzeby żywieniowej przez uczestnika spotkania Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć dla takiej osoby posiłek zgodny z jej wymaganiami dietetycznymi.
18. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo zapewnić odpowiednią liczbę osób do obsługi kelnerskiej, ubranych w eleganckie stroje, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).
19. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest wykonać wszelkie czynności zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie, najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
20. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie i szkolenia bhp.
21. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić estetyczną zastawę, termosy, naczynia ceramiczne lub porcelanowe bez wzorów, sztucze, obrusy z materiału, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania, eleganckie i sprawne ekspresy do kawy (kawy czarne i białe) etc. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu. Dopuszcza się używanie naczyń jednorazowego użytku tylko za zgodą Zamawiającego, wyrażonej w formie pisemnej.
22. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Wykonawca zobowiązany jest także do usunięcia obrusów zalanych lub zabrudzonych i zastąpienia ich nowymi.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dodatkowych dekoracji na wybrane spotkania.
24. Po zakończeniu realizacji Wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi, uprzątnięcia sprzętu, mebli itd., a także do zebrania i wywiezienia resztek jedzenia.
25. Opis posiłków:

PRZERWY KAWOWE

Przerwa kawowa – podanie jednorazowe lub serwis czasowy

- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbaty ekspresowe o różnych smakach
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach szklanych
- Soki owocowe 100% - Zamawiający nie dopuszcza serwowania napojów, nektarów itp.
- Dodatki: mleko/mleko bez laktozy/mleko roślinne/śmietanka do kawy, cytryna, cukier biały i brązowy
- Ciasta domowe
- Ciasta okazjonalne
- Ciasteczka bankietowe
- Ciasteczka bankietowe w papilotach
- Desery w pucharkach/słoiczkach
- Owoce sezonowe (w tym filetowane)
- Przekąski mięsne
- Przekąski rybne
- Przekąski wegetariańskie

LUNCH

- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbaty ekspresowe o różnych smakach
- Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach szklanych
- Soki owocowe 100% - Zamawiający nie dopuszcza serwowania napojów, nektarów itp.
- Dodatki: mleko/mleko bez laktozy/mleko roślinne/śmietanka do kawy, cytryna, cukier biały i brązowy
- Przekąski mięsne
- Przekąski rybne
- Przekąski wegetariańskie
- Zupa
- Danie główne na ciepło
- Dodatki do dania głównego na ciepło
- Sałatki w słoiczkach
- Ciasta domowe
- Ciasta okazjonalne
- Ciasteczka bankietowe
- Ciasteczka bankietowe w papilotach

- Desery w pucharkach/słoiczkach
- Owoce sezonowe (w tym filetowane)

Szczegółowe dane dotyczące m.in. gramatury zostały podane w załączniku A – formularz cenowy.

26. Dane dotyczące zamówień w okresie styczeń – czerwiec 2025.

L.p.	L. osób	Opis zamówienia
1.	25	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
2.	10	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
3.	12	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
4.	20	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
5.	36	kawa, herbata, woda, soki, ciasteczka bankietowe, ciasta
6.	25	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne, woda, herbata, kawa
7.	3	kanapki
8.	12	przekąski wytrawne, ciasta
9.	30	kanapki, przekąski wytrawne
10.	120	serwis kawowy, kawa, herbata, woda, soki, Ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne, lunch , ciasta
11.	25	ciastka bankietowe, lunch na ciepło
12.	8	lunch na ciepło
13.	12	przekąski wytrawne, ciasta
14.	17	ciasteczka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
15.	35	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
16.	30	ciastka bankietowe, przekąski wytrawne
17.	10	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
18.	7	kanapki
19.	7	kanapki
20.	25	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
21.	10	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
22.	8	przekąski wytrawne
23.	20	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
24.	20	serwis kawowy, kawa, herbata, woda, soki, Ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne, lunch
25.	20	ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne
26.	80	serwis kawowy, kawa, herbata, woda, soki, Ciastka bankietowe, kanapki, przekąski wytrawne, lunch , ciasta
27.	7	przekąski wytrawne, desery
28.	15	przekąski wytrawne, desery

Załącznik nr 2 do ogłoszenia o konkursie ofert

Znak sprawy: TO.261.19CM.2025	OFERTA
---	---------------

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

Nawiązując do *Ogłoszenia o konkursie ofert* prowadzonego pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej”.

