



Centrum  
Rozwoju  
Przemysłów  
Kreatywnych

**CENTRUM ROZWOJU PRZEMYSŁÓW KREATYWNYCH**

adres: ul. Mińska 65, 03-828 Warszawa

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego poniżej 130 tys. zł. na:

**obsługa cateringowa wydarzenia MeetUp65: AI&Hardware Conference**  
**- organizowanego w dniu 21 listopada 2024 r**

**sygnatura:**

**DZP.261.ZO.146.2024**

**Zatwierdzam:**

Dyrektorka  
Centrum Rozwoju Przemysłów Kreatywnych  
*Aleksandra Szymonińska*

Warszawa, 12.11.2024 r.

## I. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM

Zamawiającym jest: Centrum Rozwoju Przemysłów Kreatywnych  
Adres: ul. Mińska 65, 03-828 Warszawa  
NIP: 113-306-07-57  
REGON: 522194230  
Numer telefonu: + 48 504 600 575  
Adres e-mail: dzp@crpk.pl  
Strona internetowa: <https://portal.smartpzp.pl/crpk>

## II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Rodzaj zamówienia:  
☒ dostawa    ☐ usługa    ☐ robota budowlana
2. Określenie przedmiotu zamówienia: usługa cateringowa opisana w załączniku nr 1
3. Szczegółowe wymagania zawiera stanowiący załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego:  
☐ formularz cenowy    ☒ opis przedmiotu zamówienia
4. Kod CPV:

CPV: 55520000-1 usługi dostarczania posiłków

5. Zamawiający:

☒ dopuszcza rozwiązania równoważne    ☐ nie dopuszcza rozwiązań równoważnych

Jeżeli opis przedmiotu zamówienia wskazywałby w odniesieniu do niektórych produktów oznaczenia producenta, znaki towarowe, patenty lub pochodzenie, źródło lub szczególny proces Zamawiający, dopuszcza oferowanie rozwiązań równoważnych. Produkty pochodzące od konkretnych producentów określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać produkty oferowane przez Wykonawcę, aby zostały spełnione wymagania stawiane przez Zamawiającego, wynikające z uzasadnionych potrzeb i konkretnych wymagań funkcjonalnych. Produkty pochodzące od konkretnych producentów stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia. Operowanie przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego rozwiązania. Posługiwanie się nazwami producentów/produktów ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych, co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt o wskazanych lub lepszych parametrach za spełniający wymagania Zamawiającego.

6. Kwota przeznaczona na sfinansowanie zamówienia brutto: ..... zł.

7. Źródło finansowania:

☒ środki własne Zamawiającego    ☐ dotacja    ☐ projekt

## III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA I WARUNKI REALIZACJI

- ☒ Zamawiający wymaga realizacji przedmiotu zamówienia w terminie do:

☐ .... dni    ☐ .... tygodni    ☐ .... miesięcy

od dnia przekazania zamówienia/umowy

- ☐ Zamawiający dopuszcza wskazanie własnego terminu realizacji w treści oferty

#### IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- ☒ Zamawiający nie określa szczególnych warunków udziału w postępowaniu.

- ☐ Zamawiający ustanawia następujące warunki udziału w postępowaniu:

- ☐ w zakresie posiadania uprawnień do prowadzenia działalności związanej z przedmiotem zamówienia
- ☐ w zakresie wiedzy i doświadczenia
- ☐ w zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- ☐ w zakresie zdolności finansowej i ekonomicznej

W celu potwierdzenia spełniania ww. warunków, Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, zażądać przedstawienia lub uzupełnienia ww. dokumentów. Jeśli Wykonawca ich nie złoży lub nie uzupełni, Zamawiający może uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych uprawnień / zdolności i odrzucić jego ofertę.

#### V. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który wykaże brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w 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 (t.j. Dz.U. z 2023 poz.1497 ze zm.) Na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia wraz z ofertą Wykonawca składa oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu poprzez formularz ofertowy.

#### VI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca oblicza cenę netto i brutto w następujący sposób:  
cena netto + podatek VAT = cena brutto,  
wypełniając formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
2. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów.
3. Cena oferty musi stanowić pełny koszt, jaki Zamawiający będzie musiał zapłacić wykonawcy za wykonanie zamówienia w pełnym zakresie.
4. Cenę brutto należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zgodnie z zasadami matematyki).
5. Cena brutto będzie brana pod uwagę w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.

