nr referencyjny postępowania: **MELBDZ.261.44.2024**

ROZDZIAŁ II

**FORMULARZE OŚWIADCZEŃ PODMIOTOWYCH**

Załącznik nr 1a

**Oświadczenie Wykonawcy/PODWYKONAWCY DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

składane na podstawie art. 273 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)

**Zamawiający:**

Politechnika Warszawska,

Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa,

ul. Nowowiejska 24,

00-665 Warszawa

Nazwa (firma)/imię i nazwisko Wykonawcy/Podwykonawcy –

…………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………….….….,

Adres Wykonawcy/Podwykonawcy (ulica, numer domu, numer lokalu, miejscowość i kod pocztowy) – …………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………….,

w zależności od podmiotu NIP/PESEL: ………………………………………………………………………………….…………...………………..,

REGON: …………………………………………………………………………………………………………………………………..……………….……………...,

w zależności od podmiotu: KRS/CEiDG): ………………………………………………………..…………….…………….……………………….,

reprezentowany przez: ………………………………………………………………………………………………………………………………..………... *(*imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej** oznaczonego znakiem MELBDZ.261.44.2024, prowadzonego przez Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej, oświadczam, co następuje:

□ **Nie zachodzą wobec mnie podstawy wykluczenia**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp, zgodnie z którymi z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca

2010 r. o sporcie,

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),

g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie następujących punktów art.  109 ust 1 ustawy Pzp, zgodnie z którymi z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający może wykluczyć:

5) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;

8) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;

10) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**□ Zachodzą wobec mnie podstawy wykluczenia**

Oświadczam, że – mimo, iż zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……………………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia) –* podjąłem następujące środki naprawcze: ………………………………………………………………………………………….……………………..……………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…………………………

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne   
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

□ zaznaczyć właściwe

…………….…….*,* dnia ………….……. r. …………..………………..……………

(miejscowość) (podpis)

Załącznik nr 1b

**Oświadczenie Wykonawcy/PODWYKONAWCY DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

składane na podstawie art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

**Zamawiający:**

**Politechnika Warszawska,**

**Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa,**

**ul. Nowowiejska 24,**

**00-665 Warszawa**

Nazwa (firma)/imię i nazwisko Wykonawcy/Podwykonawcy –

…………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………….….….,

Adres Wykonawcy/Podwykonawcy (ulica, numer domu, numer lokalu, miejscowość i kod pocztowy) – …………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………….,

w zależności od podmiotu NIP/PESEL: ………………………………………………………………………………….…………...………………..,

REGON: …………………………………………………………………………………………………………………………………..……………….……………...,

w zależności od podmiotu: KRS/CEiDG): ………………………………………………………..…………….…………….……………………….,

reprezentowany przez: ………………………………………………………………………………………………………………………………..………...

*(*imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Na potrzeby postępowania/zapytania ofertowego/oferty o udzielenie zamówienia publicznego **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej** oznaczonego znakiem MELBDZ.261.44.2024., prowadzonego przez Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej, oświadczam, co następuje:

Zgodnie z art. 7 ust. 1 ww. Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1. wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
2. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
3. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Oświadczam, że nie jestem: obywatelem, osobą fizyczną , osobą prawną, podmiotem, organem, o którym mowa w art. 5k ust.1 rozporządzenia Rady UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, to jest:

1. nie jestem obywatelem rosyjskim lub osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji,
2. nie jestem osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa a lit. a,
3. nie jestem osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a lub lit. b.

Oświadczam/my, że zapoznałem/liśmy się z przepisami dotyczącymi środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie :

**□ Nie**  podlegam/y wykluczeni**u** w postępowaniu **na mocy wyżej wymienionych podstaw wykluczenia.**

**□ Podlegam/my wykluczeniu w postępowaniu na mocy wymienionych podstaw wykluczenia .**

zaznaczyć właściwe

…………….…….*,* dnia ………….……. r. …………..………………..……………

(miejscowość) (podpis)

załącznik nr 1c

**Oświadczenie wykonawcy**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

składane na podstawie art. 273 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)

Zamawiający:

Politechnika Warszawska,

Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa,

ul. Nowowiejska 24,

00-665 Warszawa

[[1]](#footnote-1)Nazwa (firma)/imię i nazwisko Wykonawcy –

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….,

Adres Wykonawcy (ulica, numer domu, numer lokalu, miejscowość i kod pocztowy) –

…………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………….,

w zależności od podmiotu NIP/PESEL: …………………………………………………………………………………………………..……………..,

REGON: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………...,

w zależności od podmiotu: KRS/CEiDG): ………………………………………………………………..……….…………….……………………….,

Reprezentowany/reprezentowani przez: …………………………………………………………………………………………………….……….

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej j** oznaczonego znakiem MELBDZ.261.44.2024 prowadzonego przez Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej, oświadczam, co następuje:

□ **Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia, dotyczące:**

* 1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym;
  2. posiadam uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
  3. sytuacji finansowej lub ekonomicznej
  4. zdolności technicznej lub zawodowej

□ **Oświadczam, że spośród Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia następujący Wykonawcy :**

1) ……………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………..,

w następującym zakresie: ………………………………………………………………………………………………….……………………………….

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

2) …………………………………………………………………………………………………………………………………

w następującym zakresie:

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

□ **Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia*,* polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów**: ………………………………………………………..………………………………………………………………………………..…………….………

..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………….……

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………..,

w następującym zakresie: ………………………………………………………………………………………………….……………………………….………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……...…………………

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).*

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne   
i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

\* zaznaczyć właściwe

…………….…….*,* dnia ………….……. r. …………..………….…………..……………

(miejscowość) (podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 1d

**Oświadczenie o przynależności**

**lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

składane na podstawie art. 273 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (dalej jako: ustawa Pzp)

Zamawiający:

Politechnika Warszawska,

Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa,

ul. Nowowiejska 24, 00-665 Warszawa

Nazwa (firma)/imię i nazwisko Wykonawcy –

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….………….……………….….,

Adres Wykonawcy (ulica, numer domu, numer lokalu, miejscowość i kod pocztowy) –

………………………..…………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………….,

w zależności od podmiotu NIP/PESEL: ………………………………………………………………………………………….…………...………………..,

REGON: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………….……………...,

w zależności od podmiotu: KRS/CEiDG): …………………………………………………………………..………….…………….……………………….,

reprezentowany przez: ………………………………………………………………………………………………………………………………………….……... *(*imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**Składając ofertę w postepowaniu na Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej** oznaczonego znakiem MELBDZ.261.44.2024 prowadzonego przez Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej, oświadczam, co następuje:

□ Oświadczam, że należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z poniższymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe w niniejszym postępowaniu:

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Nazwa podmiotu |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

□ Oświadczam, że nie należę do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe w niniejszym postępowaniu.