MY NIŻEJ PODPISANI, działając w imieniu i na rzecz:

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

- 1) **OFERUJEMY** realizację zamówienia za kwotę netto: zł (słownie złotych), powiększoną o% podatek VAT, co daje cenę brutto zł (słownie złotych:) zgodnie z załączonym formularzem cenowym (załącznik nr A do Oferty) (**KRYTERIUM I do porównania ofert**)
- 2) **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ** do wykonania usługi w zakresie zgodnym z OPZ. Cena oferty obejmuje wszystkie materiały niezbędne do wykonania usługi. **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ** do wykonywania zamówienia przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia umowy **lub do wyczerpania kwoty 100.000,- zł netto**.
- 3) **ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY** sami*/z udziałem następujących firm podwykonawców (proszę podać)....., którzy wykonywać będą następujące części zamówienia*:.....
(wskazać części zamówienia powierzonego do wykonania podwykonawcom i o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców).
- 4) **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
- 5) **OŚWIADCZAMY**, że wypełnimy 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.**
- 6) **OŚWIADCZAMY**, że spełniamy warunki udziału w konkursie.
- 7) **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:.....; email
- 8) **OFERTĘ** niniejszą składamy na _____ kolejno ponumerowanych stronach.
- 9) **ZAŁĄCZNIKAMI** do niniejszej oferty są:
 - Formularz cenowy (**KRYTERIUM I**) – załącznik A do OFERTY,
 - Formularz Doświadczenie,
 - Dokument rejestrowy CEIDG/KRS,
 - **Zdjęcia (KRYTERIUM II)**.

* niewłaściwe skreślić

** 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).

.....dnia 2025 r.

(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik A - Formularz cenowy - oddzielny plik

Załącznik nr 3 do ogłoszenia o konkursie ofert

TO.261.19CM.2025

DOŚWIADCZENIE

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej**”, oświadczamy, że zrealizowaliśmy w ciągu ostatnich 3 lat następujące zamówienia:

Lp.	Opis zamówienia w tym liczba osób potwierdzający spełnienie warunku określonego w pkt. 5.1 Ogłoszenia o Konkursie Ofert	Data realizacji usługi [dd, mm, rrrr]	Wartość netto zamówienia w PLN	Nazwa i adres zamawiającego (odbiorcy)
1	2	3	4	5
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

Uwaga! Na potwierdzenie powyższego Zamawiający wymaga załączenia do Wykazu dowodów:

- 1) referencji bądź innych dokumentów wystawionych przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonane,
- 2) oświadczenia Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa powyżej,

....., dnia 2025 roku

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA UMOWY

Umowa nr.....

zawarta w Warszawie, w dniu r. pomiędzy:

Instytutem 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, nr BDO 000021645 zwanym dalej „Zamawiającym” reprezentowanym przez:

.....

zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnemu z KRS z r., oraz

.....

a z siedzibą w, KRS, NIP, Regon, zwanym dalej "Wykonawcą", reprezentowanym przez:

.....

Podstawę zawarcia niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy z dnia, złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego, w trybie konkursu ofert TO.261.19CM.2025, stanowiąca Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