#### VII. SKŁADANIE OFERT

1. Postępowanie prowadzone jest poprzez bezpłatny System Zakupowy – platformę SmartPZP, dostępny pod adresem <https://portal.smartpzp.pl/crpk>.
2. Korzystanie z Systemu przez Wykonawców jest bezpłatne.

3. W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji elektronicznie za pośrednictwem Systemu lub na adres e-mail: [dzp@crpk.pl](mailto:dzp@crpk.pl).
4. Ogólne zasady korzystania z Systemu:
- 1) Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta w Systemie, ani logowania do Systemu.
  - 2) Za pośrednictwem posiadanego w Systemie konta Użytkownika Zewnętrznego tj. użytkownika Wykonawcy odbywa się komunikacja Wykonawcy z Zamawiającym w postępowaniu, w szczególności: przekazywanie dokumentów, oświadczeń, informacji, pytań, wniosków w ramach postępowania.
  - 3) Za pośrednictwem posiadanego w Systemie konta Jednostki Zamawiającej oraz kont Użytkowników Wewnętrznych Jednostki Zamawiającej odbywa się komunikacja Zamawiającego z Wykonawcą w postępowaniu, w szczególności: przekazywanie wezwań i zawiadomień, informacji, odpowiedzi na pytania w ramach postępowania.
  - 4) Zadawanie pytań przez Wykonawców odbywa się w zakładce „Pytania do postępowania”. Po otwarciu ofert, komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są elektronicznie za pośrednictwem Systemu, w zakładce „Korespondencja”, która dla Wykonawcy jest widoczna w Zakładce „Oferty”, po zaznaczeniu numeru złożonej oferty.
  - 5) Do pełnego i prawidłowego korzystania z Systemu przez Użytkowników Zewnętrznych konieczne jest posiadanie przez co najmniej jednego uprawnionego Użytkownika Zewnętrznego Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego służącego do autentykacji i podpisu.
  - 6) Korzystanie z Systemu możliwe jest pod warunkiem spełnienia przez sprzęt, z którego korzystają użytkownicy Wykonawcy następujących minimalnych wymagań technicznych i specyfikacji połączenia - posiadanie komputera o parametrach umożliwiających zainstalowanie następującego oprogramowania:
    - w zakresie podstawowych funkcjonalności – przegląd, pobieranie i załączanie dokumentów:
      - a) komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 3 GB RAM, procesor 1500 MHz lub lepszy, jeden z systemów operacyjnych Linux Kernel 4.0, Windows 7 i MacOS 10.12 - Lub ich nowsze wersje,
      - b) przeglądarka internetowa Mozilla Firefox ver. 65 i późniejsze, Google Chrome ver. 66 i późniejsze lub Opera w ver. 58 i późniejsze, Microsoft Edge ver 18 i późniejsze, Internet Explorer 11,
      - c) lista zalecanych przeglądarek internetowych: Google Chrome, Mozilla Firefox, Opera. Zalecane jest używanie najnowszych wersji przeglądarek
    - w zakresie składania podpisu kwalifikowanego (za pośrednictwem platformy SmartPZP):
      - a) zainstalowane środowisko Java w wersji min. 1.8 (jre),
      - b) w przypadku przeglądarek Opera, Chrome i Firefox należy doinstalować dodatek do przeglądarki Szafir SDK Web,
      - c) oprogramowania SzafirHost w systemie operacyjnym.

Instrukcja instalowania oprogramowania wskazanego w punktach a, b i c powyżej znajduje się w Systemie w zakładce E-learning.