□ zaznaczyć właściwe

…………….…….*,* dnia ………….……. r. …………..………………..……………

(miejscowość) (podpis)

Załącznik nr 1e

**Zobowiązanie innych podmiotów**

składane na podstawie art. 118 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)

Zamawiający:

Politechnika Warszawska,

Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa,

ul. Nowowiejska 24,

00-665 Warszawa

My niżej podpisani: ………………………………………………………………………………..……………………..…………………………

działając w imieniu i na rzecz: …………………………………………………………………………………..………………………………………………

*(nazwa (firma) i dokładny adres Podmiotu)*

zobowiązujemy się oddać do dyspozycji Wykonawcy:

…………………………………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców)*

niezbędne zasoby w zakresie:

1. zdolności technicznych\*;
2. zdolności zawodowych\*;
3. sytuacji finansowej\*;
4. sytuacji ekonomicznej\*

na potrzeby wykonania zamówieniana skutek wyboru oferty Wykonawcywpostępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej** oznaczonego znakiem MELBDZ.261.44.2024

Wyżej wskazane zasoby udostępnimy, jak niżej:

1. zakres dostępnych zasobów: ………………………………………………………………………..……………….…………..………………………….………;
2. sposób wykorzystania zasobów: ……………………………………………………………………………………………………………………….…………;
3. zakres i okres udziału przy wykonywaniu zamówienia ………………………………………………………………………………….………...;
4. charakter stosunku łączącego z Wykonawcą …………………………………….…………………………………………………………….…….….;

*(np. umowa współpracy z dnia ……….. r. lub inne podstawy udostępnienia)*

Oświadczamy, że:

1. nie będziemy brać udziału w realizacji zamówienia\*;
2. będziemy brać udział w realizacji zamówienia jako\*

\*niepotrzebne skreślić

…………………………………………………………………………………………………………………………………

*(podać nazwę np.: podwykonawca, doradca, konsultant.)*

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

…………….…….*,* dnia ………….……. r. …………..………………..…………….……

(miejscowość) (podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela innego podmiotu)

**Załącznik nr 1F**

**oświadczenie o spełnieniu Warunków bezpieczeństwa**

W §260 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynku i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225) „W pomieszczeniach, przeznaczonych do jednoczesnego przebywania ponad 50 osób oraz w pomieszczeniach produkcyjnych, stosowanie łatwo zapalnych przegród, stałych elementów wyposażenia i wystroju wnętrz oraz wykładzin podłogowych jest zabronione”. Zgodnie z powyższym w pomieszczeniu, w którym będzie trwała impreza, w której udział weźmie ponad 50 osób nie mogą znajdować się materiały łatwo zapalne. Fakt ten wynika wprost z przepisu, do którego organizatorzy imprezy powinni się dostosować.

W § 261 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynku i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225) „Pomieszczenia przeznaczone do jednoczesnego przebywania ponad 200 osób dorosłych lub 100 dzieci, w których miejsca do siedzenia są ustawione w rzędach, powinny mieć:

1) fotele i inne siedzenia trudno zapalne oraz niewydzielające produktów rozkładu i spalania, określonych jako bardzo toksyczne, zgodnie z Polską Normą dotyczącą badań wydzielania produktów toksycznych; określenie trudno zapalny przypisuje się fotelom i innym siedzeniom, które nie ulegają postępującemu tleniu i spalaniu płomieniowemu w warunkach określonych Polską Normą dotyczącą badania zapalności mebli tapicerowanych.”

W tym przypadku krzesła będą ustawione jedno obok drugiego, w bliskiej odległości.

Powołując się na art. 6 ust. 1 Ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez (Dz. U. z 2023 r. poz. 616) „Organizator zapewnia spełnienie wymogów określonych, w szczególności, w przepisach prawa budowalnego w przepisach sanitarnych i przepisach dotyczących ochrony przeciwpożarowej”. Zgodnie z powyższym muszą zostać spełnione wszystkie wymagania w zakresie ochrony przeciwpożarowej w tym klasy reakcji na ogień elementów wyposażenia i wystroju wnętrz. Organizatorzy imprez powinni również spełnić szereg innych wymagań dotyczących m.in. zapewnienia warunków ewakuacji ludzi, zapewnienia dostępu do gaśnic, a także oznakowania dróg ewakuacyjnych zgodnie z Polskimi Normami.

Reasumując, meblom wykorzystywanym w przestrzeni publicznej są stawiane bardzo wysokie wymagania dotyczące ich odporności i wytrzymałości. Certyfikacja mebli to gwarancja ich wysokiej jakości. Certyfikat stanowi przede wszystkim potwierdzenie bezpieczeństwa, które powinno być priorytetem dla użytkowników.

Jednym z podstawowych kryteriów dopuszczających użycie wybranych mebli do organizacji wszelkiego rodzaju imprez jest ich trudnopalność. Nie mogą one ponadto wydzielać produktów rozkładu i spalania, określonych jako bardzo toksyczne, zgodnie z Polską Normą dotyczącą badań wydzielania produktów toksycznych.

Dodatkowe zabezpieczenie PPOŻ.

Inspektorat Ochrony Przeciwpożarowej P\V opiniuje zagospodarowanie przestrzeni pozytywnie pod warunkiem spełnienia następujących wytycznych

* 1. Zakazuje się zastawiania dostępu do urządzeń przeciwpożarowych, hydrantów i gaśnic;
  2. Zakazuje się zastawiania lub ograniczania dostępu do drzwi ewakuacyjnych;
  3. Należy zapewnić pełną przepustowość dróg ewakuacyjnych;
  4. Kable zasilające (dodatkowe oświetlenie, muzyka, podgrzewacze cateringu) powinny zostać zabezpieczone przed uszkodzeniem mechanicznym mogącym spowodować zagrożenie dla życia i zdrowia uczestników wydarzenia;
  5. Zagospodarowanie przestrzeni powinno być zgodne z dołączonymi planami;
  6. Nie na leży przekraczać zadeklarowanej liczby uczestników;
  7. Materiały, z których wykonano elementy wystroju takie jak np.: krzesła, stoły y, ławy, dekoracje, powinny być wykonane z materiałów o wysokiej klasie niepalności;

Dodatkowo zabrania się:

1. Stosowania fajerwerków, efektów pirotechnicznych, mgieł i dymów;
2. Używania materiałów chemicznych do pokazów i prezentacji;

**Spełniam/nie spełniam warunki bezpieczeństwa określone powyżej oraz w OPZ**

…………….…….*,* dnia ………….……. r. …………..………………..…………….……

(miejscowość) (podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela innego podmiotu)

ROZDZIAŁ III

**FORMULARZ OFERTY**

**WRAZ Z FORMULARZAMI ZAŁĄCZNIKÓW**

**Oferta**

Zamawiający:

**Politechnika Warszawska**

**Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa**

**ul. Nowowiejska 24**

**00-665 Warszawa**

Nazwa (firma)/imię i nazwisko Wykonawcy[[2]](#footnote-2):

……………………………………………………………………………………………………………………………..……………………….…………………………….

Adres Wykonawcy (ulica, numer domu, numer lokalu, miejscowość i kod pocztowy):

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………………………………

w zależności od podmiotu NIP/PESEL: ………………………………………………….…………………………………………..……..……………..,

REGON: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………...,

w zależności od podmiotu: KRS/CEiDG): …………………….……………………………………………………..…………………….……………….,

Wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorcą TAK / NIE\*

Rodzaj Wykonawcy\*: ¨ mikroprzedsiębiorstwo, ¨ małe przedsiębiorstwo, ¨ średnie przedsiębiorstwo, ¨ jednoosobowa działalność gospodarcza, ¨ osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej, ¨ inny rodzaj.

\*niepotrzebne skreślić

Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646): art. 7 ust. 1 pkt 2) mały przedsiębiorca – przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki: a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 50 pracowników oraz b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 10 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 10 milionów euro – i który nie jest mikroprzedsiębiorcą; art. 7 ust. 1 pkt 3) średni przedsiębiorca – przedsiębiorcę, który w co najmniej jednym roku z dwóch ostatnich lat obrotowych spełniał łącznie następujące warunki: a) zatrudniał średniorocznie mniej niż 250 pracowników oraz b) osiągnął roczny obrót netto ze sprzedaży towarów, wyrobów i usług oraz z operacji finansowych nieprzekraczający równowartości w złotych 50 milionów euro, lub sumy aktywów jego bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły równowartości w złotych 43 milionów euro – i który nie jest mikroprzedsiębiorcą ani małym przedsiębiorcą.

