



***Znak sprawy: 10/4/2020/BP***

## **OGŁOSZENIE O OTWARTYM KONKURSIE OFERT**

**Przedmiot zamówienia:**

**Usługi cateringowe podczas gali  
z okazji 20-lecia Polskiej Organizacji Turystycznej**

**Warszawa, 20 lutego 2020 r.**

## **1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego;**

Polska Organizacja Turystyczna

– jednostka organizacyjna przeprowadzająca postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego i udzielająca zamówienia:

Adres Zamawiającego: ul. Chałubińskiego 8, 00 – 613 Warszawa

Strona internetowa: [www.pot.gov.pl](http://www.pot.gov.pl)

E-mail: [pot@pot.gov.pl](mailto:pot@pot.gov.pl)

## **2. Tryb udzielenia zamówienia;**

- 1) Postępowanie jest prowadzone na podstawie regulaminów wewnętrznych Polskiej Organizacji Turystycznej, zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym dokumencie.
- 2) Zamawiający informuje Wykonawców, że postępowanie prowadzone jest w trybie otwartego konkursu ofert, tj. każdy z Wykonawców może złożyć w postępowaniu ofertę. Ponadto:
  - a) do postępowania nie ma zastosowania ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.);
  - b) zawiadomienie o wyborze oferty nie stanowi przyjęcia oferty;
  - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
    - odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie,
    - zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
    - zmiany terminów wyznaczonych w Ogłoszeniu,
    - żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od Wykonawców na każdym etapie postępowania;
  - d) w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z któregokolwiek uprawnienia wskazanego w pkt c. Wykonawcom nie przysługują żadne roszczenia z tytułu udziału w postępowaniu.

## **3. Przedmiot zamówienia;**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas gali z okazji 20-lecia Polskiej Organizacji Turystycznej. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ) stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia.

## **4. Termin realizacji zamówienia.**

Termin realizacji usługi - 16 kwietnia 2020 r.

## **5. Warunki udziału w postępowaniu.**

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

### **1) zdolności technicznej lub zawodowej, w tym dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:**

Wykonawca powinien wykazać, że dysponuje odpowiednim personelem, który będzie wykonywać zamówienie (minimum 10 osób; wszystkie wykazane osoby muszą uczestniczyć w realizacji zamówienia, a w przypadku zmiany tych osób, osoby je zastępujące muszą spełniać wszystkie warunki, o których mowa poniżej), w tym:

- i jedną osobą, uczestniczącą w realizacji zamówienia poprzez osobiste kierowanie wykonaniem usługi w zakresie doboru i przygotowania składników, sposobu przygotowania i podania danego dania oraz jego poszczególnych elementów (w zakresie opracowania menu, wyboru produktów i składników, sposobu

przygotowania każdego dania i nadzoru nad zespołem przygotowującym potrawy, rozdysponowania od kuchni do wydania obsłudze kelnerskiej potraw), tj. szefem kuchni zatrudnionym przez Wykonawcę bądź współpracującym z Wykonawcą w innej formie (np. na podstawie umowy cywilno-prawnej) oraz posiadającym co najmniej 3-letnie doświadczenie w nadzorze kuchni;

- ii minimum 8 osobami - kelnerami - podającymi bezpośrednio posiłki osobom na przyjęciach, posiadającymi doświadczenie w obsłudze imprez o randze ministerialnej. Przynajmniej 2 osoby – kelnerzy, muszą spełniać warunek swobodnego porozumiewania się w języku angielskim;
- iii jedną osobą występującą w charakterze menadżera, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.

Wszystkie ww. osoby muszą swobodnie porozumiewać się w języku polskim, a szef kuchni w języku polskim lub języku angielskim (co najmniej na poziomie B2).