- 7) Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych i informacji przekazywanych przy ich użyciu zostały opisane w Regulaminie korzystania z usług Systemu (Regulamin Portalu e-Usług) dostępnym z poziomu modułu E-learning dla wszystkich użytkowników Systemu oraz podczas rejestracji konta Wykonawcy dla Wykonawców.
- 8) Użycie przez Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym środków komunikacji elektronicznej zapewnionych w Systemie jest uzależnione od uprzedniej akceptacji przez Wykonawcę Regulaminu korzystania z usług Systemu na witrynie internetowej przy zakładaniu profilu Wykonawcy.
- 9) Użytkownikom Zewnętrznym Wykonawcy przysługuje prawo korzystania z asysty obejmującej wsparcie techniczne w kwestiach dotyczących korzystania z Systemu, polegające na doradztwie telefonicznym i e-mailowym na zasadach określonych w Regulaminie korzystania z usług Systemu
- 10) Maksymalny rozmiar pojedynczych plików przesyłanych za pośrednictwem Systemu wynosi 100 MB. Za pośrednictwem Systemu można przesłać wiele pojedynczych plików lub plik skompresowany do archiwum (ZIP) zawierający wiele pojedynczych plików.
- 11) Dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików o wielkości do 100 MB w formatach .png, .jpg, .jpeg, .gif, .doc, .docx, .xls, .xlsx, .ppt, .pptx, .odt, .ods, .odp, .odf, .pdf, .zip, .rar, .txt, .ath, .xml, .dwg, .xades, .tar, .7z, .eml, .msg
- 12) Za datę przekazania i odbioru danych, w szczególności oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę zapisania pliku na serwerze Systemu. Aktualna data i godzina, zsynchronizowane z Głównym Urzędem Miast, wyświetlane są w prawym górnym rogu Systemu.
- 13) Informacje na temat kodowania i czasu przekazania i odbioru danych:
  - Oferta złożona przez Wykonawcę w Systemie, nie jest widoczna dla Zamawiającego, ponieważ widnieje w Systemie jako zaszyfrowana. Możliwość otwarcia oferty dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu składania ofert.
  - Oznaczenie czasu odbioru danych przez System stanowi przypiętą do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), znajdującą się na potwierdzeniu złożenia oferty.

**Po upływie terminu składania ofert, złożenie Oferty (załączników) nie będzie możliwe.**

#### **VIII. TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia:  
**14.11.2024r. do godz. 16:00**
2. Wykonawca będzie związany złożoną ofertą przez 14 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
4. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail: [dzp@crpk.pl](mailto:dzp@crpk.pl)

#### **IX. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY**

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej w następujący sposób:

### **W pierwszym etapie:**

Zamawiający dokona oceny ofert, zgodnie z następującymi kryteriami:

- ☒ cena – **waga 100 %** (porównanie oferty z najniższą ceną do ceny oferty badanej)
- ☐ termin realizacji – waga .... (.....)
- ☐ okres gwarancji – waga .... (.....)
- ☐ doświadczenie osób wykonujących zamówienie – waga ..... (.....)

W przypadku ofert o tej samej łącznej liczbie punktów Zamawiający wezwie Wykonawców do złożenia oferty dodatkowej, która nie może być mniej korzystna od oferty złożonej pierwotnie. Niezłożenie oferty dodatkowej będzie oznaczało utrzymanie pierwotnie zaoferowanych warunków.

Zamawiający sporządzi ranking ofert szeregując oferty w ten sposób, że oferta najkorzystniejsza zajmować będzie pierwsze miejsce.

### **W drugim etapie:**

Zamawiający zweryfikuje brak podstaw do wykluczenia z postępowania w zakresie oferty, która otrzyma największą liczbę punktów w ramach kryteriów oceny ofert opisanych powyżej. Tym samym, jeśli Wykonawca, który złożył niniejszą ofertę nie potwierdzi spełniania warunków, Zamawiający odrzuci jego ofertę i przystąpi do weryfikacji oferty, która otrzymała kolejną ocenę w rankingu, chyba że wartość kolejnej oferty przekracza kwotę przeznaczoną na sfinansowanie zamówienia. Weryfikacja odbędzie się na podstawie oferty i dokumentów załączonych do oferty lub uzupełnionych / wyjaśnionych na wezwanie Zamawiającego.

Wybrana zostanie wstępnie oferta tego Wykonawcy, który otrzyma najwyższą liczbę punktów za opisane wyżej kryteria i który potwierdzi spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

Następnie Zamawiający poprosi oferenta, który uplanował się na 1 miejscu rankingu o przedstawienie próbek menu do degustacji. W przypadku gdy degustacja zakończy się oceną pozytywną zaproponowanego menu. W przypadku negatywnej oceny menu, oferta tego wykonawcy zostanie odrzucona, a zamówienie zostanie powierzone wykonawcy kolejnemu w rankingu.

### **W trzecim etapie:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji cenowych, w szczególności z w sytuacji gdy oferta najwyżej oceniona w kryteriach oceny oferty zawiera cenę wyższą niż środki finansowe przeznaczone na realizację zamówienia. Negocjacje będą prowadzone w celu ulepszenia oferty w ramach ustanowionych kryteriów oceny ofert. Dopuszczalne jest ograniczenie zakresu rzeczowego świadczenia Wykonawcy, by możliwe było sfinansowanie zamówienia przez Zamawiającego.

## **X. KLAUZULA RODO**

Klauzula informacyjna w związku z art. 13 RODO związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pominięciem ustawy Pzp.

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

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Rozwoju Przemysłów Kreatywnych (CRPK) z siedzibą przy ul. Mińskiej 65, 03-828 Warszawa.

2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania swoich danych osobowych pod adresem e-mail: [iod@crpk.pl](mailto:iod@crpk.pl) lub pisemnie na adres siedziby CRPK.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia pod nazwą wskazaną w treści Zapytanie ofertowego, na podstawie postanowień określonych w Regulaminie przygotowywania i prowadzenia postępowań o udzielenie zamówienia publicznego, z pominięciem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania, odbiorcy uprawnieni do ich otrzymania na podstawie przepisów prawa oraz podmioty świadczące usługi na rzecz Administratora.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat z uwagi na fakt, iż zamówienie finansowane jest ze środków budżetu państwa, a po tym czasie przez okres, oraz w zakresie wymagany przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
6. Podanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne ale niezbędne w celu wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

## **XI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.
2. Do przeprowadzenia postępowania zastosowanie mają postanowienia Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej 130 tys. zł.

## **6. ZAŁĄCZNIKI**

1. Opis Przedmiotu zamówienia
2. Formularz ofertowy
3. Klauzula RODO
4. Wzór umowy

### KLAUZULA INFORMACYJNA 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Centrum Rozwoju Przemysłów Kreatywnych** z siedzibą przy ul. Mińskiej 65, 03-828 Warszawa;
- b) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr.: **DZP.261.ZO.146.2024**, prowadzonym z pominięciem ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo o zamówieniach publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1129 i 1598 ze zm.);
- c) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania.
- d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- e) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- g) posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych<sup>1</sup>;
  - 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<sup>2</sup>;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- h) nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

<sup>1</sup> **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.

<sup>2</sup> **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

### 1. Krótki opis przedmiotu zamówienia:

**Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu w trakcie wydarzenia "MeetUp65: AI & Hardware":**

- Miejsce realizacji: **Warszawa, ul Chodakowska 34, Hala Labo**
- w ramach usługi cateringowej podczas wydarzenia **MeetUp65: AI & Hardware**, które odbywa się w dniu **21.11.2024 r. w godzinach 16:00 - 20:00** wykonawca powinien zapewnić catering dla 120 osób;

### 2. Szczegółowy opis zamówienia:

Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie następujące rodzaje posiłków, przekąsek i napojów we wskazanych poniżej orientacyjnych ilościach:

- 21.11 - 16:00-20:00 usługa cateringowa zgodnie z poniższym menu

#### **Menu:**

- **Napoje gorące** – kawa z ekspresu 80 filiżanek, herbata 80 kubków, dodatki – śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach;
- **Napoje zimne** - w tym cola w butelkach 0,5 litra słodzona oraz bez cukru (minimum 40 sztuk), sok jabłkowy oraz sok pomarańczowy w butelkach minimum 0,33 litra (minimum 40 sztuk), woda niegazowana i gazowana w butelkach 0,5 litra (minimum 40 sztuk) – razem minimum 120 napojów
- **Przekąski zimne typu finger food** – minimum 6 rodzajów (w liczbie minimum 480 sztuk) o minimalnej gramaturze 50 gramów każda
- **Desery monoporcjowe** – minimum 3 rodzaje (w liczbie minimum 240 sztuk) o minimalnej gramaturze 50 gramów każdy

**Menu oraz przykładowy zestaw do degustacji do akceptacji powinno zostać dostarczone przez Wykonawcę najpóźniej do godziny 12:00 w piątek 15.11.2024**

#### **Opis pozostałych warunków realizacji usługi:**

1. Herbata indywidualnie pakowana po 1 sztuce w opakowaniu, minimum 5 rodzajów (w tym mięta, herbata owocowa – dwa różne smaki, czarna, zielona), woda gorąca do zaparzenia w termosach ze stali szlachetnej lub podgrzewaczach.
2. Cukier biały i brązowy (proporcje 60/40) każdy indywidualnie pakowany.
3. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

4. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.
5. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania "MeetUp65: AI & Hardware" (w dniu 21.11.2024 r., w godzinach 16:00-20:00) dla minimum 120 osób. Kelnerzy/Kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi i grzecznymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami *savoir vivre* kelnera (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o modnym kroju, białą koszulę z długim rękawem, kamizelki, muszkę lub krawat. Kelnerka powinna mieć bluzkę z długim rękawem, o niezbyt wymyślnym kroju np. niewskazane są szerokie rękawy. Spódnica powinna być o klasycznym kroju zgodnie z etyką zawodu kelnerskiego).
7. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
8. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości.
9. Wykonawca zapewni minimum 5 prostokątnych stołów na których będzie serwowany catering, porcelanę stołową, sztucze, sprzęt cateringowy niezbędny do realizacji przyjęcia, bieliznę stołową (białą lub szarą), montaż i demontaż sprzętu cateringowego.
10. Wykonawca zapewni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem Państwowego Zakładu Higieny PZH (określa produkt, który w żaden sposób nie wpływa negatywnie na ludzkie życie i środowisko naturalne) o wymiarach minimum 30x30 cm, w ilości dwukrotnej liczby osób, dla których przygotowuje catering.
11. Wykonawca zapewni pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie (ustawiony na stole cateringowym).
12. Wykonawca musi realizować umowę zgodnie z warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448.).
13. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy) oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregośkolwiek z przepisów, na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia ewentualnych kosztów kar i mandatów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy.

**3. Nazwy i kody określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):**

Główny kod CPV: 55520000-1 usługi dostarczania posiłków; (odpowiadający  
głównemu przedmiotowi zamówienia)

**4. Termin wykonania zamówienia.**

Okres, w którym będzie realizowane zamówienie: **21.11.2024 godz. 16.00–20.00.**

---

*M. Lewi.*



## FORMULARZ OFERTOWY

NAZWA (FIRMA) ALBO IMIĘ I NAZWISKO WYKONAWCY : .....

UL. .... MIEJSCOWOŚĆ .....

KRS | NIP: .....

e-mail, telefon : .....

Zamawiający:

## CENTRUM ROZWOJU PRZEMYSŁÓW KREATYWNYCH

## ZAPYTANIE OFERTOWE

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

## obsługa cateringowa wydarzenia MeetUp65: AI&Hardware Conference

- organizowanego w dniu 21 listopada 2024 r

**sygnatura:**

**DZP.261.ZO.146.2024**

**Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za kwotę:**

brutto: .....zł

**Na powyższą kwotę składają się:**

## FORMULARZ CENOWY

Lp.	Nazwa	liczba	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto (kol. nr3 x4)	Vat (kwota)	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Przekąski typu finger food	480 szt.					
2	Napoje zimne	120 szt					
3	Napoje ciepłe	160 porcji					
4	Desery monoporcjowe	240 szt.					
5	Wynajęcie urządzeń, stołów i zastawy	1 kpl.					
6	Serwis	1kpl.					
<b>Łącznie brutto</b>							

1. Oświadczam, że spełniam wszystkie warunki udziału określone w postępowaniu.
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania 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 (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1497 ze zm.).
3. Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią Zapytania (i nie wnoszę żadnych uwag ani zastrzeżeń), uzyskałem/am także informacje niezbędne do przygotowania ofert.
4. Termin związania ofertą wynosi **14 dni** od daty złożenia niniejszej oferty.
5. Oświadczam, że akceptuję warunki postępowania w tym:
  - obowiązek przedstawienia w dniu 15.11 2024 r. do godz. 13.00 do degustacji proponowanego menu w liczbie po 4 próbki każde w siedzibie Zamawiającego przy ul. Mińskiej 65 w Warszawie;
  - możliwość negatywnego ocenienia przez komisję przedłożonych dań, co skutkować będzie wyborem wykonawcy, który w rankingu ofert uplasował się na 2 pozycji.
6. Osobą wyznaczoną do kontaktów z Zamawiającym w ramach niniejszego zapytania jest:  
Imię nazwisko: .....tel. /e-mail. ....