Reprezentowany/reprezentowani przez: …………………………………………………………………………………..……………………….

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Adres do korespondencji (ulica, numer domu, numer lokalu, miejscowość i kod pocztowy):

……………………………………………………………………………………...…………………………………………….………………………………………………

Osoba upoważniona do kontaktowania się z Zamawiającym …………………………………………..…….…………………….…....….,

Tel.......................................................................,fax - .........................................................................,

e-mail: .............................................................................................................................................................................

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego pn.: **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej** oznaczonego znakiem MELBDZ.261.44.2024 prowadzonym w trybie przetargu podstawowym na podstawie art. 275.1ustawy Pzp składamy niniejszą ofertę:

* 1. **OFEROWANA CENA (C)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Rodzaj usługi | Jednostka miary | Cena usługi  brutto (zł)  przypadająca za:  **1 osobę/1 kpt.** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Kolacja w formie bufetu w dniu 10.09.2024 w godz. 20.00-23.00** | | | |
| 1. | NAPOJE GORĄCE - bez ograniczeń:  HERBATA woda podana w warniku z saszetkami herbaty, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, owocowej i zielonej, do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką.  KAWA – w saszetkach rozpuszczalna z palonych ziaren arabiki i robusty o średnim stopniu palenia lub kawa z ekspresu | **1 kpl.** |  |
| 2. | DODATKI DO NAPOJÓW - bez ograniczeń:   * cukier oraz słodzik w saszetkach * cytryna w plastrach * mleko krowie 2% oraz napój roślinny (migdałowy lub owsiany lub sojowy) | **1 kpl.** |  |
| 3. | NAPOJE ZIMNE:  Nielimitowana woda mineralna w dzbankach gazowana i niegazowana w proporcjach 40% gazowana / 60% niegazowana  Nielimitowane soki owocowe 100%: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłko. | **1 kpl.** |  |
| 4. | PIECZYWO – chleb w proporcjach 2/3 pszenny i 1/3 żytni pokrojony w kromki – łącznie 150 g/osoba | **1 kpl.** |  |
| 5 | DANIE GŁÓWNE:  Danie mięsne: Boeuf Stroganow zawierający 200 g mięsa wołowego na osobę, 100 g pieczarek na osobę, cebulę, śmietanę, koncentrat pomidorowy – łącznie 300g-350 g /osoba  Danie wegetariańskie: wegetariańska lasagne ze szpinakiem, czerwoną cebulą i oliwkami - łącznie 300g-350g /osoba  **Bemary z daniami muszą być oznaczone kartkami zawierającymi spis alergenów, w tym ostrzeżenie o zawartości orzechów w produktach.** | **1 kpl.** |  |
| 6 | Przekąski:   * Mini kanapki bankietowe przygotowane na bagietkach pokrojonych w kromki – 4 rodzaje: 2 mięsne (z salami, serkiem mascarpone i oliwkami; z szynką dojrzewającą, rukolą i pomidorkiem koktailowym), 1 wegetariańska z łososiem norweskim wędzonym i koperkiem, 1 wegańska z pastą z czerwonej fasoli i papryką kolorową - 4 szt. /osoba * Mini burgery z mięsem wołowym i warzywami (pomidor, ogórek, sałata) 100-150g – 1 szt./osoba * Roladki z cukinii z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami – 3 szt. /osoba * Koreczki caprese z pomidorkiem cherry, mozzarellą i świeżą bazylią – 3 szt. /osoba * Mini tarty z bekonem i karmelizowaną cebulą – 1 szt./osoba * Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym – 100g /osoba * Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym, cebulą czerwoną, szczypiorem i dressingiem majonezowo-jogurtowym– 100g /osoba   **Tace z przekąskami muszą być oznaczone kartkami zawierającymi spis alergenów, w tym ostrzeżenie o zawartości orzechów w produktach.** | **1 kpl** |  |
| 7 | DESER: ciasta pieczone, 3 rodzaje – 150g/osoba: sernik z owocami, brownie, szarlotka  **Tace z ciastami muszą być oznaczone kartkami zawierającymi spis alergenów, w tym ostrzeżenie o zawartości orzechów w produktach.** | **1 kpl** |  |
| Razem całkowita wartość brutto (w zł.) kompletnej usługi dla 1 osoby | |  |  |

* 1. **Wykonawca zapewni** wyposażenie do organizacji serwisu: w **stoły (tzw. szwedzki stół)** w odpowiedniej liczbie, na których będzie umieszczona zastawa stołowa oraz gotowe dania w podgrzewanych bemarach do samodzielnego nakładania przez uczestników, **stoły** nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny) **oraz krzesła** (w odpowiedniej liczbie zapewniające 80 miejsc siedzących) oraz **stoliki koktajlowe** pokryte ciemną lub jasną tkaniną (w odpowiedniej liczbie zapewniające 40 miejsc stojących); serwetki papierowe, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia.

**Dopuszczalne jest stosowanie wyłącznie elektrycznych podgrzewaczy do potraw.**

|  |
| --- |
| Obsługa kelnerska- 2 osoby za kwotę netto…………… co daje kwotę brutto…………..  Stoliki koktajlowe, stoły oraz krzesła za kwotę netto………………co daje kwotę brutto…………….  \*Całkowita MAKSYMALNA wartość ofert (Usługa cateringu w formie bufetu 10.09 2024 wraz z obsługa i stolikami, stolami, krzesłami) netto……………………………….  Całkowita MAKSYMALNA wartość oferty Usługa cateringu w formie bufetu 10.09 2024 wraz z obsługa i stolikami, stolami, krzesłami) brutto …………………..……….. |

**\*Uwaga: cena całkowita MAKSYMALNA: Obliczamy kolacja w formie bufetu za maksymalną przyjęta liczbę osób 150**

* 1. **DOŁACZAMY DO OFERTY ………….zdjęć z poprzednich realizacji usług**
  2. **ASPEKT SPOŁECZNY (AS)**

Oświadczam, iż zatrudniam/ nie zatrudniam osobę (usamodzielnianą lub młodocianą) wskazaną w punkcie 15.4 SWZ (niepotrzebne skreślić).

Oświadczam iż spełniam wymagania dotyczące bezpieczeństwa- określone w OPZ

* 1. **POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**
     1. Oferuję przedmiot zamówienia spełniający wszystkie wymogi opisane przez Zamawiającego w SWZ.

Oświadczam, że zrealizuję zamówienie w terminie wskazanym w SWZ tj. 10.09 2024 Informuje, że wybór oferty:

1. nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług\*;
2. będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie następujących towarów i usług:\* (**niepotrzebne skreślić, a wymagane pola uzupełnić jeśli dotyczy**)
   * 1. Zapoznałem się z warunkami postępowania oraz wzorem umowy i akceptuje warunki postępowania oraz warunki opisane we wzorze umowy.

Oświadczam, że w przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do podpisania umowy bez wnoszenia zastrzeżeń, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Oświadczamy, iż – za wyjątkiem informacji i dokumentów zawartych w ofercie na stronach ................................ – niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

* + 1. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą do dnia ……………………………………………………………..……………..
    2. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), tzw. RODO, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
    3. Znając treść art. 297 § 1 Kodeksu karnego:, „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo   
       od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego   
       z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5”, oświadczamy, że złożone przez nas informacje oraz dane są zgodne ze stanem faktycznym.
    4. Informujemy, że dokumenty rejestrowe dostępne są w następujących bezpłatnych i ogólnodostępnych bazach danych:
    5. [https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs;\*](https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs;*)
    6. [https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/Ceidg.Public.Ul/Search.aspx;\*](https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/Ceidg.Public.Ul/Search.aspx;*)
    7. Inne\*\*: ………………………………………………………………………………………….