§1

Przedmiot, zakres i termin umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Instytutu Techniki Budowlanej**”.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie wydarzeń (szkoleń i spotkań) organizowanych przez Instytut Techniki Budowlanej w terminach wskazanych przez Zamawiającego i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu wydarzeń.
3. Usługa będzie świadczona na terenie Instytutu w lokalizacjach: ul. Filtrowa 1, 00-611 Warszawa i ul. Ksawerów 21, 02-656 Warszawa. Zamawiający przewiduje możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie miasta Warszawy. Za rezerwację sali w takiej sytuacji odpowiedzialny będzie Zamawiający.
4. Usługa świadczona będzie zgodnie z wymaganiami określonymi w dołączonym do Umowy opisie przedmiotu zamówienia, ze złożoną ofertą oraz z zachowaniem najwyższych standardów świadczenia usług.
5. Wykonawca będzie wykonywał Przedmiot Umowy na podstawie pisemnych zleceń przekazywanych przez Przedstawicieli Zamawiającego („Zlecenie”). Zlecenie określać będzie zakres usług do wykonania, termin ich realizacji, lokalizację, a w przypadku zaistnienia takiej potrzeby, również szczególne wymagania co do sposobu wykonania usług. Zlecenia Zamawiający przekazuje Wykonawcy z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem (dla grupy poniżej 30 osób), 3 dniowym wyprzedzeniem (dla grupy 30-70 osób) i 4 dniowym (dla grupy powyżej 70 osób). Zamawiający może przekazać zlecenie jednostkowe w terminie krótszym niż podany powyżej, jednak w takim przypadku Wykonawca musi wyrazić zgodę na wykonanie zlecenia. W przypadku braku zgody Wykonawcy, Zamawiający nie ma prawa do naliczania kar umownych.

- 6 Dopuszcza się możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia przez Zamawiającego ilości zamówionych posiłków w granicach 10% tolerancji złożonego zamówienia.
- 7 Odbiór usług objętych danym Zleceniem będzie dokonywany w imieniu Zamawiającego przez Przedstawiciela Zamawiającego.
- 8 Zamawiający ma prawo rezygnacji z poszczególnych zleceń, o których mowa ust. 4, o czym powiadomi wykonawcę najpóźniej na 48 godzin przed planowanym terminem świadczenia usługi.
- 9 Strony zobowiązują się współdziałać przy realizacji zadań związanych z usługą cateringu. Współdziałanie ze strony Zamawiającego będzie polegać na udzielaniu Wykonawcy informacji i wskazówek niezbędnych do wykonania usługi.

§2

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zleconej usługi z zachowaniem należytej staranności oraz koniecznych norm dietetyczno-sanitarno-higienicznych, zabezpieczając wysoki poziom świadczonych usług.
2. Wykonawca będzie na własny koszt zaopatrywał się w produkty i inne składniki niezbędne do przygotowywania posiłków. Koszty z tym związane są wliczone w cenę usługi.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia usługi cateringu według każdorazowych zamówień stanowiących integralną część niniejszej umowy określających ilość i formę posiłków, składanych przez Zamawiającego, spełniających normy zarówno co do wymagań dietetyczno – higieniczno - sanitarnych, jak i wartości kalorycznych, gramatury i walorów smakowych. Wykonawca musi zapewnić różnorodność składników, tak aby posiłek był urozmaicony i smaczny.
4. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania zleconej usługi zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wymaganego posiłku przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
5. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
6. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity: Dz.U z 2022 poz. 2132).
7. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odbierać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
8. Wykonawca odpowiada bezpośrednio przed organami nadzorująco-kontrolującymi za utrzymanie reżimu sanitarnego zgodnego z obowiązującymi przepisami. Wykonawca w przypadku kontroli przeprowadzonej przez upoważnione do tego celu służby zewnętrzne zobowiązany jest przekazać jej wyniki Zamawiającemu w formie kopii.
9. Personel wykonawcy musi spełniać wszelkie wymagania prawne stawiane osobom pracującym z żywnością tj. posiadać aktualne wpisy do książeczek zdrowia oraz zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
10. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1657 z późn. zm.).
11. Personel Wykonawcy wykonujący przedmiot zamówienia powinien dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubranie oraz właściwie i z kulturą odnosić się do klientów i pracowników Zamawiającego.

12. Wykonawca jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo i przestrzeganie przepisów i uregulowań prawnych obowiązujących w Rzeczypospolitej Polskiej oraz zasad i przepisów BHP i ppoż. na terenie wykonywanych usług.
13. Wykonawca obowiązany jest zapewnić udział w wykonywaniu usług osób o odpowiednich kwalifikacjach, doświadczeniu i w odpowiedniej liczbie do zakresu usług objętych danym Zleceniem.
14. Wykonawca jest zobowiązany na wniosek Zamawiającego wskazany w Zleceniu do dostarczenia przynajmniej 1 stolika (lub więcej w zależności od potrzeb Zamawiającego) umożliwiających spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowanych do potrzeb osoby poruszającej się na wózku.