.....

podpis upoważnionej osoby<sup>1</sup>

w załączeniu:

-proponowane menu

---

<sup>1</sup> Dopuszcza się podpisanie oferty w sposób tradycyjny a następnie zeskanowanie dokumentu i przesłanie go do Zamawiającego na wskazany adres e-mail lub podpisanie oferty zapisanej w formacie pdf, opatrzonej podpisem kwalifikowanym i przesłanie na niniejszy adres e-mail.

## UMOWA NR ...../2024

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

**CENTRUM ROZWOJU PRZEMYSŁÓW KREATYWNYCH** z siedzibą w Warszawie, (adres: ul. Mińska 65, 03-828 Warszawa), zarejestrowana w Rejestrze instytucji kultury dla których organizatorem jest Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego pod numerem RIK 129/2022, REGON: 522194230, NIP: 1133060757,

reprezentowanym przez:

Panią Aleksandrę Szymańską - Dyrektorkę  
zwanym dalej „Zamawiającym” lub „CRPK”,

a ..... prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą: ..... z siedzibą w ..... przy ul. ...., wpisaną do ....., NIP: ....., REGON: .....  
zwanym dalej „Wykonawcą”  
dalej zwanych również „Stronami”

Zleceniodawca i Zleceniobiorca, zwani dalej łącznie „Stronami”, zawierają Umowę o następującej treści:

Umowa ta została zawarta w związku z postępowaniem nr DZP.261.ZO.16.2024. Do umowy, zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), nie stosuje się przepisów tej ustawy.

### § 1

#### Oświadczenia i zapewnienia Stron

1. Strony zgodnie oświadczają, że:
  - a) posiadają zdolność do zawarcia umowy oraz że osoby podpisujące umowę w ich imieniu są prawidłowo umocowane do związania Stron postanowieniami umowy,
  - b) zawarcie i wykonanie umowy nie stanowi naruszenia jakiejkolwiek umowy lub zobowiązania, których stroną są Strony, jak również nie stanowi naruszenia jakiejkolwiek decyzji administracyjnej, zarządzenia, postanowienia lub wyroku wiążącego Strony,
  - c) nie są im znane żadne okoliczności, które uniemożliwiają lub mogą uniemożliwić zrealizowanie postanowień niniejszej umowy,
  - d) wykonanie umowy nie wymaga uzyskania jakichkolwiek zgód, zezwoleń organów administracji publicznej.
2. Ponadto, Strony oświadczają i zapewniają, że posiadają środki finansowe do prawidłowego wykonania przyjętych na siebie zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

### § 2

#### Przedmiot Umowy

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do wykonania usługi cateringowej w ramach wydarzenia ..... zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia, który stanowi **Załącznik nr 1** oraz Formularzem Ofertowym stanowiącym **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy.
2. Realizacja Umowy będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu przez Zleceniobiorcę posiłków, zgodnie z **Załącznikiem nr 1**.
3. Zleceniobiorca oświadcza, iż wykona Przedmiot umowy profesjonalnie, z zachowaniem należytej staranności w wykonaniu powierzonych zadań, z uwzględnieniem standardów i ustalonych zwyczajów w obsłudze tego typu wydarzeń oraz z użyciem własnych pracowników, własnego

sprzętu i materiałów (produktów) oraz innych niezbędnych środków w tym niezbędnych do zapewnienia transportu posiłków do miejsca realizacji Przedmiotu umowy.

4. Zleceniodawca zobowiązuje się do udzielenia Zleceniobiorcy wszelkich informacji i wytycznych, niezbędnych do należytego wykonania Przedmiotu Umowy.
5. Zleceniobiorca jest zobowiązany do niezwłocznego informowania Zleceniodawcy o ewentualnych komplikacjach i utrudnieniach w realizacji Przedmiotu Umowy.

### **§ 3**

#### **Termin**

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia jej zawarcia do dnia .....