\* niepotrzebne skreślić

\*\*podać adresy internetowe ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, jeżeli dane rejestrowe Wykonawcy figurują w innym niż wyminione w pkt. 1 i 2 rejestrze.

* + 1. Ofertę niniejszą składamy na \_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach.
    2. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

................................................................ ……………………..…………………………..;

(nazwa dokumentu) (numer/-y stron/-y w ofercie)

…………….……….*,* dnia ………….……. r. …………...……….…………..………….………

(miejscowość) (podpis i pieczęć)

**Załącznik nr 1**

**DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE**

**Wykaz wykonanych usług**

**Składając ofertę w przetargu na Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej MELBDZ.261.44.2024 oświadczamy, że reprezentowana przez nas firma zrealizowała w ciągu ostatnich 2 lat tj. od \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ następujące zamówienia finansowo i rodzajowo porównywalne z zakresem niniejszego przetargu:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa i adres Zamawiającego/ Odbiorcy** | **Wartość (brutto)** **zamówienia wykonanego przez Wykonawcę** | **Przedmiot zamówienia,**  **rodzaj, miejsce wykonania** | **Czas realizacji** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

Załączamy dokumenty potwierdzające, że wyszczególnione w tabeli usługi zostały wykonane w sposób należyty, zgodnie z zasadami i prawidłowo ukończone.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_.\_\_.202\_ r. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(podpis Wykonawcy/Wykonawców)*

\* niepotrzebne skreślić

**Załącznik nr 2**

......................................

pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE**

**DOTYCZĄCE PODWYKONAWCÓW**

**Oświadczam, że** zamówienie na **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej MELBDZ.261.44.2024** zrealizujemy *sami*\*/*przy udziale podwykonawców*

|  |  |
| --- | --- |
| **Firma (nazwa) Podwykonawcy  z podaniem dokładnego adresu** | **Część zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcy** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Wypełnić o ile jest to wiadome Wykonawcy na etapie składania oferty.

Data: .....................................

...........................................................

pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

\*Niepotrzebne skreślić

ROZDZIAŁ IV

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Usługa cateringowa w ramach organizacji XXVI konferencji naukowej pn. „Fluid Mechanics Conference 2024”.

Termin kolacji: 10.09.2024  
Tryb: wydarzenie w trybie stacjonarnym  
Miejsce lokalizacji: Warszawa, Instytut Techniki Cieplnej, ul. Nowowiejska 21/25

Usługa gastronomiczna

Kolacja w formie bufetu: z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia liczby posiłków o 50% na 5 dni przed terminem rozpoczęcia konferencji.

Kolacja w formie bufetu w dniu 10.09.2024 w godz. 20.00-23.00

Możliwość uwzględnienia diet: tak - zgłoszenie liczby posiłków ze specjalną dietą oraz rodzajem diety na 8 dni przed rozpoczęciem konferencji.

Przewidywana liczba osób: minimalnie 100, maksymalnie do 150

**Szczegółowe wytyczne dotyczące usługi gastronomicznej:**

1. Wykonawca przedstawi propozycję szczegółowego menu kolacji: liczba 1 na 5 **dni kalendarzowych** przed terminem konferencji z opcjami do wyboru.
2. Zamawiający będzie miał **2 dni kalendarzowe** na weryfikację, uzgodnienie i ostateczne zatwierdzenie menu oraz uzgodnienie liczby stołów i liczby obsługi.
3. Zamawiający potwierdzi dokładną liczbę uczestników **na 5 dni kalendarzowych przed terminem realizacji zamówienia**.
4. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z potwierdzoną liczbą uczestników) według cen jednostkowych wskazanych w Formularzu Oferty, stanowiącym załącznik nr 2 do Opisu Przedmiotu Zamówienia.
5. Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu innej liczby uczestników jest zobowiązany do proporcjonalnego przeliczenia ceny usługi w stosunku do ceny brutto w oparciu o faktyczną liczbę uczestników.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczynyna **3 dni kalendarzowych** przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
7. **Wykonanie usługi cateringowej:**
   1. **Poczęstunek powinien być usytuowany** w sali wskazanej przez Zamawiającego, ale tylko na terenie Zamawiającego: Warszawa, Instytut Techniki Cieplnej, ul. Nowowiejska 21/25
   2. **Uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych:** produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków). Menu powinno także uwzględniać potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak np. diety bezmięsne itp.
   3. **Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku:** powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku.
   4. **Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej:** Wykonawca powinien świadczyć usługę cateringową: na zastawie ceramicznej, z użyciem sztućców gastronomicznych, serwetek papierowych (serwetki o wymiarach 30x30 cm, składane na 4, kolor biały), stoły, na których będą serwowane posiłki (tzw. szwedzki stół) powinny być nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny). Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych czy obrusów jednorazowych.
   5. **Wykonawca zapewni** wyposażenie do organizacji serwisu: w **stoły (tzw. szwedzki stół)** w odpowiedniej liczbie, na których będzie umieszczona zastawa stołowa oraz gotowe dania w podgrzewanych bemarach do samodzielnego nakładania przez uczestników, **stoły** nakryte obrusem (bielizna stołowa z tkaniny) **oraz krzesła** (w odpowiedniej liczbie zapewniające 80 miejsc siedzących) oraz **stoliki koktajlowe** pokryte ciemną lub jasną tkaniną (w odpowiedniej liczbie zapewniające 40 miejsc stojących); serwetki papierowe, naczynia, sztućce i inne niezbędne elementy, które służą należytemu wykonaniu zamówienia.

**Dopuszczalne jest stosowanie wyłącznie elektrycznych podgrzewaczy do potraw.**

* 1. **Estetykę usługi cateringowej:** Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz poczęstunków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 15 minut po zakończeniu jedzenia.
  2. **Zapewnienia profesjonalnej obsługi**, w tym minimum dwóch osób odpowiedzialnych za obsługę kelnerską.
  3. **Zasady higieny:** Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu/podawaniu posiłków,
  4. **Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia:** Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) i aktami wykonawczymi do tej ustawy oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.).
  5. **W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:**