## 2) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**

Wykonawca powinien wykazać, że znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację niniejszego zamówienia tj.:

- i posiada ubezpieczenie OC w ramach prowadzonej działalności związanej ze świadczonymi przez niego usługami cateringu. Kwota ubezpieczenia gwarantowana przedmiotową polisą to 1 000 000 PLN.
  - ii wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków;
2. Zamawiający, w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 2 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
- i wykazu osób skierowanych do realizacji zamówienia,
  - ii opłaconej polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności,
  - iii zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

Przedłożone dokumenty muszą potwierdzać w sposób bezsporny spełnienie warunku określonego w pkt 5. ppkt. 1. Ogłoszenia.

## 6. **Termin składania ofert.**

1. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **28.02.2020 r. do godz. 10:00**. Oferty, które dotrą do Zamawiającego po tym terminie nie będą uwzględnione.
2. Ofertę można złożyć w formie pisemnej na adres Polska Organizacja Turystyczna, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa lub w formie elektronicznej na adres email: [barbara.polanska@pot.gov.pl](mailto:barbara.polanska@pot.gov.pl)

3. Ofertę należy złożyć w języku polskim.
4. Na ofertę Wykonawcy składa się wypełniony Formularz ofertowy (Załącznik nr 2) i Oświadczenie Wykonawcy (Załącznik nr 3) oraz:
  - wykaz wykonanych usług w okresie 12 miesięcy przed terminem składania ofert wraz z dokumentami potwierdzającymi ich należyte wykonanie,
  - wstępne menu wraz ze zdjęciami,
  - zdjęcia dań oraz przykładowej stacji live cooking,
  - projekt tortu,
  - zdjęcia bufetów i stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi.
5. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie lub uzupełnienie treści złożonej oferty. Oferta Wykonawcy, który nie odpowie na takie wezwanie lub odpowie w niewystarczający sposób nie zostanie uwzględniona.

## 7. Kryteria wyboru oferty.

1. Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, w oparciu o przedstawione poniżej kryteria:

Lp.	Kryteria oceny ofert	Waga %
1	Cena oferty	55
2	Doświadczenie , stacja live cooking oraz menu	45

- 1) **Kryterium cena** - punkty w tym kryterium zostaną obliczone w następujący sposób:

$$C = \frac{C_{min}}{C_o} \times 55$$

gdzie:

C – liczba punktów przyznanych za kryterium „cena”;

C<sub>min</sub> – najniższa cena oferty z pośród ofert ważnych i nie podlegających odrzuceniu;

C<sub>o</sub> – cena oferty badanej;

- 2) **Doświadczenie, stacja live cooking oraz menu** - Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w ofercie:
  - udokumentowanego doświadczenia w obsłudze imprez o randze ministerialnej w postaci wykazu wykonanych usług w okresie 12 miesięcy przed terminem składania ofert wraz z dokumentami potwierdzającymi ich należyte wykonanie,
  - wstępnego menu wraz ze zdjęciami,
  - zdjęć dań oraz przykładowej stacji live cooking,
  - projekt tortu,
  - zdjęć bufetów i stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi.

Zamawiający oceni ofertę w następujący sposób:

Podkryteria oceny	Opis	Ilość punktów
Doświadczenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udokumentowane doświadczenie w obsłudze imprez o randze min. ministerialnej w ciągu ostatnich 12 miesięcy przed terminem składania ofert.</li> </ul> 0 pkt. - brak imprez; 3 pkt. - 1 impreza; 6 pkt. – 2 imprezy; 10 pkt. – 3 imprezy; 15 pkt. – 4 i więcej imprez.	0-15 pkt.
Stacja live cooking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przedstawienie propozycji 0-4 pkt. 0 pkt. – brak propozycji; 2 pkt. – przedstawienie 1 propozycji; 4 pkt. – przedstawienie 2 propozycji).</li> <li>• użycie regionalnych produktów -2 pkt.</li> <li>• spójność z pozostałymi daniami w menu - 2 pkt.</li> <li>• estetyczny wygląd stacji 0-2 pkt. 0 pkt. – stacja zwraca na siebie uwagę, nie posiada zabudowy, zajmuje dużo miejsca i uniemożliwia funkcjonalne wydanie posiłku; 1 pkt. – stacja umożliwia funkcjonalne wydanie posiłku, ale jest nieestetyczna; 2 pkt. – stacja posiada zabudowę, jest estetyczna i umożliwia funkcjonalne wydanie posiłku.</li> </ul>	0-12 pkt.
Tort	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sposób zaprezentowania logotypu POT 0-3 pkt. brak logotypu na torcie - 0 pkt; 1pkt – zastosowanie logotypu na torcie; 2 pkt. – zastosowanie logotypu w oryginalnej formie; 3 pkt. – zastosowanie logotypu w oryginalnej formie i estetyczne wkomponowanie go w strukturę tortu)</li> <li>• estetyczny wygląd tortu- 0-3 pkt 0 pkt. – wygląd tortu negatywnie wpływa na zmysł wzroku, w taki sposób że wywołuje efekt niechęci, a kształt tortu zniechęca do jego zjedzenia; 1 pkt – tort nie wywołuje niechęci, ale też nie zachęca do jego zjedzenia; 2 pkt. – tort jest estetyczny, ale kształtem i formą przypomina standardowe torty jubileuszowe; 3 pkt. – wygląd zewnętrzny tortu działa pozytywnie na zmysł wzroku, w taki sposób, że wywołuje efekt zachwyty, a kształt (wygląd, barwa, konsystencja) tortu zachęca do jedzenia)</li> <li>• użycie owoców – 0-2 pkt. 0 pkt – tort bez owoców 2 pkt. – tort z użyciem owoców;</li> </ul>	0-8 pkt.

Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spójność menu 0-5 pkt. 0 pkt. – brak spójności menu; 1 pkt – tylko kilka dań łączy się motywem przewodnim; 2 pkt. – połowa dań tworzy spójną całość; 3 pkt. – większość dań tworzy spójną całość; 5 pkt. – wszystkie dania i przekąski oraz stacja live cooking tworzą spójną całość.</li>   <li>• estetyka dekoracji kwiatowych na stołach oraz bufetach 0-5 pkt. 0 pkt. – brak propozycji; 1 pkt. – zaproponowane dekoracje kwiatowe nie pasują do charakteru imprezy i nie nawiązują do kolorystyki logotypu organizatora; 2 pkt. – propozycja dekoracji kwiatowych, nawiązuje do logotypu organizatora, ale nie pasuje do sposobu prezentacji stołów bufetowych i nie oddaje charakteru imprezy; 3 pkt. – propozycja dekoracji kwiatowych, nawiązuje do logotypu organizatora, pasuje do sposobu prezentacji stołów bufetowych; 5 pkt. – propozycja dekoracji kwiatowych jest spójna z charakterem imprezy, nawiązuje do logotypu organizatora, pasuje do sposobu prezentacji stołów bufetowych.</li> </ul>	0-10 pkt.
------	--	-----------

2. Obliczenia będą prowadzone z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom wynikającym z Ogłoszenia i uzyska największą, łączną liczbę punktów z uwzględnieniem wszystkich kryteriów oceny ofert.

#### **8. Opis sposobu przygotowania ofert.**

- 1) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku złożenia przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty wszystkie oferty zostaną odrzucone.
- 2) Wykonawca pozostanie związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 3) Osoba/osoby podpisujące ofertę muszą być upoważnione do zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty zgodnie z wpisem do właściwego rejestru.

#### **9. Klauzula informacyjna dotycząca z art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych

oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), (dalej: „RODO”) Zamawiający informuje, że:

- 1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Polska Organizacja Turystyczna (dalej: „POT”).
- 2) We wszelkich sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych Wykonawcy przez POT można kontaktować się z wyznaczonym inspektorem ochrony danych:
  - a. mailowo: [dpo@pot.gov.pl](mailto:dpo@pot.gov.pl) lub
  - b. listownie na adres korespondencyjny administratora: Polska Organizacja Turystyczna, ul. Chałubińskiego 8, XIX piętro, 00-613 Warszawa.
- 3) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z prowadzonym w trybie otwartego konkursu ofert postępowaniem o udzielenie zamówienia pn. usługi cateringowe podczas gali z okazji 20-lecia Polskiej Organizacji Turystycznej, numer sprawy 10/4/2020/BP.
- 4) Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby odpowiadające za przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. 2016 poz. 1764 z późn. zm.).
- 5) Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia konkursu;
- 6) Obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcę jest wymogiem związanym z udziałem w otwartym konkursie ofert;
- 7) W odniesieniu do danych osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Wykonawca posiada:
  - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy\*;
  - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania własnych danych osobowych\*\*;
  - c. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;
  - d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO.
- 9) Nie przysługuje Wykonawcy:
  - a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- c. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**10. Załączniki:**

- 1) Opis przedmiotu zamówienia.
- 2) Formularz ofertowy.
- 3) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.
- 4) Istotne postanowienia umowy.

---

\* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

\*\* 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.



## Opis Przedmiotu Zamówienia

Zapewnienie usługi cateringowej w formie przyjęcia koktajlowego dla Polskiej Organizacji Turystycznej na potrzeby zorganizowania uroczystej gali z okazji 20-lecia Polskiej Organizacji Turystycznej. Gala odbędzie się w Ministerstwie Rozwoju w Sali pod Kopułą (Wspólna 2/4 , 00-926 Warszawa) 16.04.2020 r. około godziny 18.30.

### 1. Usługodawca zapewni podczas eventu:

- a. Stałą obsługę kelnerską; liczba kelnerów dostosowana będzie do liczby gości. Potrawy, napoje bezalkoholowe będą na bieżąco uzupełniane przez kelnerów.
- b. Stoły koktajlowe:
  - i. Każdy ze stołów musi być pokryty czarnym obrusem, a na stole musi znaleźć się dekoracja kwiatowa.
- c. Stoły bufetowe:
  - i. Na stołach bufetowych musi znaleźć się dekoracja kwiatowa.
- d. Liczba stołów dostosowana będzie do liczby gości.

### 2. Na usługę cateringową składać się będzie:

#### Część I – gotowość 18.00

Na pierwszą część usługi cateringowej składać będzie się:

- a. Bezalkoholowy welcome drink dla około 270 osób:
  - i. Welcome drink powinien nawiązywać kolorystycznie do logotypu POT i składać się z polskich składników.
- b. Serwowane przekąski w foyer Ministerstwa Rozwoju:
  - i. Przekąski w formie finger food (nawiązujące do polskich potraw, około 4 szt. na osobę) powinny być roznoszone przez kelnerów.
- c. Na stołach bufetowych rozstawionych w foyer podczas części I powinny znaleźć się napoje bezalkoholowe (softy) wystawione w karafkach, ekspres ciśnieniowy, herbaty (czarna, zielona, owocowa) oraz lemoniady sezonowe. Przy ekspresie do kawy znajdować się będą różne rodzaje mleka (zwykłe, bez laktozy, roślinne).

#### Część II – gotowość 20.30

Na drugą część usługi cateringowej składać się będzie:

- d. Bufet ciepły:
  - i. Składać się będzie z zupy, min. 2 dań wegetariańskich, min. 2 dań mięsnych oraz min. 1 dania rybnego.
  - ii. Dania nawiązywać będą do smaków tradycyjnej polskiej kuchni; w menu wykorzystane będą polskie produkty sezonowe.
  - iii. Każde z dań musi być podpisane etykietą umieszczoną w okolicy podgrzewacza.

- e. Bufet zimny:
  - i. Składać będzie się z min. 4 sałatek, deski polskich serów, zestawu przekąsek (np. tatar, carpaccio, roladki).
- f. Bufet deserowy:
  - i. Składać się będzie z małych ciast oraz pralin min. 4 szt. na osobę
- g. Tort z logotypem 20 lat POT:
  - i. Tort musi być wykonany z wykorzystaniem owoców.
  - ii. Przy torcie na stałe powinien znajdować się jeden z kelnerów, który będzie kroił i nakładał go gościom.
- h. Stacja live cooking – potrawa nawiązująca do dań charakterystycznych dla tradycyjnej polskiej kuchni.