### **§ 4**

#### **Realizacja Umowy**

1. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo każdorazowej kontroli jakości i ilości przygotowanych przez Zleceniobiorcę w ramach zleconej usługi cateringowej posiłków oraz pracy personelu Zleceniobiorcy wykonującego usługę.
2. W razie stwierdzenia nieprawidłowości w realizacji Przedmiotu Umowy podczas obsługi wydarzenia, o którym mowa w §2 ust. 1, Zleceniodawca niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Zleceniobiorcę. Zleceniobiorca jest zobowiązany do usunięcia nieprawidłowości niezwłocznie po otrzymaniu takiego zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut od momentu dokonania zgłoszenia. Za nieprawidłowości w realizacji Przedmiotu Umowy rozumie się niewywiązanie się Zleceniobiorcy z obowiązków, o których mowa w Umowie oraz Załączniku nr 1, w tym wytycznych Zleceniodawcy.
3. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada kuchnię dopuszczoną przez odpowiednią Stację Sanitarno – Epidemiologiczną i na każde żądanie Zleceniodawcy przedstawi stosowne zaświadczenie.
4. Zleceniobiorca zapewnia, że jego personel, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Zleceniobiorcy będą brały udział w wykonywaniu Przedmiotu Umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie oraz wymagane prawem potwierdzenia wykonania odpowiednich badań.

### **§ 5**

#### **Wynagrodzenie Zleceniobiorcy**

1. Z tytułu wykonania Przedmiotu Umowy, Zleceniodawca zobowiązuje się zapłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie ryczałtowe w kwocie **brutto**: ..... zł (słownie złotych: .....złotych).
2. Wynagrodzone, określone w ust. 1, płatne będzie na rachunek bankowy Zleceniobiorcy, na podstawie prawidłowo wystawionej i doręczonej faktury, w terminie 14 dni od jej otrzymania.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 Umowy jest ostateczne, stanowi wynagrodzenie za wszelkie wynikające z Umowy czynności i obowiązki Zleceniobiorcy, oraz wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie jakie Zleceniobiorca poniesie z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu Umowy, zysk Zleceniobiorcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki, ubezpieczenia i inne opłaty, a w szczególności prawidłową wysokość podatku VAT, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Wynagrodzenie określone w ust. 1 powyżej może ulec odpowiedniemu podwyższeniu o kwoty ewentualnych kosztów dodatkowych, poniesionych przez Zleceniobiorcę w związku z dodatkowym pisemnym zleceniem Zleceniodawcy (np. rozszerzenie oferty gastronomicznej, wydłużenie czasu imprezy itp.) wyłącznie na podstawie aneksu do Umowy.

### **§ 6**

#### **Koordinacja działań Stron**

Osobami odpowiedzialnymi za koordynację działań wynikających z niniejszej Umowy są:



Ze strony Zleceniodawcy:

.....

Ze strony Zleceniobiorcy:

.....

## **§ 7**

### **Kary Umowne**

1. Zleceniobiorca jest zobowiązany do zapłaty na rzecz Zleceniodawcy kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
  - a) w razie zwłoki w realizacji Przedmiotu Umowy, w wysokości 5% wynagrodzenia brutto Zleceniobiorcy za każde rozpoczęte 15 minut w stosunku do czasu rozpoczęcia realizacji usługi cateringowej, wskazanego w §2 ust. 1;
  - b) w przypadku zwłoki w usunięciu nieprawidłowości w realizacji Przedmiotu Umowy, o czym mowa w §4 ust. 2 względem wskazanego tam terminu w wysokości 5% wynagrodzenia brutto Zleceniobiorcy za każdy taki przypadek;
  - c) w przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zleceniodawcę w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto Zleceniobiorcy;
2. łączna wysokość kar umownych z różnych tytułów nie może przekroczyć 25% wynagrodzenia brutto Zleceniobiorcy.
3. Naliczenie kar umownych nie wyłącza możliwości żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.
4. Zleceniodawca ma prawo potrącać kary umowne z wynagrodzenia należnego Zleceniobiorcy, choćby termin płatności tego wynagrodzenia jeszcze nie nastąpił, na co Zleceniobiorca wyraża zgodę.