**Kolacja w formie bufetu w dniu 10.09.2024 w godz. 20.00-23.00**

|  |  |
| --- | --- |
|  | NAPOJE GORĄCE - bez ograniczeń:  HERBATA woda podana w warniku z saszetkami herbaty, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, owocowej i zielonej, do każdej saszetki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszką.  KAWA – w saszetkach rozpuszczalna z palonych ziaren arabiki i robusty o średnim stopniu palenia lub kawa z ekspresu |
|  | DODATKI DO NAPOJÓW - bez ograniczeń:   * cukier oraz słodzik w saszetkach * cytryna w plastrach * mleko krowie 2% oraz napój roślinny (migdałowy lub owsiany lub sojowy) |
|  | NAPOJE ZIMNE:  Nielimitowana woda mineralna w dzbankach gazowana i niegazowana w proporcjach 40% gazowana / 60% niegazowana  Nielimitowane soki owocowe 100%: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłko. |
|  | PIECZYWO – chleb w proporcjach 2/3 pszenny i 1/3 żytni pokrojony w kromki – łącznie 150 g/osoba |
|  | DANIE GŁÓWNE:  Danie mięsne: Boeuf Stroganow zawierający 200 g mięsa wołowego na osobę, 100 g pieczarek na osobę, cebulę, śmietanę, koncentrat pomidorowy – łącznie 300g-350 g /osoba  Danie wegetariańskie: wegetariańska lasagne ze szpinakiem, czerwoną cebulą i oliwkami - łącznie 300g-350g /osoba  **Bemary z daniami muszą być oznaczone kartkami zawierającymi spis alergenów, w tym ostrzeżenie o zawartości orzechów w produktach.** |
|  | Przekąski:   * Mini kanapki bankietowe przygotowane na bagietkach pokrojonych w kromki – 4 rodzaje: 2 mięsne (z salami, serkiem mascarpone i oliwkami; z szynką dojrzewającą, rukolą i pomidorkiem koktailowym), 1 wegetariańska z łososiem norweskim wędzonym i koperkiem, 1 wegańska z pastą z czerwonej fasoli i papryką kolorową - 4 szt. /osoba * Mini burgery z mięsem wołowym i warzywami (pomidor, ogórek, sałata) 100-150g – 1 szt./osoba * Roladki z cukinii z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami – 3 szt. /osoba * Koreczki caprese z pomidorkiem cherry, mozzarellą i świeżą bazylią – 3 szt. /osoba * Mini tarty z bekonem i karmelizowaną cebulą – 1 szt./osoba * Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym – 100g /osoba * Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym, cebulą czerwoną, szczypiorem i dressingiem majonezowo-jogurtowym– 100g /osoba   **Tace z przekąskami muszą być oznaczone kartkami zawierającymi spis alergenów, w tym ostrzeżenie o zawartości orzechów w produktach.** |
|  | DESER: ciasta pieczone, 3 rodzaje – 150g/osoba: sernik z owocami, brownie, szarlotka  **Tace z ciastami muszą być oznaczone kartkami zawierającymi spis alergenów, w tym ostrzeżenie o zawartości orzechów w produktach.** |

Zamawiający może, bez obowiązku zapłaty na rzecz Wykonawcy jakiegokolwiek wynagrodzenia czy odszkodowania, odwołać zamówienie usługi wynikającej z uzasadnionej przyczyny, pod warunkiem poinformowania o tym Wykonawcy najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia świadczenia usługi. Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

W §260 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynku i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225) „W pomieszczeniach, przeznaczonych do jednoczesnego przebywania ponad 50 osób oraz w pomieszczeniach produkcyjnych, stosowanie łatwo zapalnych przegród, stałych **elementów wyposażenia i wystroju wnętrz** oraz wykładzin podłogowych jest zabronione”. Zgodnie z powyższym w pomieszczeniu, w którym będzie trwała impreza, w której udział weźmie ponad 50 osób nie mogą znajdować się materiały łatwo zapalne. Fakt ten wynika wprost z przepisu, do którego organizatorzy imprezy powinni się dostosować.

W § 261 Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynku i ich usytuowanie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1225) „Pomieszczenia przeznaczone do jednoczesnego przebywania ponad 200 osób dorosłych lub 100 dzieci, w których miejsca do siedzenia są ustawione w rzędach, powinny mieć:

1) fotele i inne siedzenia trudno zapalne oraz niewydzielające produktów rozkładu i spalania, określonych jako bardzo toksyczne, zgodnie z Polską Normą dotyczącą badań wydzielania produktów toksycznych; określenie trudno zapalny przypisuje się fotelom i innym siedzeniom, które nie ulegają postępującemu tleniu i spalaniu płomieniowemu w warunkach określonych Polską Normą dotyczącą badania zapalności mebli tapicerowanych.”

W tym przypadku krzesła będą ustawione jedno obok drugiego, w bliskiej odległości.

Powołując się na art. 6 ust. 1 Ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez (Dz. U. z 2023 r. poz. 616) „Organizator zapewnia spełnienie wymogów określonych, w szczególności, w przepisach prawa budowalnego w przepisach sanitarnych i przepisach dotyczących ochrony przeciwpożarowej”. Zgodnie z powyższym muszą zostać spełnione wszystkie wymagania w zakresie ochrony przeciwpożarowej w tym klasy reakcji na ogień elementów wyposażenia i wystroju wnętrz. Organizatorzy imprez powinni również spełnić szereg innych wymagań dotyczących m.in. zapewnienia warunków ewakuacji ludzi, zapewnienia dostępu do gaśnic, a także oznakowania dróg ewakuacyjnych zgodnie z Polskimi Normami.

Reasumując, meblom wykorzystywanym w przestrzeni publicznej są stawiane bardzo wysokie wymagania dotyczące ich odporności i wytrzymałości. Certyfikacja mebli to gwarancja ich wysokiej jakości. Certyfikat stanowi przede wszystkim potwierdzenie bezpieczeństwa, które powinno być priorytetem dla użytkowników.

Jednym z podstawowych kryteriów dopuszczających użycie wybranych mebli do organizacji wszelkiego rodzaju imprez jest ich trudnopalność. Nie mogą one ponadto wydzielać produktów rozkładu i spalania, określonych jako bardzo toksyczne, zgodnie z Polską Normą dotyczącą badań wydzielania produktów toksycznych.

Dodatkowe zabezpieczenie PPOŻ.

Inspektorat Ochrony Przeciwpożarowej P\V opiniuje zagospodarowanie przestrzeni pozytywnie pod warunkiem spełnienia następujących wytycznych

1) Zakazuje się zastawiania dostępu do urządzeń przeciwpożarowych, hydrantów i gaśnic;

2) Zakazuje się zastawiania lub ograniczania dostępu do drzwi ewakuacyjnych;

3) Należy zapewnić pełną przepustowość dróg ewakuacyjnych;

4) Kable zasilające (dodatkowe oświetlenie, muzyka, podgrzewacze cateringu) powinny zostać zabezpieczone przed uszkodzeniem mechanicznym mogącym spowodować zagrożenie dla życia i zdrowia uczestników wydarzenia;

5) Zagospodarowanie przestrzeni powinno być zgodne z dołączonymi planami;

6) Nie na leży przekraczać zadeklarowanej liczby uczestników;

7) Materiały, z których wykonano elementy wystroju takie jak np.: krzesła, stoły y, ławy, dekoracje, powinny być wykonane z materiałów o wysokiej klasie niepalności;

Dodatkowo zabrania się:

1) Stosowania fajerwerków, efektów pirotechnicznych, mgieł i dymów;

2) Używania materiałów chemicznych do pokazów i prezentacji;

**ROZDZIAŁ VI**

**PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

W dniu .................... 2024 roku w Warszawie, pomiędzy:

Politechniką Warszawską, Wydziałem Mechanicznym Energetyki i Lotnictwa, 00-665 Warszawa,

ul. Nowowiejska 24, NIP: 525-000-58-34, Regon: 000001554, BDO 000150706 zwaną dalej „ZAMAWIAJĄCYM”, reprezentowaną przez: Dziekana Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej Pana prof. dr. hab. inż. Janusza Frączka – ……………………….z dnia ………………… r., zwaną dalej „Zamawiającym”.

a

……………………………………………….,

w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym   
nr MELBDZ.261.44.2024 na **Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r. dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej** na podstawie przepisów art. 275.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych ( (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm. ) Strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest Usługa cateringowa podczas konferencji „XXVI Fluid Mechanics Conference” 2024 w dniu 10.09.2024 r.” dla Instytutu Techniki Lotniczej i Mechaniki Stosowanej Wydziału Mechanicznego Energetyki i Lotnictwa Politechniki Warszawskiej obejmująca przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunku określonego szczegółowo w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Przedmiot umowy obejmuje również obsługę kelnerską, zapewnienie naczyń i sztućców do podania   
   i serwowania poczęstunku, urządzeń, zapewnienie stolików, krzeseł, zebranie resztek żywieniowych.
3. Ilość i rodzaj poczęstunku składający się na przedmiot umowy określi uzgodnione szczegółowe menu.
4. Zamawiający, zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu o maksymalnie 25%. Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tytułu niezrealizowania maksymalnego zakresu świadczenia, w szczególności nie będzie żądał zapłaty za różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem świadczenia, a ilością faktycznie zamówioną przez Zamawiającego.
5. Umowa zawarta jest na czas określony, tj. do czasu wykonania zleconej usługi.
6. Miejsce świadczenia usług: **Warszawa** w lokalu zamawiającego - budynek Politechniki Warszawskiej Instytut Techniki Cieplnej ul. Nowowiejska 21/25 w miejscu wskazanym przez zamawiającego.