### **3. Ważne terminy:**

- 16 marca 2020 – usługodawca przedstawi propozycję menu (części I i części II)
- 23 marca 2020 – usługodawca zorganizuje degustację
- 27 marca – ostateczne zatwierdzenie menu
- 16 kwietnia – Gala 20-lecie POT

## Załącznik nr 2

**Zamawiający:**  
**Polska Organizacja Turystyczna**  
**ul. Chałubińskiego 8**  
**00 – 613 Warszawa**

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nazwa i adres podmiotu składającego ofertę:

.....  
 NIP ..... REGON .....  
 Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym: .....  
 Numer telefonu: ..... e-mail .....

Odpowiadając na Ogłoszenie dotyczące konkursu ofert na marketing internetowy na rynku singapurskim, zgodnie z wymogami zawartymi w Ogłoszeniu, oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

1. Cena ofertowa netto .....zł  
 (słownie:.....)  
 Stawka podatku VAT.....%, wartość podatku VAT.....zł  
 Cena ofertowa brutto .....zł  
 (słownie:.....)
2. Oświadczam, że:
  - a) zapoznałem się z warunkami podanymi przez Zamawiającego w Ogłoszeniu i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń, uzyskałem wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia, a także akceptuję istotne postanowienia umowy oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia podany przez Zamawiającego.
  - b) jesteśmy zarejestrowani w ....., aktualny dokument rejestracyjny można uzyskać pod adresem:.....
  - c) W przypadku udzielenia mi zamówienia zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Do niniejszej oferty załączam następujące dokumenty:
  - oświadczenie w zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu,
  - wykaz wykonanych usług w okresie 12 miesięcy przed terminem składania ofert wraz z dokumentami potwierdzającymi ich należyte wykonanie,
  - wstępne menu wraz ze zdjęciami,
  - zdjęcia dań oraz przykładowej stacji live cooking,
  - projekt tortu, zdjęcia bufetów i stołów wraz z dekoracjami kwiatowymi,
  - .....

....., dn. ....

.....

(podpis uprawnionego  
 przedstawiciela Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy (dane Wykonawcy):

Nazwa: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

oświadczam(y), że:

1. posiadam(y) uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
2. posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(emy) potencjałem technicznym do wykonania zamówienia,
3. znajduję(emy) się w sytuacji finansowej i ekonomicznej zapewniającej prawidłowe i terminowe wykonanie zamówienia.

..... dn. ....

.....  
(*podpis uprawnionego  
przedstawiciela Wykonawcy*)

**Umowa nr /RP/GC/2020  
zawarta dnia.....w Warszawie, pomiędzy**

**Polską Organizacją Turystyczną** z siedzibą w Warszawie, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 NIP: 525-21-50-196; REGON: 016213775, reprezentowaną przez:

1. Grzegorza Cendrowskiego – p.o. Rzecznika Prasowego,
2. Mariolę Górecką – Głównego Księgowego,

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

a

.....  
reprezentowaną przez: .....

zwanym dalej „**Wykonawcą**”.

Umowa została zawarta na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.).

**§ 1  
Przedmiot Umowy**

1. Przedmiotem Umowy jest zapewnienie usługi cateringowej w formie przyjęcia koktajlowego na potrzeby zorganizowania uroczystej gali z okazji 20-lecia Polskiej Organizacji Turystycznej. Gala odbędzie się w siedzibie Ministerstwa Rozwoju dnia 16 kwietnia 2020 r.
2. Gala obchodów 20-lecia Polskiej Organizacji Turystycznej, o której mowa w ust. 1 powyżej (dalej: Gala), zostanie zrealizowana w zakresie zgodnym z postanowieniami Umowy, a także z Opisem Przedmiotu Zamówienia (zwanym dalej OPZ), stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy oraz Ofertą Wykonawcy z dnia ....., stanowiącą Załącznik nr 2 do Umowy. W razie sprzeczności między treścią Załącznika nr 1 do Umowy a treścią Załącznika nr 2 do Umowy, pierwszeństwo mają zapisy Załącznika nr 1 do Umowy.