§ 3

Obowiązki i prawa Zamawiającego

1. W ramach zawartej Umowy Zamawiający zobowiązany jest:
 - a. Współpracować z Wykonawcą w celu sprawnego i rzetelnego wykonania Przedmiotu Umowy;
 - b. Informować Wykonawcę o istotnych sprawach mogących mieć wpływ na realizację Przedmiotu Umowy, w tym w szczególności o planowanym zwiększeniu lub zmniejszeniu zakresu prac objętych Zleceniami;
 - c. Dokonywać zapłaty należnego Wykonawcy wynagrodzenia, w terminach i na warunkach określonych w Umowie.
2. Zamawiający ma prawo do kontrolowania sposobu wykonywania usługi w każdym czasie i terminie.
3. Zamawiający będzie ustalał z Wykonawcą menu posiłków.
4. Strony dopuszczają uzasadnione odstępstwa od ustalonych w ust. 8 zamówień po zaakceptowaniu zmian przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
5. Zamawiający stworzy niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Wykonawcy do pomieszczeń – w zakresie niezbędnym do wykonania niniejszej umowy.
6. Umowę niniejszą zawarto na czas określony – 12 miesięcy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania kwoty 100.000,- zł netto, w zależności co nastąpi pierwsze, z zastrzeżeniem ust. 7.
7. Strony mogą przedłużyć czas trwania niniejszej umowy na tych samych warunkach, nie dłużej jednak niż o 6 miesięcy, w przypadku niewykorzystania kwoty o której mowa w § 4 ust. 1.
8. Wykonawca będzie wykonywał Przedmiot Umowy, po przekazaniu mu Zleceń przez Przedstawicieli Zamawiającego. Termin wykonania poszczególnych usług stanowiących przedmiot Zlecenia określony zostanie każdorazowo w Zleceniu.

§ 4

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Wartość zamówienia z tytułu realizacji umowy wynosi **100 000,- PLN netto** (słownie złotych: sto tysięcy 00/100), powiększone o podatekVAT co daje kwotę bruttoPLN (słownie złotych:.....).
2. Zamawiający dopuszcza możliwość:
 - a) zwiększenia kwoty, o której mowa w ust. 1, jednak nie więcej niż o 10 % w przypadku zamówienia dodatkowych usług/produktów/potraw nie ujętych w ofercie wedle cennika Wykonawcy (organizatora) lub w drodze negocjacji;
 - b) zmiany asortymentu wynikające z formularza cenowego w zakresie usług, produktów potraw oferowanych przez wykonawcę, a których potrzeba wynika z realizacji umowy wedle cennika Wykonawcy (organizatora) lub w drodze negocjacji.
Ww. przepis ten nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielenia takiego zamówienia.
3. Strony postanawiają, że rozliczenie za wykonane usługi odbywać się będzie po każdej wykonanej usłudze, na podstawie faktury wystawionej w dniu ich dostarczenia do wskazanej lokalizacji, na podstawie cen jednostkowych zawartych w formularzu cenowym.

4. Płatność zostanie dokonana na wskazany rachunek bankowy, z zastrzeżeniem, że jest on na „białej liście” rachunków bankowych. W przypadku, gdy na dzień płatności rachunek nie będzie znajdował się na tej liście, Instytutowi Techniki Budowlanej 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.
5. Wykonawca dopuszcza zapłatę w systemie Metody Podzielonej Płatności.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość przyjęcia faktury elektronicznej (nieustrukturyzowanej), wysłanej z adresu na adres@itb.pl
7. W przypadku niedotrzymania terminu płatności, o którym mowa w ust. 8 poniżej, Wykonawca ma prawo żądania odsetek za zwłokę w wysokości ustawowej.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenia za należyte wykonanie przedmiotu zamówienia na podstawie prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę w terminie 21 dni od daty jej doręczenia na wskazany w ust. 6 powyżej adres mailowy. Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie zlecenie potwierdzone przez upoważnionego pracownika Zamawiającego, że wymienione prace w niniejszym zleceniu zostały wykonane w sposób prawidłowy. Zapłata wynagrodzenia należnego Wykonawcy dokonywana będzie na wskazany jego rachunek bankowy.
9. Strony zgodnie oświadczają, że datą zapłaty wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie data obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą tego wynagrodzenia.
10. **Do kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą zostają wyznaczone następujące osoby:**

.....

Do kontaktów z Zamawiającym Wykonawca wyznacza koordynatora w osobie:

.....

§ 5

Kary umowne

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w formie kar umownych.
2. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo do naliczenia kary umownej, w szczególności za:
 - 1) podawanie niezgodnych co do jakości, gramatury i rodzaju potraw wskazanych w zleceniu,
 - 2) niezapewnienie po zakończonych posiłkach porządku w pomieszczeniach,
 - 3) opóźnienia w dostawie posiłku lub brak dostawy jakiegokolwiek posiłku.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne :
 - 1) z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia określonego w § 4 ust.1.
 - 2) za każdy przypadek wykonania usług objętych Zleceniem w sposób sprzeczny z wymaganiami wynikającymi z Umowy lub Zlecenia, stwierdzonymi w trakcie realizacji danego zlecenia lub podczas odbioru, w stosunku do którego nie jest możliwe usunięcie nieprawidłowości - w wysokości 20 % wartości brutto zleconych usług, na których stwierdzono nieprawidłowość.
 - 3) za brak stosowania zasad systemu HACCP w wysokości 1 % wartości brutto przedmiotu umowy, o którym mowa w § 4 ust. 1.
 - 4) w przypadku zaniedbań sanitarno – higienicznych przy sporządzaniu posiłków w wysokości 1 % wartości brutto przedmiotu umowy, o którym mowa w § 4 ust. 1.
 - 5) niepozostawienie po zakończonych posiłkach porządku w pomieszczeniach, w których podawane były posiłki w wysokości 1% wartości danego zlecenia.
 - 6) za brak pozycji menu wskazanego w ofercie Wykonawcy – w wysokości 1% wartości brutto umowy, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każdą brakującą pozycję menu.
 - 7) za opóźnienie 0,15 h w dostawie posiłków od ustalonego terminu – w wysokości 20% wartości brutto danego zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych.

5. Jeżeli Zamawiający opóźni się w zapłacie należnego wynagrodzenia Wykonawcy, to Wykonawca będzie uprawniony do naliczania odsetek ustawowych.
6. Strony za obopólnym porozumieniem mogą odstąpić od naliczania kar umownych.
7. Łączna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30% wynagrodzenia Wykonawcy brutto określonego w §4 ust. 1. Zamawiający ma prawo do kumulowania kar umownych z różnych tytułów.
8. Zapłata kar umownych nie wyłącza prawa do odszkodowania na zasadach ogólnych za poniesioną szkodę.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych, o których mowa w niniejszym paragrafie z wynagrodzenia przysługującego mu za wykonanie Przedmiotu Umowy.

§ 6

Odstąpienie od Umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, zawiadamiając o tym Wykonawcę na piśmie w terminie 1 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W wypadku określonym w ustępie poprzedzającym, postanowienia o karze umownej nie mają zastosowania.
3. Zamawiający ma prawo odstąpienia od Umowy w przypadku:
 - 1) gdy Wykonawca dwukrotnie nienależycie wykonał dane zamówienia w szczególności nie dostarczył świeżych posiłków, nie zapewnił miejsca dla osoby niepełnosprawnej, nie dostarczył wszystkich pozycji asortymentu w danym zamówieniu;
 - 2) gdy Wykonawca co najmniej dwukrotnie wyrządził Zamawiającemu szkodę na kwotę nie mniejszą niż łączną co najmniej 5.000 zł;
 - 3) dwukrotnego niewykonania przez Wykonawcę pisemnych zaleceń wydanych przez Przedstawiciela Zamawiającego dotyczących sposobu lub terminu wykonywania usług;
 - 4) naliczenia Wykonawcy kar umownych na kwotę stanowiącą ponad 30% wartości przedmiotu umowy;
 - 5) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania usługi i nie podejmuje żadnych czynności w ustalonym w umowie terminie przez okres 3 dni;
 - 6) Wykonawca przerwał realizację usługi i nie kontynuuje wykonywania usługi przez okres dłuższy niż 3 dni pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego.
4. Odstąpienie od Umowy może nastąpić do końca terminu wskazanego w § 3 ust. 6.
5. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym w przypadku rażących zaniedbań sanitarno – higienicznych przy sporządzaniu posiłków lub po stwierdzeniu innych przypadków nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, jeżeli po uprzednim pisemnym ostrzeżeniu z podaniem zauważonych naruszeń i wyznaczenia terminu na ich usunięcie Wykonawca zaniedbań tych nie usunie.
6. W przypadku określonym w pkt. 5 lub w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, Wykonawca ponosi koszty zastępczego przygotowania posiłków oraz inne koszty z tym związane przez okres wyłonienia zastępcy nie dłużej jednak niż przez okres jednego miesiąca.

§ 7

Zmiana Umowy

1. Wszystkie zmiany postanowień zawartej umowy wymagają zgody obu stron i zachowania formy pisemnej (aneks) pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza w szczególności zmianę postanowień umowy w przypadku:
 - 1) zmiany stawki podatku VAT wpływającej na wynagrodzenie Wykonawcy,
 - 2) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - 3) w przypadku obniżenia cen przez Wykonawcę,
 - 4) w przypadku zastosowania przez Wykonawcę rabatów i opustów,
 - 5) zmiana wysokości wynagrodzenia dla cen jednostkowych w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, o wskaźnik zmiany cen

materiałów lub kosztów ogłoszony w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego. Pierwsza zmiana cen jednostkowych możliwa będzie w przypadku przedłużenia umowy, o którym mowa w § 3 ust. 7.

§ 8

Ubezpieczenia

1. Wykonawca, zgodnie z wymaganiami Konkursu ofert, przed zawarciem Umowy zawarł umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej („Ubezpieczenie OC”) na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).
2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania przez okres wykonywania Przedmiotu Umowy Ubezpieczenia OC. Polisę lub inny dokument potwierdzający kontynuację ubezpieczenia od dnia następnego po dniu ustania poprzedniej ochrony ubezpieczeniowej wraz z dowodem opłacenia składek na to ubezpieczenie Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu nie później niż na 14 dni przed dniem wygaśnięcia poprzedniej umowy ubezpieczenia.
3. Jeżeli Wykonawca nie wykona obowiązku, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający wedle swojego wyboru może odstąpić od Umowy.

§ 9

Zasada poufności

1. Wykonawca zobowiązuje się w okresie obowiązywania Umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu, do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego, obejmujących:
 - a) informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - chronione na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2021 r., poz. 1655 z późn. zm.);
 - b) informacje, które mogą mieć wpływ na funkcjonowanie lub stan bezpieczeństwa Zamawiającego.
2. Informacje, o których mowa w ust. 1, 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. 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.
5. 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.
6. 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 stosowanych środków zapobiegawczych.
7. 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.

§ 10

RODO

1. W związku z realizacją przedmiotowej Umowy (wyłącznie w 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:
 - a) 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;
 - b) dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu danych osobowych;
 - c) 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 5 w formularzu „OFERTA”, stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Strony zgodnie oświadczają, iż w wypadku wystąpienia sporów powstałych na tle realizacji Umowy lub jej interpretacji, dążyć będą do polubownego ich załatwienia. W przypadku, gdy nie dojdzie do polubownego załatwienia sporu, organem właściwym do jego rozstrzygnięcia będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.
3. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
4. W sprawach nieuregulowanych w Umowie mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Załączniki stanowiące integralną część umowy:
 - Załącznik nr 1 - Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami
 - Załącznik nr 2 - Załącznik o poufności
 - Załącznik nr 3 - OPZ

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....
(miejscowość, data)

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

ZOBOWIĄZANIE

Ja niżej podpisana(y) zobowiązuję się do:

- a) zachowania poufności i nie rozpowszechniania bez zgody ITB, w jakiejkolwiek 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 o 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)