§ 2

1. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję szczegółowego menu na 5 dni kalendarzowych przed terminem spotkania z opcjami do wyboru.
2. Zamawiający potwierdzi dokładną liczbę uczestników oraz dokładne godziny na 5 dni kalendarzowych przed terminem realizacji zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poinformowania o zmianie daty wynikającej z uzasadnionej przyczynyna 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania.
4. Zamawiający może, bez obowiązku zapłaty na rzecz Wykonawcy jakiegokolwiek wynagrodzenia czy odszkodowania, odwołać zamówienie usługi wynikającej z uzasadnionej przyczyny, pod warunkiem poinformowania o tym Wykonawcy najpóźniej na 3 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia świadczenia usługi. Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia   
   w stosunku do Zamawiającego. W takiej sytuacji umowa ulega rozwiązaniu.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się realizować umowę w sposób rzetelny i terminowy z zachowaniem należytej staranności uwzględniającej zawodowy charakter prowadzonej przez niego działalności.
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje personelem posiadającym odpowiednie uprawnienia, kwalifikacje, wiedzę i doświadczenie niezbędne do należytego wykonywania przedmiotu umowy.
3. Do obowiązków Wykonawcy należy:
4. dostawa dań, estetycznie podanych, przygotowanych z produktów świeżych i dobrej jakości, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia;
5. dostawa produktów żywnościowych przygotowywanych w dniu ich dostarczenia;
6. przygotowanie posiłków zgodnie z menu ustalonym przez Strony;
7. zapewnienie niezbędnego sprzętu, nakryć stołowych, obrusów, naczyń i sztućców, przedłużaczy i serwetek;
8. Wykonawca gwarantuje, że sztućce i zastawa stołowa ceramiczna i stalowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
9. Wykonawca gwarantuje, że obrusy na stołach do podania posiłków będą nieuszkodzone, czyste, wyprasowane, wysterylizowane;
10. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki);
11. pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych;
12. Wykonawca gwarantuje, że ewentualny transport posiłków w warunkach spełniających wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności;
13. ustawienie dań w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu, w razie potrzeby w zależności   
    od rodzaju dania;
14. zapewnienie mebli w celu świadczenia usługi jeśli nie będzie możliwe świadczenie usługi na meblach Zamawiającego;
15. korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem;
16. przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, Ppoż., sanitarno-epidemiologicznych;
17. sprzątanie i usunięcie z pomieszczeń Zamawiającego opakowań i odpadów pokonsumpcyjnych;
18. wywóz opakowań i odpadków w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach na własny koszt;
19. Wszelkie produkty i posiłki nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego, chyba że Zamawiający z nich zrezygnuje.
20. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktami wykonawczymi do tej ustawy oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej .
21. Wszystkie posiłki zostaną przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP.
22. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
23. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP, HACCP oraz aktualne książeczki zdrowia.
24. Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków zobowiązuje   
    się do nieodpłatnego udostępnienia pomieszczenia, w którym realizowana będzie usługa.
25. Wykonawca oświadcza, iż do przygotowywania posiłków będzie korzystać z własnego sprzętu gastronomicznego.
26. Wykonawca oświadcza, że dysponuje własnym transportem, którym dostarczać będzie posiłki, spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności.

§ 4

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu umowy, w tym również za działania i zaniechania osób i podmiotów, które będą wykonywać przedmiot umowy w imieniu Wykonawcy.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, następstwami nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także szkód powstałych przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot umowy, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy, w szczególności w zakresie należytego wykonania zobowiązania.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel i podwykonawcy).
4. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności, w tym obejmującą przedmiot Umowy na kwotę nie niższą niż 20 000 złotych (słownie: dziesięć tysięcy złotych) obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruć pokarmowych na kwotę nie niższą niż 15 000 złotych oraz odpowiedzialność z tytułu szkody wyrządzonej na mieniu na kwotę nie niższą niż 5 000 złotych - ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy. Kopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik nr 5 do umowy.
5. W przypadku gdy Zamawiający stanie się stroną postępowania sądowego lub zostanie w stosunku do niego skierowane roszczenie, którego podstawą będzie poniesiona szkoda majątkowa lub niemajątkowa będąca wynikiem realizacji przez Wykonawcę umowy, Wykonawca zobowiązany jest do przystąpienia do postępowania i zaspokojenia zgłoszonych roszczeń, a także pokrycia kosztów jakie zostaną poniesione przez Zamawiającego w związku ze zgłoszonym roszczeniem.
6. Wykonawca przyjmuje na siebie materialną odpowiedzialność za sprzęt i pomieszczenia przekazane mu przez Zamawiającego w celu realizacji umowy i zobowiązuje się zwrócić je po wykonaniu umowy w stanie niepogorszonym poza normalnym zużyciem.
7. W wypadku pogorszenia stanu pomieszczeń lub sprzętu przekraczającego stan zwykłego zużycia, Wykonawca będzie zobowiązany w odniesieniu do pomieszczeń – wedle wyboru Zamawiającego – do przywrócenia stanu poprzedniego bądź zwrotu kosztów przywrócenia do stanu poprzedniego, a w odniesieniu do sprzętu – wedle wyboru Zamawiającego – do przywrócenia stanu poprzedniego bądź dostarczenia sprzętu nowego o takich samych lub równoważnych parametrach.
8. W przypadku, gdy szkoda nie zostanie naprawiona w terminie 30 dni, Zamawiający ma prawo do potrącenia kwoty równoważnej wartości szkody z wynagrodzenia Wykonawcy, na co niniejszym Wykonawca wyraża zgodę.