**§ 2  
Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca niniejszym podejmuje się zapewnienia usługi cateringowej Gali w terminie wynikającym z OPZ, w tym zapewnienia pełnej obsługi realizacyjnej wszystkich działań, wynikających z Przedmiotu Umowy, zgodnie z wytycznymi wskazanymi w OPZ oraz ofertą Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zlecenie osobiście.
3. Wykonawca nie może przenieść całości lub części praw, ani też całości lub części obowiązków wynikających z niniejszej Umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zleceniodawcy. Wykonawca nie może także przenieść wykonywania całości lub części niniejszej Umowy na osobę trzecią. Jeżeli Wykonawca zamierza posługiwać się osobami trzecimi przy wykonywaniu niniejszej Umowy, musi uzyskać na to pisemną zgodę

Zleceniodawcy pod rygorem uznania takiego działania Wykonawcy za rażące naruszenie postanowień niniejszej Umowy.

4. Wykonawca podejmuje się świadczenia usług objętych Przedmiotem Umowy na najwyższym, profesjonalnym poziomie, oraz dołoży wszelkich starań do efektywnego i należytego zrealizowania Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca wykona usługi objęte Przedmiotem Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami oraz zgodnie z załącznikami do Umowy. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów sanitarnych i bhp.
6. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje odpowiednim potencjałem techniczno organizacyjnym, osobowym, finansowym, a także uprawnieniami, wiedzą i kwalifikacjami pozwalającymi na należyte zrealizowanie Umowy, a także uzyskał wszelkie zgody i zezwolenia niezbędne do wykonywania Umowy. Wykonawca zapewnia, że przy wykonywaniu niniejszej Umowy będzie posługiwać się wyłącznie osobami spełniającymi wymogi stawiane we właściwych przepisach prawa i innych regulacjach mających zastosowanie dla świadczenia Usługi, będącej przedmiotem Umowy.
7. Wykonawca przy wykonywaniu umowy będzie działać z należytą starannością w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego, mając na uwadze przede wszystkim zabezpieczenie interesów Zamawiającego.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie OC w ramach prowadzonej działalności związanej ze świadczonymi przez niego usługami cateringu. Kwota ubezpieczenia gwarantowana przedmiotową polisą to 1 000 000 PLN. Kopia polisy OC Wykonawcy stanowi załącznik nr 4 do Umowy.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji Usługi, które Wykonawca w miarę możliwości będzie uwzględniał.
10. Wszelkie materiały, usługi i świadczenia niezbędne do prawidłowego wykonania Umowy, zapewnia Wykonawca w ramach wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy.
11. Wykonawca zobowiązuje się do nieujawniania, w tym do nieudostępniania podmiotom trzecim, uzyskanych od Zleceniodawcy w związku z realizacją Umowy jakichkolwiek informacji prawnie chronionych oraz tych, których utrata/udostępnienie lub ujawnienie podmiotom trzecim mogłoby skutkować powstaniem szkody po stronie Zamawiającego bądź narazić go na utratę renomy.

### **§ 3**

#### **Kary umowne**

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego następujących kar umownych:
  - a) za niedotrzymanie terminu wykonania całości lub poszczególnych części Przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 2 ust. 1 Umowy, tj. terminów wskazanych w pkt. 3 OPZ – w wysokości 2% kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy – za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, z zastrzeżeniem lit. c);
  - b) za niewykonanie lub niezgodnie z postanowieniami pkt 1 oraz 2 OPZ wykonanie obowiązków, o których mowa w § 1 i § 2 ust. 1 i ust. 8 Umowy – w wysokości 5% kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy - za każdy niezrealizowany lub nienależycie wykonany element (każdą część Przedmiotu Umowy, wskazaną szczegółowo w OPZ oraz w Ofercie Wykonawcy);
  - c) za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, wskazanych w § 5 ust.1 lit. a) lub b) Umowy – kwotę w wysokości 40 % kwoty wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy.