## **§8**

### **Rozwiązanie umowy**

1. Zleceniodawca ma prawo, zachowując wszelkie prawa i roszczenia wobec Zleceniobiorcy, rozwiązać Umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w całości lub części, w przypadku:
  - 1) rażącego naruszenia postanowień niniejszej Umowy przez Zleceniobiorcę;
  - 2) gdy Zleceniobiorca na skutek decyzji organu administracji utraci możliwość realizacji niniejszej Umowy z uwagi na brak spełnienia przepisów prawa dotyczących dopuszczenia używanej przez niego kuchni do użytkowania;
  - 3) Zleceniobiorca nie wykonuje lub nienależyście wykonuje niniejszą Umowę, w tym w przypadku:
    - a) podania przez Zleceniobiorcę podczas obsługiwanego wydarzenia posiłków nieswieżych lub niespełniających wymagań określonych w Załączniku nr 1,
    - b) niewykonania przez Zleceniobiorcę Przedmiotu Umowy lub zwłoki Zleceniobiorcy w jego wykonaniu, względem terminu wskazanego w §2 ust. 1 o co najmniej 60 minut.

## **§9**

### **Siła wyższa**

1. Postanowienia niniejszej umowy nie mają zastosowania do przypadków wystąpienia siły wyższej, które obejmują zdarzenia powodzie, trzęsienia ziemi i inne klęski żywiołowe, epidemie, działania zbrojne, stany wyższej konieczności lub inne stany wyjątkowe wynikające z działalności państwa.
2. W przypadku, gdy Zleceniodawca z powodu wystąpienia siły wyższej odstąpi od niniejszej umowy, wpłacona Zleceniobiorcy zaliczka podlega zwrotowi, z pomniejszeniem o kwoty faktycznie poniesione i udokumentowane przez Zleceniobiorcę w celu realizacji Przedmiotu Umowy.

## **§ 10**

### **Zobowiązanie do zachowania poufności**

1. Strony zobowiązują się do utrzymania poufności co do zawarcia i treści niniejszej umowy, jak również co do wszelkich innych informacji uzyskanych w trakcie jej realizacji.

2. Powyższe zobowiązanie nie dotyczy informacji, które zostały podane do publicznej wiadomości w sposób niestanowiący naruszenia niniejszej umowy lub są znane Stronie z innych źródeł, lub gdy obowiązek ujawnienia treści zawartej Umowy wynika z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności w ramach dostępu do informacji publicznej.
3. Zobowiązanie do zachowania poufności określone nie narusza obowiązku którejkolwiek ze stron do dostarczania informacji uprawnionym do tego organom na podstawie obowiązujących przepisów prawa, jak również nie narusza uprawnień Stron do podawania do publicznej wiadomości ogólnych informacji o ich działalności.

## **§ 11**

### **Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany w treści umowy dokonywane być mogą za wzajemną zgodą Stron wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zleceniobiorca bez pisemnej zgody Zleceniodawcy nie może przenieść na osoby trzecie praw i obowiązków oraz wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.
3. Strony oświadczają, że znają i stosują przepisy z zakresu ochrony danych osobowych, w szczególności przepisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie 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. 2016, Nr 119, s.1 - dalej „RODO”. Każda ze Stron oświadcza, że jest administratorem danych osobowych swoich pracowników i współpracowników. W celu wykonywania Umowy obydwie Strony będą udostępniać sobie wzajemnie dane osobowe pracowników i współpracowników wyznaczonych do realizacji Umowy.
4. Strony zobowiązują się przekazać swoim pracownikom i współpracownikom wyznaczonym do realizacji Umowy klauzulę informacyjną drugiej Strony określoną w Załączniku nr 3 celem wykonania obowiązku informacyjnego wynikającego z art. 14 RODO.
5. W przypadku jakichkolwiek sporów wynikających z umowy, Strony zobowiązują się rozstrzygać je w sposób polubowny, a w razie braku porozumienia poddać pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego w Warszawie.
6. We wszystkich sprawach nieuregulowanych w umowie zastosowanie będą miały postanowienia Kodeksu cywilnego.
7. Umowę sporządzono w trzech egzemplarzach, o jednakowej treści, w tym dwa egzemplarze dla Zleceniodawcy i jeden egzemplarz dla Zleceniobiorcy.

**ZLECENIODAWCA**

**ZLECENIOBIORCA**

**Załączniki:**

1. opis przedmiotu zamówienia
2. oferta Zleceniobiorcy