§ 5

1. Z tytułu należytego wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 umowy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w łącznej kwocie nieprzekraczającej ………... złotych netto (słownie: ………………………… złotych …………/100 złotych).
2. Do wynagrodzenia określonego w ust. 1 doliczony zostanie podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami według obowiązującej stawki 23 %, co daje wynagrodzenie brutto w wysokości …………. zł (słownie: …………………………. 00/100).
3. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy jest faktyczne wykonanie usług opisanych w załączniku nr 1 do umowy w ramach danego wydarzenia, dla potwierdzonej przez Zamawiającego liczby uczestników zgodnie z cenami jednostkowymi określonymi w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do umowy oraz szczegółowe zamówienie, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy.
4. Podstawę do wystawienia faktury VAT stanowi protokół według załącznika nr 4. Faktura VAT zostanie wystawiona niezwłocznie po otrzymaniu podpisanego bez uwag protokołu odbioru.
5. Wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy, jakie poniósł Wykonawca, w tym w szczególności koszt użycia przez Wykonawcę produktów i materiałów do wykonania usług i dostaw, koszt dojazdu i transportu, wliczone zostały do kwoty wynagrodzenia określonej w ust. 1 i 2 i ich poniesienie przez Wykonawcę nie może stanowić podstaw do żądania zwrotu od Zamawiającego.
6. Podstawą do wystawienia faktury będzie zaakceptowany przez Zamawiającego wykaz wykonanych na rzecz Zamawiającego usług w ramach wydarzenia.
7. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 14 dni od dnia doręczenia prawidłowej faktury VAT.
8. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest data złożenia polecenia przelewu bankowego przez Zamawiającego.
9. Zapłata wynagrodzenia należnego Wykonawcy dokonywana będzie na rachunek bankowy Wykonawcy podany   
   na fakturze.
10. Faktura za wykonany przedmiot umowy będzie wystawiona i dostarczona na niżej wymieniony adres :

Politechnika Warszawska

Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa,

ul. Nowowiejska 24

00-665 Warszawa

**NIP: 525-000-58-34**

1. W przypadku przedstawienia przez Wykonawcę nieprawidłowej faktury Zamawiający odmówi jej przyjęcia.
2. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury w formie elektronicznej i dostarczenie jej za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej przesłanej z adresu e-mail Wykonawcy ………………………………………, na adres e-mail Zamawiającego: [......................@pw.edu.pl](mailto:......................@pw.edu.pl).
3. Do celów wystawienia faktur Strony ustalają, co następuje:
4. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) posługującym się numerem identyfikacji podatkowej (NIP) 5250005834 i jest uprawniony do otrzymania faktury,
5. Wykonawca oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) posługującym się numerem identyfikacji podatkowej (NIP) ……………. i jest uprawniony do wystawienia faktury.
6. Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą dokonywane w złotych polskich.
7. W związku z realizacją niniejszej umowy Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych .

§ 6

1. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy, która będzie odpowiedzialna za realizację umowy jest:
2. ……………………., tel. …………….., mail: ……………...........................
3. ……………………., tel. …………….., mail: ……………...........................

potwierdzeniem osoby do współpracy ze strony Wykonawcy poszczególnego zamówienia jest wpisanie danych na formularzu zamówienia

1. Zamawiający wyznacza osobę odpowiedzialną za wykonywanie umowy, w tym odpowiedzialną za przeprowadzanie czynności odbioru realizacji poszczególnych jej części oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji umowy:

email:

1. Zmiana osób wskazanych w ust. 1 lub 2 następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej strony, nie później niż 3 dni przed dokonaniem zmiany i nie stanowi zmiany treści umowy.
2. Zamawiający ma prawo kontroli usługi będącej przedmiotem umowy również za pośrednictwem podmiotu trzeciego działającego na zlecenie lub z upoważnienia Zamawiającego.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kar umownych:
2. za niewykonanie usługi – w wysokości 20% kwoty wynagrodzenia, jakie byłoby należne Wykonawcy za wykonanie usługi zgodnie z postanowieniem § 5 ust. 3 umowy ;
3. za nienależyte wykonanie usługi – w wysokości 20% kwoty wynagrodzenia, jakie byłoby należnego Wykonawcy za wykonanie usługi zgodnie z postanowieniem § 5 ust. 3 umowy ;
4. za zwłokę w dostarczeniu posiłków w stosunku do terminu rozpoczęcia danego wydarzenia określonego w zamówienie szczegółowym – w wysokości 25 zł za każde rozpoczęte 15 minut zwłoki;
5. w przypadku odstąpienia od umowy lub wypowiedzenia umowy, o których mowa w § 8 umowy – w wysokości 15% wysokości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 umowy;
6. w przypadku wygaśnięcia lub innego zdarzenia powodującego utratę przez Wykonawcę ubezpieczenia, o którym mowa w § 4 – w wysokości 2.000 zł;
7. Przez niewykonanie przedmiotu umowy Strony rozumieją zaistnienie okoliczności powodujących,   
   że świadczenie na rzecz Zamawiającego nie zostało spełnione, w szczególności wynikających z odmowy wykonania usług lub nieprzystąpienia przez Wykonawcę bez uzasadnionych obiektywnie przyczyn do realizacji usług.
8. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Strony rozumieją zaistnienie sytuacji związanych   
   z niedochowaniem przez Wykonawcę należytej staranności, powodujących wykonanie obowiązków Wykonawcy wynikających z umowy w sposób nie odpowiadający warunkom umowy, w szczególności   
   w zakresie terminów, sposobu i jakości świadczonych usług oraz zasad współpracy z Zamawiającym.
9. Kary umowne są niezależne od siebie i należą się w pełnej wysokości, nawet w przypadku, gdy w wyniku jednego zdarzenia naliczana jest więcej niż jedna kara, z zastrzeżeniem ust. 5.
10. Kary umowne z tytułu wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy nie podlegają sumowaniu z karami umownymi z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, które to niewykonanie   
    lub nienależyte wykonanie doprowadziło do odstąpienia od umowy.
11. Kary umowne płatne będą w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Wykonawcę wezwania   
    do ich zapłaty.
12. W przypadku bezskutecznego upływu terminu, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający może potrącić swoją wierzytelność z tytuł kar umownych z wierzytelności pieniężnych Wykonawcy wobec Zamawiającego,   
    w tym z wierzytelności z tytułu wynagrodzenia należnego zgodnie z umową, na co Wykonawca wyraża zgodę. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę pisemnie o dokonaniu potrącenia nie później niż w następnym dniu po dokonaniu potrącenia.
13. Maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający, nie przekroczy kwoty 50% wartości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 umowy, z zastrzeżeniem że limit ten nie obejmuje uprawnienia Zamawiającego, o którym mowa w ust. 10.
14. Naliczenie przez Zamawiającego kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku należytego wykonania umowy.
15. Jeżeli na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy powstanie szkoda przewyższająca wysokość zastrzeżonej kary umownej, bądź szkoda powstanie z innych przyczyn niż te, ze względu na które zastrzeżono karę umowną, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości faktycznie poniesionej szkody na zasadach ogólnych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.
16. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za opóźnienia w wykonaniu umowy oraz niewykonanie własnych zobowiązań wynikających z umowy, o ile takie opóźnienie lub niewykonanie będzie spowodowane przez czynniki od Stron niezależne, wywołane w szczególności zdarzeniami siły wyższej przez co rozumie się katastrofalne działania przyrody (np. niezwykłe mrozy), akty władzy ustawodawczej i wykonawczej (np. wywłaszczenie) oraz niektóre zaburzenia życia zbiorowego (np. zamieszki uliczne) z wyłączeniem protestów pracowniczych, ogłoszone pandemie i ograniczenia z tym związane, uniemożliwiające wykonanie części lub całości zobowiązań umownych Stron.
17. Wystąpienie i zakończenie zdarzenia spowodowanego siłą wyższą zostanie zakomunikowane Stronie drugiej niezwłocznie w formie pisemnej. Za datę zgłoszenia wystąpienia zdarzenia spowodowanego siłą wyższą uznaje się datę otrzymania pisemnego zgłoszenia przez Stronę drugą. Realizacja umowy zostaje zawieszona na czas trwania takiego zdarzenia, przy czym okres realizacji umowy ulega przedłużeniu o czas zawieszenia.