2. Naliczenie oraz zapłata kar umownych nie zwalniają Wykonawcy z wykonania zobowiązań określonych Umową.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wszelkich należności przysługujących mu od Zamawiającego.
4. W przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość zastrzeżonych kar umownych określonych w Umowie, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia naprawienia pełnej szkody na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym.
5. Kary umowne mogą się kumulować.

#### **§ 4**

##### **Procedury płatności**

1. Z tytułu należytej realizacji całości Przedmiotu Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w maksymalnej kwocie ..... zł (słownie złotych: (.....) brutto.
2. Kwota wskazana w ust. 1 powyżej zawiera wszelkie koszty wykonania i rozliczania Umowy, w tym ewentualny podatek VAT, podatek dochodowy od osób fizycznych/prawnych oraz inne, ewentualne należności o charakterze publicznoprawnym.
3. Wynagrodzenie wypłacone będzie Wykonawcy po należytym wykonaniu całości Przedmiotu Umowy, na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej Zamawiającemu faktury wraz z protokołem odbioru, podpisanym bez zastrzeżeń przez przedstawiciela Zamawiającego, przelewem na następujący rachunek bankowy Wykonawcy:..... w terminie 14 dni od daty przyjęcia faktury przez Zamawiającego. Wynagrodzenie zostanie obliczone zgodnie z Ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy, jako iloczyn ceny za jedną osobę oraz łącznej liczby uczestników Gali.
4. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany na fakturze jest rachunkiem znajdującym się w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od 1 września 2019 r. przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, zgodnie z art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług (dalej: Wykaz); niniejsze postanowienie stosuje się do innych wykazów, które zastąpią Wykaz, a będą obejmować rachunki bankowe podatników podatku od towarów i usług.
5. W przypadku wskazania przez Wykonawcę na fakturze rachunku bankowego nieujawnionego w Wykazie, Zamawiający uprawniony będzie do wstrzymania się z zapłatą do czasu wskazania przez Wykonawcę, dla potrzeb płatności, rachunku bankowego ujawnionego w Wykazie. W takim przypadku, opóźnienie w dokonaniu płatności w terminie określonym w Umowie, powstałe wskutek braku możliwości realizacji przez Zamawiającego płatności na rachunek ujęty w Wykazie, nie stanowi dla Wykonawcy podstawy do żądania od Zamawiającego jakichkolwiek odsetek, jak również innych rekompensat/odszkodowań/roszczeń z tytułu dokonania nieterminowej płatności.
6. Podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury z tytułu świadczenia usług będących Przedmiotem Umowy będzie podpisany przez przedstawiciela Zamawiającego bez
7. zastrzeżeń protokół odbioru, o którym mowa powyżej w ust. 2, potwierdzający należyłą organizację Gali i wykonanie przez Wykonawcę obowiązków wynikających z Umowy, w tym najem sal konferencyjnych oraz catering.
8. Datą zapłaty będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
9. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności pieniężnych powstałych w wyniku realizacji Umowy.

#### **§ 5**

### **Odstąpienie od Umowy**

1. Prawo odstąpienia od Umowy przysługuje Zamawiającemu w przypadkach przewidzianych przepisami Kodeksu cywilnego, a także gdy:
  - a. Wykonawca opóźnia się z rozpoczęciem lub ukończeniem Umowy tak dalece, że nie jest prawdopodobne, żeby zdołał je rozpocząć i ukończyć w czasie umówionym, w szczególności przekracza terminy wskazane w pkt 3 OPZ.
  - b. Wykonawca wykonuje Umowę w sposób wadliwy albo sprzeczny z Umową, a w szczególności z warunkami opisanymi w pkt 2 oraz 3 OPZ, pomimo wezwania Zamawiającego do zmiany sposobu wykonania i wyznaczenia mu w tym celu dodatkowego terminu,
  - c. wystąpi istotna zmiana okoliczności, powodująca, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy,
    - 2) w razie ewentualnej zmiany terminów Gali określonych w OPZ, z uwagi na okoliczności, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć na podstawie wiedzy posiadanej w momencie zawierania Umowy.
2. Zamawiający złoży Wykonawcy oświadczenie o odstąpieniu od Umowy w formie pisemnej, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu jednej z okoliczności opisanych w ust.1, uprawniających Zamawiającego do wykonania prawa odstąpienia.