§ 8

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w całości lub w części w przypadku, gdy:
2. Wykonawca nie przystąpił do realizacji przedmiotu umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego,
3. Wykonawca zaprzestał realizacji umowy i nie podjął jej wykonywania w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego pomimo wezwania go do tego przez Zamawiającego,
4. Wykonawca nie zrealizował usługi, na skutek czego Zamawiający musiał zrealizować dane wydarzenie obsługi cateringowej lub skorzystać z usług innego wykonawcy.
5. Postanowienia ust. 1 traktowane będą jako odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy.
6. Zamawiający może wykonać prawo odstąpienia w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości   
   o okolicznościach uzasadniających odstąpienie od umowy.
7. Wezwania, o których mowa w ust. 1 pkt 2), mogą zostać dokonane również w formie elektronicznej   
   na adres e-mail Wykonawcy wskazany w § 6 ust. 1 umowy.
8. Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem na dzień doręczenia Wykonawcy oświadczenia Zamawiającego o wypowiedzeniu umowy, w przypadku gdy:
9. Wykonawca wykonuje przedmiot umowy niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym sanitarno-epidemiologicznymi, umową,
10. Wykonawca dwukrotnie w sposób nienależyty zrealizował usługę.
11. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 1), Wykonawca nie jest uprawniony do otrzymania wynagrodzenia.
12. W przypadku określonym w ust. 1 pkt 2) i 3 oraz ust. 5 Wykonawca może żądać od Zamawiającego wyłącznie wynagrodzenia z tytułu należytego wykonania części przedmiotu umowy do momentu złożenia przez Zamawiającego oświadczenia o odstąpieniu lub wypowiedzeniu umowy.
13. Odstąpienie od umowy oraz wypowiedzenie umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
14. Wypowiedzenie umowy nie powoduje powstania po stronie Zamawiającego odpowiedzialności odszkodowawczej w związku ze skróceniem okresu obowiązywania umowy.

§ 9

Zgodnie z art. 14 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 (Dz. U. UE L 119/1 z dnia 4 maja 2016 r.), zwanym dalej „RODO”, Politechnika Warszawska informuje, że:

* + - 1. Administratorem Pani/Pana danych jest Politechnika Warszawska z siedzibą przy pl. Politechniki 1, 00-661 Warszawa.
      2. Administrator wyznaczył w swoim zakresie Inspektora Ochrony Danych (IOD) nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych. Można skontaktować się z nim, pod adresem mailowym: [iod@pw.edu.pl](mailto:iod@pw.edu.pl) .
      3. Administrator będzie przetwarzać dane osobowe w zakresie zawartej umowy.
      4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą przez Administratora w celu realizacji zawartej umowy – podstawą do przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit b RODO.
      5. Politechnika Warszawska nie zamierza przekazywać Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
      6. Ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, prawo żądania usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych, prawo do cofnięcia zgody (jeżeli została udzielona) w dowolnym momencie bez podania przyczyny, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
      7. Pani/Pana dane osobowe nie będą udostępniane innym podmiotom (administratorom), za wyjątkiem podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa.
      8. Dostęp do Pani/Pana danych osobowych mogą mieć podmioty (podmioty przetwarzające), którym Politechnika Warszawska zleca wykonanie czynności mogących wiązać się z przetwarzaniem danych osobowych.
      9. Politechnika Warszawska nie wykorzystuje w stosunku do Pani/Pana zautomatyzowanego podejmowania decyzji, w tym nie wykonuje profilowania Pani/Pana.
      10. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą przez okres niezbędny do realizacji umowy.
      11. Ma Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy RODO. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Zamawiającego: [iod@pw.edu.pl](mailto:iod@pw.edu.pl).

§ 10

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obie Strony.
2. Zmiana treści umowy może nastąpić w następujących przypadkach:
   1. w części dotyczącej sposobów realizacji poszczególnych czynności opisanych w umowie w przypadku konieczności dostosowania tych zapisów do aktualnych standardów rynkowych lub regulacyjnych wymaganych dla prawidłowego i akceptowalnego poziomu świadczonych usług i wykonanych dostaw;
   2. w zakresie aktualizacji danych Wykonawcy poprzez zmianę w szczególności: nazwy przedsiębiorstwa, adresu siedziby, formy prawnej Wykonawcy;
   3. w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa odnoszących się do przedmiotu umowy;
   4. w przypadku wystąpienia siły wyższej, przez co rozumie się okoliczności, o których mowa w § 7 ust. 11 umowy, powodującej konieczność zmiany pierwotnych warunków realizacji usług i dostaw przewidzianych w umowie, gdy realizacja przedmiotu umowy na dotychczasowych warunkach uniemożliwiałaby dotrzymanie przez Wykonawcę istotnych postanowień umowy, pomimo dołożenia przez Wykonawcę wszelkich starań;
   5. w przypadku zaistnienia okoliczności, z przyczyn obiektywnych niezależnych od Stron umowy, powodujących konieczność zmiany pierwotnych warunków realizacji przedmiotu umowy   
      w załączniku nr 1 do umowy, gdy dalsza realizacja przedmiotu umowy na dotychczasowych warunkach uniemożliwiałaby dotrzymanie przez Wykonawcę istotnych warunków postanowień umowy, pomimo dołożenia przez Wykonawcę wszelkich starań.
3. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami umowy stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych , Kodeksu cywilnego oraz inne właściwe dla przedmiotu umowy.
4. W razie sporu związanego z realizacją umowy, Strony będą dążyć do jego polubownego rozwiązania w trybie zawezwania do próby ugodowej na podstawie przepisów art. 184-186 Kodeksu postępowania cywilnego. W przypadku braku porozumienia Strony poddadzą spór pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Jeżeli jedno lub więcej z postanowień umowy okaże się nieważne z mocy prawa, lub wykonanie go będzie niemożliwe, pozostałe postanowienia pozostaną w mocy, zaś Strony podejmą rozmowy w celu stosownej zmiany lub uzupełnienia umowy.
6. Integralną część umowy stanowią załączniki:

nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

nr 2 – oferta Wykonawcy

nr 3 – szczegółowe zamówienie

nr 4 – protokół odbiorczy usługi

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

Zaopiniowano . Radca prawny Andrzej Karczewski (WA-3948). BOP PW 3058 20.06.2024r.

UMOWA NR………………………………….

Załącznik nr 4 do umowy

**PROTOKÓŁ**

**ODBIORU USŁUGI**

1. Protokół dotyczy umowy nr …………../………./2024 z dnia ……………….. 2024 r.
2. Data i miejsce sporządzenia protokołu nr ………: ………………….. r. w Warszawie
3. **Wykonawca**

Pan/i…………………………………. prowadząca/y działalność pod nazwą …………………………., z siedzibą ………………………………

………………………., NIP …………………………………………

1. **Zamawiający**

Politechnika Warszawska

Wydział Mechaniczny Energetyki i Lotnictwa z siedzibą w Warszawie przy ul. Nowowiejskiej 24 Warszawa, NIP 5250005834

Osoba upoważniona ze strony Zamawiającego do przyjęcia przedmiotu umowy - ………………………………………….

1. Stwierdzenie wykonania zadania:

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

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

………………………… …………………………

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

1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia część tekstu do wersu rozpoczynającego się od „reprezentowany/reprezentowani przez” należy zwielokrotnić do liczby odpowiadającej liczbie wykonawców. [↑](#footnote-ref-1)
2. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia część tekstu do wersu rozpoczynającego się od „reprezentowany/reprezentowani przez” należy zwielokrotnić do liczby odpowiadającej liczbie wykonawców. [↑](#footnote-ref-2)