### **§ 6**

#### **Zmiana Umowy**

Warunkiem dokonania zmian postanowień Umowy jest zgoda obu Stron, wyrażona na piśmie pod rygorem nieważności.

### **§7**

#### **Osoby upoważnione do kontaktu**

Strony wskazują przedstawicieli, który są upoważnieni do dokonywania wszelkich ustaleń w zakresie wykonania Przedmiotu Umowy, w tym do podpisania protokołu, o którym mowa w § 4 ust. 2 niniejszej Umowy:

- ze strony Zamawiającego: [martyna.rozeslaniec@pot.gov.pl](mailto:martyna.rozeslaniec@pot.gov.pl) – 22 536 70 50

- ze strony Wykonawcy: .....

### **§ 8**

#### **Dane osobowe**

Spełniając obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), zwanego dalej „RODO”, Zleceniodawca informuje, że:

- 1) dane osobowe osób wskazanych do kontaktu przy realizacji Umowy (np. kontaktów bieżących), są przetwarzane przez Polską Organizację Turystyczną z siedzibą w Warszawie, przy ul. Chałubińskiego 8 (00-613), która pełni funkcję administratora danych,
- 2) w Polskiej Organizacji Turystycznej został powołany inspektor ochrony danych, z którym kontaktować się można pod adresem: [dpo@pot.gov.pl](mailto:dpo@pot.gov.pl),



- 3) dane osobowe osób, o których mowa w pkt 1, są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) i c) RODO w celu związanym z wykonaniem niniejszej Umowy,
- 4) dane osobowe nie będą udostępniane innym podmiotom niż wynika to z przepisów prawa,
- 5) dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej,
- 6) dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane,
- 7) dane osobowe, o których mowa w pkt 1, będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji Umowy, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa,
- 8) obowiązek podania danych wynika z przepisów prawa w zakresie przetwarzania w celach, o których mowa w pkt 3), podanie danych wynika ze stosunku umownego i jest niezbędne w celu realizacji Umowy,
- 9) osoby, o których mowa w pkt 1) mają prawo do:
  - a) dostępu do danych osobowych Pana/i dotyczących, na podstawie art. 15 RODO,
  - b) sprostowania danych osobowych, na podstawie art. 16 RODO,
  - c) żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych, na podstawie art. 18 RODO, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
- 10) osobom, o których mowa w pkt 1) nie przysługuje:
  - a) prawo do usunięcia danych osobowych, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO,
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
  - c) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, o którym mowa w art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pana/i danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit c) RODO.
- 11) Osobom, o których mowa w pkt 1) przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego w sposób i w trybie określonym w przepisach RODO oraz prawa polskiego, w szczególności ustawy o ochronie danych osobowych, gdy uzna Pan/i, że przetwarzanie danych osobowych Pani/a dotyczących narusza przepisy RODO. Adres organu nadzorczego: Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 5310300, fax. 22 5310301, [kancelaria@uodo.gov.pl](mailto:kancelaria@uodo.gov.pl).

## § 9

### Postanowienia końcowe

1. Spory wynikłe w czasie realizacji Umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Integralną część Umowy stanowią następujące Załączniki:
  - a) Załącznik nr 1: Opis Przedmiotu Zamówienia,
  - b) Załącznik nr 2: Oferta Wykonawcy,
  - c) Załącznik nr 3: wzór protokołu odbioru,
  - d) Załącznik nr 4: kopia polisy OC Wykonawcy.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA**