

Ogłoszenie o zamówieniu

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

na usługi społeczne
o wartości poniżej 750 000 €

dla Zamówienia publicznego wszczętego na podstawie art. 138 o. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.)

prowadzonego pod nazwą

Zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursów dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonych w formie obozu stacjonarnego w Gdańsku.

Zamawiający:
Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą
ul. Kielecka 43
02-530 Warszawa

Niniejsze Ogłoszenie składa się z 9 ponumerowanych stron oraz załączników

ZATWIERDZAM

WICEDYREKTOR

Małgorzata Kamińska

Warszawa, dnia 02 sierpnia 2019 r.

.....
(podpis i pieczęć kierownika Zamawiającego)

Rozdział I. Przedmiot zamówienia

I.1. Opis przedmiotu zamówienia.

- Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - Główny kod: [55120000-7] [Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji].
 - Dodatkowy kod: [55300000-3] [Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków].
- Zamawiający jest organizatorem obozów adaptacyjno-językowych dla repatriantów i członków ich rodzin. Niniejsze postępowanie ma wyłonić Wykonawców, którzy zapewnią nocleg, wyżywienie i sale szkoleniowe.
- Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursów dla repatriantów i członków ich rodzin, prowadzonych w formie obozów stacjonarnych, w Gdańsku.
- Ze względu na dużą liczbę uczestników Zamawiający dokonał podziału uczestników na dwie grupy dla których obozy będą trwały równolegle oznaczone w dalszej części niniejszego ogłoszenia jako „Gdańsk 1” i „Gdańsk 2”.**
- Szczegółowy zakres i wymagania dotyczące standardów usługi dla grupy Gdańsk 1 i Gdańsk 2 określone zostały w załączniku nr 1 do wzoru umowy, który stanowi załącznik nr 5 do niniejszego Ogłoszenia.
- Ze względu na cel jakiemu ma służyć przeprowadzenie obozu dla repatriantów i członków ich rodzin Zamawiający wymaga aby grupa Gdańsk 1 i grupa Gdańsk 2 zakwaterowane były w innych hotelach. Oferta Wykonawcy, który zaoferuje zakwaterowanie uczestników grupy Gdańsk 1 i Gdańsk 2 w tym samym hotelu zostanie odrzucona.**

Wizyta referencyjna w hotelach (dotyczy odrębnie hotelu dla Grupy Gdańsk 1 i Grupy Gdańsk 2).

W celu zweryfikowania, czy hotel zaoferowany przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona według kryterium oceny ofert spełnia wymagania opisu przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość przed wyborem najkorzystniejszej oferty przeprowadzenia wizyty referencyjnej w hotelu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość odstąpienia od przeprowadzenia wizyty referencyjnej.

W trakcie wizyt referencyjnych sprawdzone zostanie, czy hotel wskazany przez danego Wykonawcę spełnia wymagania zawarte w opisie przedmiotu zamówienia, określone w niniejszym Ogłoszeniu. W trakcie wizyty referencyjnej Zamawiający zastrzega sobie zweryfikowanie dowolnie wybranych przez siebie wymagań określonych w opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie będzie weryfikował elementów wyżywienia określonych w opisie przedmiotu zamówienia.

Termin przeprowadzenia wizyty referencyjnej we wskazanym hotelu zostanie uzgodniony z Wykonawcą. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić przeprowadzenie wizyty referencyjnej w uzgodnionym z Zamawiającym terminie, jednakże nie później niż w ciągu 2 dni roboczych od dnia zaproponowanego przez Zamawiającego. Uzgodniony termin wizyty referencyjnej zostanie potwierdzony przez strony poprzez e-mail. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizyty referencyjnej w innym terminie. Wizyty referencyjne odbywać się będą w dni robocze (od poniedziałku do piątku w godz. 9:00 – 15:00).

W przypadku gdy Wykonawca nie umożliwi Zamawiającemu przeprowadzenia Wizyty referencyjnej lub nie uzgodni z Zamawiającym terminu wizyty referencyjnej, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona.

Przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany jest uczestniczyć w wizycie referencyjnej przeprowadzanej przez Zamawiającego. W trakcie wizyty referencyjnej sporządzony zostanie protokół, którego wzór stanowi załącznik nr 6 do Ogłoszenia. Na żądanie przedstawicieli Zamawiającego uczestniczących w wizycie referencyjnej przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany jest potwierdzić własnym podpisem prawdziwość informacji zawartych w protokole.

W przypadku gdy w trakcie wizyt referencyjnych okaże się, że hotel zaoferowany przez Wykonawcę nie spełnia, któregośkolwiek z wymagań, zawartych w opisie przedmiotu zamówienia, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona jako niezgodna z treścią niniejszego Ogłoszenia. W takim przypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizyty referencyjnej w ośrodku zaoferowanym przez Wykonawcę, którego oferta zostanie sklasyfikowana jako kolejna najwyżej oceniona według kryterium oceny ofert określonego w niniejszym Ogłoszeniu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania wskazanych powyżej zasad także w przypadku stwierdzenia, że kolejne z najwyżej ocenionych ofert są niezgodne z treścią niniejszego Ogłoszenia.

UWAGA (dotyczy odrębnie Grupy Gdańsk 1 i Grupy Gdańsk 2).

- Zamawiający określa orientacyjną liczbę uczestników kursu, zastrzegając możliwość zmiany liczby osób w grupie.
- Zamawiający dla określenia wartości usługi podaje maksymalne wielkości dla obozu.
- Zamawiający zapłaci wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi zgodnie z liczbą uczestników biorących udział obozie.
- Wykonawca winien być prawnym właścicielem hotelu/ośrodka oferowanego lub dysponować ośrodkiem/hotelem oferowanym na podstawie zobowiązania właściciela hotelu lub umowy z właścicielem hotelu, lub porozumienia z właścicielem hotelu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy na dowolnym etapie postępowania dokumentu potwierdzającego dysponowanie oferowanym hotelem/ośrodkiem w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- Zamawiający wymaga, aby wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpiło na warunkach i zasadach określonych we wzorze umowy wraz z załącznikami stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszego Ogłoszenia.

I.2. Opis części zamówienia.

- Zamawiający nie dopuszcza składania przez Wykonawcę ofert częściowych w rozumieniu art. 2 pkt 6) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.; dalej: „ustawa”).

I.3. Powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia.

1. Zamawiający dopuszcza powierzenie Podwykonawcom wykonania części zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcy oraz do podania firm Podwykonawców.

I.4. Pozostałe istotne elementy związane z przedmiotem zamówienia.

1. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
2. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

Rozdział II. Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie:

- Grupa Gdańsk 1 - od 31.08.2019 r. do 08.09.2019 r.
- Grupa Gdańsk 2 - od 31.08.2019 r. do 08.09.2019 r.

Rozdział III. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia

1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy oraz art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy;
- 2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie zdolności zawodowej. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału we wskazanym zakresie, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 2 (dwie) usługi, każda polegająca na świadczeniu usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą techniczną min. 2-dniowych szkoleń /konferencji /narad dla co najmniej 40 osób.

UWAGA 1.

Jeżeli wartość usługi wskazanej w wykazie jest podana w walucie innej niż PLN, Wykonawca zobowiązany jest, na potrzeby niniejszego postępowania, dokonać przeliczenia jej wartości na PLN wg średniego kursu NBP (www.nbp.pl tabela A – tabela kursów średnich walut obcych) z dnia zakończenia usługi o zakresie jak wyżej wraz z podaniem kursu oraz daty jego obowiązywania (zgodnie z tabelą A – tabela kursów średnich walut obcych), wg których dokonano przeliczenia; w przypadku usług nadal realizowanych wg tabeli kursów średnich walut obcych z dnia rozpoczęcia realizacji danej usługi.

UWAGA 2.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

- 1) brak podstaw wykluczenia, o których mowa w pkt. 1.1) musi spełniać każdy Wykonawca z osobna,
- 2) warunki udziału w postępowaniu określone w pkt. 1.2) musi spełniać co najmniej jeden Wykonawca lub wszyscy Wykonawcy łącznie.

2. Ocena spełniania ww. warunków dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte we właściwych dokumentach wyszczególnionych w rozdziale IV niniejszego Ogłoszenia. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż ww. warunki Wykonawca spełnił.

3. PODSTAWY WYKLUCZENIA

Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy.

4. PODSTAWY ODRZUCENIA OFERTY

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1) Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę;
- 2) Wykonawca, składając ofertę dodatkową, zaoferuje cenę oferty lub ceny jednostkowe wyższe niż w złożonej ofercie;
- 3) Treść oferty nie odpowiada treści niniejszego Ogłoszenia, z zastrzeżeniem rozdz. XV pkt 1 ppkt 3) niniejszego Ogłoszenia;
- 4) Oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
- 5) Oferta zawiera błędy w obliczeniu ceny;
- 6) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy;
- 7) Wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy, na przedłużenie terminu związania ofertą;
- 8) Przyjęcie oferty naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
- 9) Oferta jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
- 10) Wykonawca uniemożliwi Zamawiającemu przeprowadzenie wizyty w terminie i na warunkach określonym w Rodz. I niniejszego Ogłoszenia.

Rozdział IV. Zawartość ofert, wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu

W zakresie nieuregulowanym postanowieniami Ogłoszenia zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126 ze zm.).

IV.1. Zawartość ofert.

1. Ofertę należy złożyć na Formularzu Ofertowym (wg załącznika nr 1 do Ogłoszenia).
2. **Wykonawca obowiązany jest załączyć do oferty:**
 - 1) oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu w poniższym zakresie:
 - a) aktualne na dzień składania ofert oświadczenia potwierdzające brak podstaw wykluczenia (wg załącznika nr 2 do Ogłoszenia),

- b) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1) i 3) ustawy, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352).
- 2) oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu w poniższym zakresie:
 - a) spełnianie warunków udziału w postępowaniu (wg załącznika nr 3 do Ogłoszenia).
 - b) wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
- 3) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie potwierdzające:
 - a) brak podstaw wykluczenia (wg załącznika nr 2 do Ogłoszenia) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
 - b) spełnianie warunków udziału w postępowaniu (wg załącznika nr 3 do Ogłoszenia) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 4) Pełnomocnictwo (oryginał lub kopia potwierdzona notarialnie) do podpisania oferty, jeżeli oferta nie została podpisana przez osoby upoważnione do tych czynności dokumentem rejestracyjnym,
- 3. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych w pkt 2 oświadczeń lub dokumentów lub pełnomocnictw lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 4. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

IV.2. Dokumenty składane przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

- 1) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w rozdziale IV.1 pkt 2.1) lit. b) Ogłoszenia – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości (dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert).
- 2) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1), zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Postanowienia pkt 1) stosuje się.

IV.3. Zasady i warunki korzystania przez Wykonawcę ze zdolności zawodowych innych podmiotów.

- 1. Zamawiający nie dopuszcza, aby Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegał na zdolnościach zawodowych innych podmiotów.

Rozdział V. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

- 1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie.
- 2. Postępowanie prowadzone jest pod numerem referencyjnym sprawy: ZP-4-US/ORPEG/PCN/R/2019, Wykonawcy powinni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wskazany numer referencyjny.
- 3. Wykonawcy powinni kierować do Zamawiającego wszelką korespondencję (w tym także oferty) za pośrednictwem operatora pocztowego, poczta lub dostarczać osobiście pod adresem:
Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą
ul. Kielecka 43
02-530 Warszawa
Sekretariat
- 4. Zamawiający dopuszcza wzajemne przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji za pomocą faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615), chyba, że co innego stanowią przepisy

prawa, niniejsze Ogłoszenie lub treść pism przekazywanych przez Zamawiającego. Zamawiający ze swojej strony wskazuje dla tego celu:

adres poczty elektronicznej: administracja@orpeg.pl

5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia kierując swoje zapytania na piśmie. Zamawiający odpowie niezwłocznie na pytanie, bez ujawniania źródła zapytania. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający zamieści treść wyjaśnienia w Biuletynie Informacji Publicznej, w którym zamieszczono niniejsze Ogłoszenie, pod adresem - <http://www.orpeg.pl>
6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu jego składania, o którym mowa w pkt 5 lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
7. W uzasadnionym przypadku Zamawiający może przed terminem składania ofert zmienić treść dokumentów składających się na niniejsze Ogłoszenie. O każdej ewentualnej zmianie Zamawiający powiadomi Wykonawców, poprzez zamieszczenie informacji o zmianach w Biuletynie Informacji Publicznej, w którym zamieszczono niniejsze Ogłoszenie.
8. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami są:
 - 1) Pani Paulina Rybska, tel. +48 (22) 46 91 108 w godz. 8-16

Rozdział VI. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział VII. Termin związania ofertą.

Wykonawcy pozostają związani złożoną ofertą przez 60 dni, licząc od dnia upływu terminu składania ofert.

Rozdział VIII. Opis sposobu przygotowywania ofert.

VIII.1. Przygotowanie ofert.

1. Ofertę należy złożyć wg wzoru Formularza Ofertowego, stanowiącego (wg załącznika nr 1 do Ogłoszenia).
2. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści niniejszego Ogłoszenia.
3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Oferta powinna być złożona pod rygorem nieważności w formie pisemnej i zawierać jedną, jednoznacznie opisaną propozycję.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.
6. Oferta i załączniki do oferty (oświadczenia i dokumenty) muszą być podpisane przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania Wykonawcy.
7. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty powinny być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osobę(y) podpisującą(-e) ofertę. Parafka (podpis) powinna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację parafki (podpisu) (np. wraz z imienną pieczętką).
8. Zamawiający zaleca, aby wszystkie zapisane strony dokumentów składających się na ofertę były kolejno ponumerowane.
9. Zamawiający zaleca, aby oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób (uniemożliwiający jej samoistną dekompletację) ze sobą połączona (np. zbindowana, zszyta), zawierała spis treści, a strona tytułowa oferty zawierała następujące informacje:
 - 1) temat postępowania, na jaki oferta jest składana,
 - 2) nazwa Wykonawcy, w przypadku, gdy oferta jest składana przez konsorcjum, powinny zostać wyszczególnione wszystkie poszczególne podmioty tworzące konsorcjum z podaniem ich nazw, danych adresowych oraz wskazaniem pełnomocnika konsorcjum,
 - 3) adres siedziby Wykonawcy, adres do korespondencji (jeżeli jest inny niż adres siedziby) nr telefonu, nr faksu, adres poczty elektronicznej oraz dane osoby do kontaktu.
10. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane, oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji określonych w art. 86 ust. 4 ustawy, tj. nazwa (firma) Wykonawcy, adres Wykonawcy, informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji, warunków płatności zawarte w ofercie.
11. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa” lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
12. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w takim przypadku:
 - 1) oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie,
 - 2) każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy,
 - 3) zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego,
 - 4) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem,
 - 5) przed podpisaniem umowy przedłożą pełnomocnictwo do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli pełnomocnictwo takie nie zostało dołączone do oferty.

VIII.2. Forma dokumentów składanych w postępowaniu.

1. Wszystkie dokumenty wchodzące w skład oferty oraz składane w trakcie postępowania, sporządzone w językach obcych, muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.

2. Wymienione w treści Ogłoszenia oświadczenia załączane do oferty oraz składane w trakcie postępowania dotyczące Wykonawcy oraz dotyczące Podwykonawców, składane są w oryginale.
3. Wymienione w treści Ogłoszenia dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 2, załączane do oferty oraz składane w trakcie postępowania, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
4. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

Rozdział IX. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert, warunki zmiany albo wycofania oferty.

IX.1. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie/paczce oznakowanej danymi Wykonawcy (nazwą i adresem) oraz zaadresowanej jak poniżej:

.....
[nazwa i adres Wykonawcy]

Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą
ul. Kielecka 43, 02-530 Warszawa

„Oferta w postępowaniu na Zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursu dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonego w formie obozu stacjonarnego w Gdańsku,

nie otwierać przed dniem 12 sierpnia 2019 r. godz. 11:00

2. Oferty należy składać w biurze Zamawiającego mieszczącym się pod adresem: ul. Kielecka 43, 02-530 Warszawa – Sekretariat.
3. Termin składania ofert upływa w dniu **12 sierpnia 2019 r. o godzinie 11:00**. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie nie będą podlegały ocenie i zostaną zwrócone niezwłocznie.
4. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **12 sierpnia 2019 r. o godzinie 11: 30** w biurze Zamawiającego, pod adresem wskazanym w pkt 2.
5. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za przedwczesne otwarcie oferty lub jej nieprawidłowe skierowanie, jeżeli koperta lub inne opakowanie, w których oferta zostanie złożona, nie będą trwale zabezpieczone przed przypadkowym ich otwarciem lub właściwie oznakowane.

IX.2. Warunki zmiany złożonej oferty.

1. Wykonawca ma prawo zmienić ofertę przed upływem terminu składania ofert. W tym celu Wykonawca winien złożyć Zamawiającemu pisemne oświadczenie o zmianie złożonej oferty.
2. Oświadczenie o zmianie oferty musi zostać złożone wg takich samych zasad jak składana oferta, tj. w zamkniętej, odpowiednio oznakowanej kopercie z dopiskiem „ZMIANA OFERTY”.
3. Koperty oznakowane dopiskiem „ZMIANA OFERTY” zostaną otworzone przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany, jeżeli będzie możliwe ustalenie, której oferty zmiana dotyczy, i po stwierdzeniu skuteczności dokonania zmiany zostaną dołączone do oferty Wykonawcy wprowadzającego daną zmianę.
4. Zamawiający uzna zmianę oferty za skuteczną, jeśli zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
 - 1) oświadczenie o zmianie oferty wpłynęło do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert,
 - 2) oświadczenie o zmianie oferty zostało podpisane przez osobę/osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu i na rzecz Wykonawcy.
 - 3) Do zmiany oferty mają odpowiednie zastosowanie postanowienia Rozdziału VIII Ogłoszenia.

IX.3. Warunki wycofania złożonej oferty.

1. Wykonawca ma prawo wycofać ofertę przed upływem terminu składania ofert. W tym celu Wykonawca winien złożyć Zamawiającemu pisemne oświadczenie o wycofaniu oferty.
2. Oświadczenie o wycofaniu oferty musi zostać złożone Zamawiającemu pisemnie albo wg takich samych zasad jak wprowadzenie zmian oferty, tj. w zamkniętej i odpowiednio oznakowanej kopercie z dopiskiem „WYCOFANIE OFERTY”.
3. Zamawiający uzna wycofanie oferty za skuteczne, jeśli zostaną spełnione łącznie następujące warunki:
 - 1) oświadczenie o wycofaniu oferty wpłynęło do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert,
 - 2) oświadczenie o wycofaniu oferty zostało podpisane przez osobę/osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu i na rzecz Wykonawcy.
4. Zamawiający może zwrócić skutecznie wycofaną ofertę Wykonawcy bezpośrednio do rąk osoby przez niego upoważnionej za pokwitowaniem odbioru lub też zwrócić wycofaną ofertę pocztą na adres wskazany w piśmie. Procedura ta może być zastosowana wyłącznie do ofert, których koperty w sposób jednoznaczny zostały oznaczone danymi Wykonawcy. Upoważnienie do osobistego odbioru wycofanej oferty musi mieć formę pisemną.
5. W przypadku ofert, których koperty nie są oznaczone lub z innych przyczyn nie ma możliwości identyfikacji Wykonawcy, który je złożył, będą one otwierane podczas otwarcia ofert, a następnie wycofywane po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy co do wycofania oferty. Oferty takie zostaną zwrócone zgodnie z pkt 4.

IX.4. Otwarcie ofert.

1. Otwarcie ofert jest jawne i odbędzie się w terminie i miejscu wskazanym w Rozdziale IX.1.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia oraz kwoty, jakie zamierza przeznaczyć na poszczególne części zamówienia.
3. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oferty.

Rozdział X. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca zobowiązany jest do podania cen jednostkowych netto, należnego podatku od towarów i usług, ceny ofertowej netto oraz ceny ofertowej brutto w sposób określony w Formularzu Ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia.
2. Ceny określone w Formularzu Ofertowym powinny zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
3. Podane ceny nie podlegają zmianom przez okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień rozdziału XIV pkt 4 niniejszego Ogłoszenia.
4. Wszystkie ceny podane w Formularzu Ofertowym muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia — poniżej 5 należy końcówkę pominać, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
5. Wszystkie ceny podane w Formularzu Ofertowym winny być wyrażone w złotych polskich.
6. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, obowiązany jest do poinformowania Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

Rozdział XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował poniższymi kryteriami:

- 1) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium cena – 100 %, wg poniższego wzoru

$$P = \frac{C_{\min}}{C_b} \times 100 \text{ pkt, gdzie:}$$

P – ilość punktów oferty badanej w kryterium cena

C_{min} – cena najniższa spośród ważnych ofert

C_b – cena oferty badanej

- 2) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą całkowitą liczbę punktów, obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 3) W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w określonym przez niego terminie ofert dodatkowych.
- 4) Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
- 5) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie, niniejszym Ogłoszeniu oraz zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o wyżej podane kryterium wyboru.

Rozdział XII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego podania Zamawiającemu danych niezbędnych do sporządzenia umowy lub przekazania dokumentów, które okażą się konieczne do zawarcia umowy.

Rozdział XIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

1. Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa, wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XIV. Informacje dotyczące umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 5 do niniejszego Ogłoszenia.
2. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.
3. Przyjęcie niniejszych postanowień umowy stanowi jeden z istotnych warunków przyjęcia oferty.
4. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Warunki zmian zostały opisane przez Zamawiającego we wzorze umowy wraz z załącznikami, stanowiącym załącznik nr 5 do Ogłoszenia.

Rozdział XV. Istotne postanowienia dotyczące badania złożonych ofert.

1. Zamawiający poprawi w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszym Ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
2. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny.
 - 2.1 Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.
 - 2.2 Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
3. W przypadku, gdy w wyniku badania ofert Zamawiający stwierdzi, że Wykonawca należy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r., poz. 184 ze zm.) z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia, Zamawiający wezwie

Wykonawcę do przedstawienia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dowodów, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

- 3.1. W przypadku, gdy Wykonawca w wyznaczonym terminie nie złoży dowodów, o których mowa w pkt 3 lub gdy w wyniku oceny złożonych dowodów Zamawiający stwierdzi, że powiązania Wykonawcy z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia, Zamawiający wykluczy Wykonawców z udziału w postępowaniu.
4. Jeżeli w postępowaniu, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

4.1. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

Rozdział XVI. Zawiadomienie o wyborze oferty, unieważnienie postępowania.

1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o okolicznościach, o których mowa w art. 92 ust. 1 pkt 1), 2), 3), 7) ustawy podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli zaistnieją okoliczności określone w art. 93 ust. 1 pkt 1), 4), 5), 6), 7) ustawy.
3. Do unieważnienia postępowania w jednej części zamówienia postanowienia pkt 2 niniejszego rozdziału stosuje się odpowiednio.
4. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
 - 1) ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
 - 2) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
5. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.

Rozdział XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy.

Rozdział XVIII. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych.

1. Na podstawie art. 13 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) dalej: „Rozporządzenie” Zamawiający informuje, że:
 - 1.1 Administratorem danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w toku niniejszego postępowania jest Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z siedzibą w Warszawie, ul. Kielecka 43, 02-530 Warszawa.
 - 1.2 Kontakt w sprawie danych osobowych można uzyskać poprzez e-mail: iod@orpeg.pl lub pisemnie pod adresem wskazanym w pkt 1.
 - 1.3 Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit c Rozporządzenia w celu:
 - 1) przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w tym również na potrzeby postępowania przed Krajową Izbą Odwoławczą i Sądami Powszechnymi,
 - 2) realizacji umowy, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
 - 3) przekazania dokumentacji postępowania do organów kontrolnych,
 - 4) udzielenia informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2016 poz. 1764).
 - 1.4 Odbiorcami danych osobowych pozyskanych w ramach niniejszego postępowania będą:
 - 1) podmioty, którym administrator danych osobowych przekazuje dane w związku z realizacją umowy
 - 2) podmioty upoważnione na podstawie decyzji administracyjnych, orzeczeń sądowych, tytułów wykonawczych,
 - 3) organy państwowe w związku z prowadzonym postępowaniem,
 - 4) podmioty, którym przekazanie danych następuje na podstawie wniosku lub zgody,
 - 5) inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnie obowiązujących.
 - 1.5 Dane osobowe pozyskane w ramach niniejszego postępowania będą przechowywane przez okres trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i po jego zakończeniu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
 - 1.6 Posiada Pani/Pan:
 - 1) na podstawie art. 15 Rozporządzenia prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - 2) na podstawie art. 16 Rozporządzenia prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - 3) na podstawie art. 18 Rozporządzenia prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 Rozporządzenia;
 - 4) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy Rozporządzenia;
 - 1.7 Nie przysługuje Pani/Panu:
 - 1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia prawo do usunięcia danych osobowych;
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia;
 - 3) na podstawie art. 21 Rozporządzenia prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia.
 - 1.8 Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Przetwarzane dane osobowe nie będą

wykorzystywane przez Administratora do podejmowania zautomatyzowanych decyzji w indywidualnych przypadkach, w tym do profilowania.

Załączniki do Ogłoszenia:

1. Wzór Formularza Ofertowego.
2. Wzór Oświadczenia własnego wykonawcy oraz dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania.
3. Wzór Oświadczenia dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu.
4. Wzór Oświadczenia – Wykaz usług.
5. Wzór umowy wraz z załącznikami.

Formularz Ofertowy

Załącznik nr 1.1 do Ogłoszenia wzór Formularza Ofertowego

pieczęć Wykonawcy

Formularz Ofertowy

ZP-4-US/ORPEG/PCN/R/2019

Ja(my) niżej podpisany(-i)
 Działając w imieniu i na rzecz

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie na usługi społeczne prowadzone pod nazwą Zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursu dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonego w formie obozu stacjonarnego w Gdańsku zgodnie z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu i wzorze umowy wraz z załącznikami, oferuję(-emy) realizację przedmiotu zamówienia za cenę:

wynajem hotelu:

Grupa - Gdańsk 1

(należy podać nazwę, dokładny adres)

Grupa - Gdańsk 2

(należy podać nazwę, dokładny adres)

według poniższego kosztorysu ofertowego:

Tabela nr 1 - Grupa Gdańsk 1

Lp.	Oferowany Przedmiot	Jednostka	Liczba jednostek	Cena jednostkowa netto zł	Cena Ofertowa netto	Podatek VAT		Cena Ofertowa brutto zł
						%	zł	
a	b	c	d	e	f = d x e	g	h = f x g %	i = f + h
1	Sala dla dorosłych minimum 65 osób siedzących (zgodna z OPZ)	Dzień	5 (wyłącznie w dni robocze)					
2	Sala dla dorosłych na maksimum 20 osób (zgodna z OPZ)	Dzień	14 (2 sale dla 20 osób)					
3	Sala dla młodzieży na maksimum 10 osób (zgodna z OPZ)	Dzień	7 (1 sala dla 10 osób)					
4	Sala dla dzieci (zgodna z OPZ)	Dzień	7					
5	pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	72 (8 noclegów x 9 pokoi)					
6	pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe do	Doba hotelowa za pokój	96 (8 noclegów x 12 pokoi)					

	podwójnego wykorzystania							
7	pokoje trzyosobowe lub czteroosobowe do potrójnego wykorzystania lub dwuosobowe z możliwością dostawki	Doba hotelowa za pokój	32 (8 noclegów x 4 pokoje)					
8	pokoje czteroosobowe lub większe do potrójnego wykorzystania lub dwuosobowe z możliwością dostawki	Doba hotelowa za pokój	40 (8 noclegów x 5 pokoi)					
9	Śniadanie	sztuka	520 (8 x śniadanie dla 65 osób)					
10	Obiad (z wyjątkiem 31 sierpnia)	sztuka	455 (7 x obiad dla 65 osób)					
11	Obiadokolacja w dniu 31 sierpnia	sztuka	65 (1 x obiad dla 65 osób)					
12	Kolacja A	sztuka	65 (1 x kolacja A dla 65 osób)					
13	Kolacja B	sztuka	390 (6 x kolacja B dla 65 osób)					
14	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia	Dzień	7					
	ŁĄCZNIE suma 1-14	X	X	X		X		

Tabela nr 2 - Grupa Gdańsk 2

Lp.	Oferowany Przedmiot	Jednostka	Liczba jednostek	Cena jednostkowa netto zł	Cena Ofertowa netto	Podatek VAT		Cena Ofertowa brutto zł
						%	zł	
a	b	c	d	e	f = d x e	g	h = f x g %	i = f + h
1	Sala dla dorosłych minimum 65 osób siedzących (zgodna z OPZ)	Dzień	5 (wyłącznie dni robocze)					
2	Sala dla dorosłych na maksimum 20 osób (zgodna z OPZ)	Dzień	14 (2 sala dla 20 osób)					

3	Sala dla dorosłych na maksimum 15 osób (zgodna z OPZ)	Dzień	7 (1 sale dla 15 osób)					
4	Sala dla dzieci i młodzieży na maksimum 17 osób (zgodna z OPZ)	Dzień	7 (1 sale dla 17 osób)					
5	pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	96 (8 noclegów x 12 pokoi)					
6	pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe do podwójnego wykorzystania	Doba hotelowa za pokój	144 (8 noclegów x 18 pokoi)					
7	pokoje trzyosobowe lub czteroosobowe do potrójnego wykorzystania lub dwuosobowe z możliwością dostawki	Doba hotelowa za pokój	24 (8 noclegów x 3 pokoje)					
8	pokoje czteroosobowe lub większe do potrójnego wykorzystania lub dwuosobowe z możliwością dostawki	Doba hotelowa za pokój	16 (8 noclegów x 2 pokoje)					
9	Śniadanie	sztuka	520 (8 x śniadanie dla 65 osób)					
10	Obiad (z wyjątkiem 31 sierpnia)	sztuka	455 (7 x obiad dla 65 osób)					
11	Obiadokolacja w dniu 31 sierpnia	sztuka	65 (1 x obiad dla 65 osób)					
12	Kolacja A	sztuka	65 (1 x kolacja A dla 65 osób)					
13	Kolacja B	sztuka	390 (6 x kolacja B dla 65 osób)					
14	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia	Dzień	7					
	ŁĄCZNIE suma 1-14	X	X	X		X		

Dla celów oszacowania maksymalnej kwoty za realizację przedmiotu zamówienia oraz możliwości porówna cen Zamawiający przyjmuje liczby i rodzaje pokoi zgodnie z powyższą tabelą. Zamawiający zapłaci za faktycznie wykonaną usługę jednak nie mniej niż

AK

to określił załączniku nr 1 do umowy, której wzór stanowi załącznik nr 5 do ogłoszenia. Szacunkowa liczba posiłków została przyjęta w oparciu o maksymalną przewidywaną liczbę uczestników. Liczba pokoi w podziale na poszczególne ich rodzaj (podział pod względem liczby miejsc sypialnych w pokoju) podana została szacunkowo dla maksymalnej liczby uczestników i może ulec zmianie zarówno pod względem liczby osób korzystających z noclegu jak i rodzajów pokoi. Cena pokoju dwuosobowego pozostaje niezmienna niezależnie od tego czy będą w nim spały dwie czy trzy osoby (w tym jedna na dostawce). Zamawiający zapłaci wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi zgodnie z liczbą uczestników biorących udział w obozie.

Tabela nr 3 – Cena ofertowa

Przedmiot	Cena netto zł (kolumna „f”)	Podatek Vat zł (kolumna „h”)	Cena brutto zł (kolumna „i”)
Tabela nr 1 - ŁĄCZNIE suma 1-14			
Tabela nr 2 - ŁĄCZNIE suma 1-14			
Suma tabel 1 i 2 (Cena ofertowa)			

Słownie zł cena ofertowa netto:

Słownie zł cena ofertowa brutto:

Oświadczamy, że:

- 1) W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- 2) Zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia (w tym ze wzorem Umowy) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
- 3) Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w Ogłoszeniu.
- 4) W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- 5) Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:
.....
Dane kontaktowe: imię i nazwisko, nr tel., nr faks
....., adres e-mail:
- 6) Dokumenty wymienione od strony do strony stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do art. 8 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

- 7) Oferta została złożona na ____ stronach kolejno ponumerowanych od nr ____ do nr ____.

Świadom odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).

....., dn.

.....
(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych)
do reprezentowania Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia wzór oświadczenia własnego Wykonawcy oraz dotyczącego przesłanek wykluczenia z



postępowania

A. OŚWIADCZENIE WŁASNE WYKONAWCY

Dotyczy postępowania prowadzonego przez Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą nr ZP-4-US/ORPEG/PCN/R/2019

I. Wykonawca jest¹:

- a) Mikroprzedsiębiorstwem: tak/nie*
- b) Małym przedsiębiorstwem: tak/nie*
- c) Średnim przedsiębiorstwem: tak/nie*

Uwaga 1

¹ Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do wypełnienia ogłoszenia o udzieleniu zamówienia (do celów statystycznych).

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

**niepotrzebne skreślić*

B. OŚWIADCZENIE WYKONAWCY DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA NA PODSTAWIE ART. 25A UST. 1 USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH (DALEJ „USTAWA”)

II. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- 1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy.
- 2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. (wypełnić o ile dotyczy) ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1) ustawy). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze: (wypełnić o ile dotyczy).

III. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE GRUPY KAPITAŁOWEJ

- 1. oświadczamy, że nie należymy do żadnej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r., poz. 184 ze zm.)*

**niepotrzebne skreślić*

- 2. składamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r., poz. 184 ze zm.)*

**niepotrzebne skreślić*

Lp.	Nazwa podmiotu	Siedziba

UWAGA: W przypadku gdy w wyniku badania ofert Zamawiający stwierdzi, że Wykonawca należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r., poz. 184 ze zm.) z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia, Zamawiający wezwie Wykonawcę do przedstawienia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dowodów, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

IV. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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.

.....(miejscowość), dnia r.

.....
(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych)
do reprezentowania Wykonawcy)

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia wzór Oświadczenia dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu



Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych

Dotyczy postępowania prowadzonego przez Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą nr ZP-4-US/ORPEG/PCN/R/2019

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na Zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursu dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonego w formie obozu stacjonarnego w Gdańsku oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale III Ogłoszenia.

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
(podpis)

pieczęć Wykonawcy

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na Zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursu dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonego w formie obozu stacjonarnego w Gdańsku, składamy wykaz usług wykonanych (wykonywanych) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie na potwierdzenie spełniania warunku, o którym mowa w Rozdziale III Ogłoszenia:

Lp.	Przedmiot wykonanych/wykonywanych usług <u>Ilość osób</u>	Wartość brutto usługi w zł	Podmiot na rzecz którego wykonano usługę <i>(nazwa i adres)</i>	Daty wykonania		Dowody
				Do dd-mm-rrrr	Do dd-mm-rrrr	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						

_____, dn. _____

(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-óó) upoważnionej (-ych)
do reprezentowania Wykonawcy)

1) Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, tj.:

- a) referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane należycie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych referencje bądź inne dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu składania ofert,
- b) oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa wyżej pod lit. a) ;

2) Należy wpisać nazwę dowodu (dokumentu) potwierdzającego, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (podać numer strony):



WZÓR UMOWY

w dniu roku w Warszawie pomiędzy:

Skarbem Państwa - Ośrodkiem Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z siedzibą w Warszawie, przy ul. Kieleckiej 43, 02-530 Warszawa, NIP 521-29-08-445, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez

a

..... reprezentowanym przez

w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne przeprowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 roku poz. 1986 z późn. zm.), o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ustawy, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursu dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonego w formie obozu stacjonarnego, na którą składają się w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom obozów,
 - 2) techniczna obsługa obozów, w tym zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem oraz serwisu kawowego,
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy, w tym wymaganych standardów określony został w załączniku nr 1 do umowy.
3. Wykonawca będzie realizować przedmiot zamówienia, na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego faksem na numer lub na adres e-mail Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić zwrótnie fakt otrzymania zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot umowy w hotelu wskazanym w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do umowy. Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji zamówienia może dokonać zmiany hotelu wskazanego w ofercie na inny spełniający wymagania Zamawiającego określone w załączniku nr 1 do umowy. Zmiana hotelu wymaga pisemnej zgody Zamawiającego i nie wymaga aneksowania umowy.
5. Termin realizacji umowy od do

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, uprawnienia, doświadczenie niezbędne do wykonania umowy oraz zobowiązuje się do jej wykonania z zachowaniem należytej staranności wymaganej w stosunkach tego rodzaju.
2. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy osobom trzecim w całości lub w części, Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania tych osób, jak za własne działania lub zaniechania.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność, za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności wszystkich informacji uzyskanych przez niego w związku z zawarciem umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachowanie w poufności ww. informacji przez podmioty, o których mowa w ust. 2.
5. Wykonawca jest zobowiązany do udzielania Zamawiającemu, na jego żądanie, wszelkich wiadomości o przebiegu realizacji umowy przez Wykonawcę.
6. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie na piśmie, informować Zamawiającego o wszelkich okolicznościach, które mogą mieć wpływ na realizację postanowień Umowy, w szczególności o przewidywanym opóźnieniu jej wykonania, wraz z podaniem przyczyny.
7. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot niniejszej umowy z należytą starannością, według swojej najlepszej wiedzy i umiejętności, wykorzystując w tym celu wszystkie posiadane możliwości i doświadczenie oraz mając na względzie ochronę interesów Zamawiającego.
8. Wykonawca oświadcza, że jest osobą fizyczną wykonującą działalność gospodarczą zarejestrowaną w Rzeczypospolitej Polskiej, zatrudniającą pracowników lub zawierającą umowy ze zleceniobiorcami, do której nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015 r. poz. 2008 z późn. zm.) i w związku z powyższym nie podlega obowiązkowi prowadzenia ewidencji czasu pracy w ramach niniejszej umowy.*

§ 3

1. Łączne maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu prawidłowego wykonania Umowy wynosi nettozł (słownie złotych:trzy xx/100), powiększone o należny podatek od towarów i usług (VAT), co daje kwotę brutto zł (słownie złotych:xx/100)
2. Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia wynagrodzenia wg cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy po przeprowadzeniu obozu.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktyczną liczbę osób uczestniczących w szkoleniu oraz faktyczną liczbę i rodzaj usług zrealizowanych, zgodnie z wyceną przedstawioną w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, z tym, że nie mniej niż za osób.
4. Szczegółową listę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż w dniu podpisania umowy.
5. Podstawą zapłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, będzie prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę i zaakceptowana przez Zamawiającego faktura VAT/rachunek.
6. Wykonawca jest uprawniony do wystawienia faktury VAT/rachunku nie wcześniej niż po podpisaniu, bez zastrzeżeń przez przedstawicieli stron, protokołu sporządzonego przez Wykonawcę potwierdzającego prawidłowe wykonanie usługi.
7. Zamawiający podpisze protokół nie później niż w terminie do 3 dni roboczych od dnia dostarczenia przez Wykonawcę

- podpisanego przez siebie protokołu wykonanej usługi, o ile nie będzie miał zastrzeżeń do przedstawionego dokumentu.
8. W przypadku, gdy Zamawiający będzie miał zastrzeżenia do przedstawionego protokołu przedstawi je Wykonawcy w terminie do 3 dni roboczych od dnia otrzymania protokołu. Zastrzeżenia zostaną przekazane pisemnie, na adres e-mail
9. Protokół, o którym mowa w ust. 6, 7 musi zawierać, co najmniej:
- oznaczenie stron,
 - przedmiot zamówienia,
 - termin realizacji zamówienia,
 - potwierdzenie wykonania zamówienia bez zastrzeżeń,
 - specyfikację kosztów faktycznego wykorzystania, stanowiącą podstawę do obliczenia należnej Wykonawcy kwoty.
10. Zapłata należnego Wykonawcy wynagrodzenia nastąpi w terminie do 21 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT /rachunku przez Zamawiającego. Zapłata wskazanego wyżej wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT/rachunku. Przez dzień zapłaty rozumie się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
11. W przypadku opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia przez Zamawiającego, Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki.
12. W razie stwierdzenia uchybień podczas realizacji usługi, natychmiast po jego zakończeniu (tego samego dnia) przedstawiciel Zamawiającego i przedstawiciel Wykonawcy, obecni na miejscu realizacji zadania, sporządzają i podpisują notatkę opisującą uchybienia. Notatka będzie następnie podstawą obciążenia Wykonawcy karami umownymi, o których mowa w § 4.
13. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników szkolenia (ponad zakres zamówienia określony w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, np. dodatkowe usługi gastronomiczne i inne), które Wykonawca lub jego podwykonawcy będą świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników szkolenia. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy. Zamawiający powiadomi uczestników o konieczności regulowania gotówką lub kartą zobowiązań za dodatkowo zamówione usługi.
14. Odpowiedzialność cywilno – prawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy szkolenia.

§ 4

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może zażądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w każdym czasie, bez wypowiedzenia w przypadku nieprzystąpienia przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu umowy lub zaprzestania przez Wykonawcę wykonywania obowiązków określonych w umowie, w sytuacji opisanej § 8 ust. 2 bądź też powzięcia przez Zamawiającego uzasadnionych przesłanek o postępowaniu Wykonawcy mogącym narazić Zamawiającego na straty.
3. Zamawiający uprawniony będzie do wypowiedzenia umowy, w szczególności:
- w przypadku jednokrotnego niewykonania przez Wykonawcę usługi zgłoszonej w trybie określonym w § 1 ust.3,
 - po dwukrotnym stwierdzeniu nienależytego wykonania umowy, np., brudno w hotelu, nocleg w hotelu niespełniającym wymogów wskazanych w załączniku nr 1 do umowy.
4. Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę w terminie 7 dni od dnia dowiedzenia się o zaistnieniu przyczyny do wypowiedzenia, po uprzednim wezwaniu do zaniechania naruszeń i upływie wyznaczonego odpowiedniego terminu usunięcia naruszeń.

§ 5

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną w wysokości 3 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 za każdy przypadek naruszenia umowy z osobna.
2. Z tytułu odstąpienia, rozwiązania, wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.
3. Zamawiający ma prawo do żądania od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych w przypadku, gdy wielkość szkody przekracza wysokość zastrzeżonej kary umownej. Kary umowne mogą się sumować.
4. Strony nie odpowiadają za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, będące następstwem działania siły wyższej. Dla celów niniejszej umowy określa się, iż siłą wyższą jest zdarzenie nadzwyczajne, zewnętrzne i niemożliwe do zapobieżenia i przewidzenia.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.
6. W przypadku naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Wykonawca nie może pomniejszyć należnego mu wynagrodzenia na wystawionej fakturze o kwotę naliczonych kar umownych.

§ 6

1. Osobami odpowiedzialnymi za prawidłową realizację niniejszej umowy są:
- po stronie Zamawiającego: tel., e-mail
 - po stronie Wykonawcy: tel., e-mail
2. Wszelkie powiadomienia i informacje, które Strony są zobowiązane sobie przekazywać w związku z zawarciem umowy, wymagają formy pisemnej i Strony zobowiązują się do ich doręczania przez pocztę na adresy:

- 1) w przypadku ww. korespondencji pochodzącej od Wykonawcy adresem właściwym dla doręczeń Zamawiającego jest adres: ul. Kielecka 43, Warszawa,
- 2) w przypadku ww. korespondencji pochodzącej od Zamawiającego adresem właściwym dla doręczeń Wykonawcy jest adres: ul.,
3. Zmiana osób wyznaczonych do bezpośrednich kontaktów i nadzoru nad prawidłowym wykonywaniem umowy nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga zawarcia aneksu. Strony zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania o każdej zmianie osób o których mowa w ust. 1 i adresu, o którym mowa w ust. 2. W razie zaniedbania tego obowiązku korespondencję wysłaną pod dotychczasowy adres uważa się za skutecznie doręczoną.

§ 7

1. Wykonawca oraz osoby uczestniczące w realizacji umowy zobowiązani są do zachowania w tajemnicy informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa Zamawiającego, wykorzystywania ich wyłącznie w celu związanym z realizacją umowy. Ich udostępnienie osobom trzecim wymaga zgody Zleceniodawcy.
2. Strony uznają, że wszelkie informacje dotyczące działalności każdej z nich (w tym fakt zawarcia umowy i jej warunki), które nie są publicznie znane w sposób inny niż w wyniku naruszenia umowy, mają charakter poufny i stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
3. Strony ustalają, że zachowują poufny charakter wszystkich uzyskanych przy realizacji umowy danych i bez wcześniejszej pisemnej zgody kontrahenta nie będą ujawniać ani wykorzystywać do celów innych niż właściwe wykonanie umowy, żadnych informacji, które znajdują się w ich posiadaniu, a będą dotyczyły w szczególności: cen, stawek, sytuacji finansowej i wyniku ekonomicznego, odbiorców i firm z nimi współpracujących.
4. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dotyczące go dane identyfikujące, przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1330 z późn.zm.), która podlega udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy.
5. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 4, zawartych w niniejszej umowie dotyczących go danych osobowych w zakresie obejmującym imię i nazwisko, a w przypadku prowadzenia działalności gospodarczej również w zakresie firmy.

§ 8

1. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z przepisami 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 r., dalej: RODO) oraz wydanymi na jego podstawie krajowymi przepisami z zakresu ochrony danych osobowych które chronią prawa osób, których dane dotyczą i zobowiązuje się do ich przestrzegania.
2. Zamawiający jako Administrator Danych Osobowych przekazuje Wykonawcy dane osobowe, tj. imiona i nazwiska uczestników kursu oraz imiona i nazwiska pracowników wyznaczonych do kontaktów do przetwarzania, na zasadach i w celu określonym w niniejszej Umowie niezbędne do realizacji umowy a Wykonawca przekazuje dane osób do kontaktów i każde z nich w tym zakresie jest Administratorem tych danych oddających drugiej stronie (Podmiotowi przetwarzającemu) dane do przetwarzania na zasadach określonych niżej.
3. Każda przekazująca dane osobowe pracowników i dane niezbędne do realizacji umowy oświadcza, że jest administratorem tych danych osobowych i powierza drugiej stronie jako podmiotowi przetwarzającemu, dane osobowe do przetwarzania, na zasadach i w celu określonym w Umowie.
4. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane osobowe zgodnie z Umową, RODO oraz z innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.
5. Wykonawca zobowiązuje się przy przetwarzaniu danych osobowych podczas realizacji niniejszej Umowy do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa, odpowiadający ryzyku związanemu z przetwarzaniem danych osobowych, o którym mowa w art. 32 RODO oraz wydanych na jego podstawie krajowych przepisów z zakresu ochrony danych osobowych.
6. Powierzone przez Zamawiającego osobowe będą przetwarzane wyłącznie przy realizacji niniejszej Umowy w zakresie kontaktu oraz wykonywania usług i obowiązków określonych niniejszą Umową.
7. Wykonawca po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem (czyli po zakończeniu niniejszej Umowy) usuwa wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, w terminie 14 dni, chyba że przepisy powszechnie obowiązującego prawa nakazują przechowywanie danych osobowych. Po wykonaniu zobowiązania, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym Wykonawca powiadomi Zamawiającego pisemnie o fakcie usunięcia danych.
8. Wykonawca zobowiązuje się do nadania upoważnień do przetwarzania danych osobowych wszystkim osobom, które będą przetwarzały powierzone dane w celu realizacji Umowy.
9. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić zachowanie w tajemnicy przetwarzanych danych przez osoby, które upoważnia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji Umowy, zarówno w trakcie zatrudnienia ich u Wykonawcy, jak i po jego ustaniu.
10. Zamawiający ma prawo kontroli, czy środki zastosowane Wykonawcą przy przetwarzaniu i zabezpieczeniu powierzonych danych osobowych spełniają postanowienia Umowy. Wykonawca na pisemne żądanie Administratora Danych Osobowych, umożliwi Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli procesu przetwarzania i ochrony danych osobowych. Wykonawca zobowiązuje się, pod rygorem niezwłocznego rozwiązania Umowy, do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
11. Wykonawca udostępnia Zamawiającemu wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w przepisach prawa.

12. Wykonawca może powierzyć dane osobowe objęte Umową do dalszego przetwarzania podwykonawcom jedynie w celu wykonania Umowy po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego. Wykonawca za działania i zaniechania podmiotów trzecich, którym powierzył dalsze przetwarzanie danych osobowych odpowiada jak za własne. Podwykonawca, winien spełniać te same wymogi i obowiązki, jakie zostały nałożone na Wykonawcę w niniejszej Umowie, w szczególności w zakresie gwarancji ochrony powierzonych danych osobowych.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przetwarzanie danych osobowych niezgodnie z treścią Umowy, RODO lub wydanymi na jego podstawie krajowymi przepisami z zakresu ochrony danych osobowych, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym.
14. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do natychmiastowego, tj. bez zbędnej zwłoki, nie później jednak niż w ciągu 24 godzin, powiadomienia Zamawiającego o próbie lub fakcie naruszenia poufności danych osobowych przetwarzanych w wyniku realizacji Umowy. Zawiadomienie to powinno być dokonane w formie e-mail na adres iod@orpeg.pl.
15. W przypadku stwierdzenia omijania przez Wykonawcę przepisów dotyczących bezpieczeństwa i ochrony danych osobowych, umowa zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
16. W przypadku naruszenia przez Wykonawcę przepisów ww. aktów prawnych w zakresie przetwarzania danych osobowych, w następstwie, czego Zamawiający – jako administrator danych osobowych zostanie zobowiązany na podstawie prawomocnego orzeczenia sądu do wypłaty odszkodowania lub zostanie ukarany na podstawie przepisów Ustawy o ochronie danych osobowych karą grzywny, Wykonawca zobowiązuje się pokryć w całości poniesione z tego tytułu przez Zamawiającego szkody.
17. Wraz z zawarciem niniejszej umowy Wykonawca upoważnia Zamawiającego do przetwarzania podanych danych osobowych w szczególności w zakresie udostępniania tych danych na potrzeby sprawozdawczości finansowej, monitoringu, kontroli i ewaluacji.

§ 9

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks cywilny oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Sporne sprawy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.
5. Załączniki do umowy stanowią integralną część umowy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu umowy.

Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

* Zapis zostanie zawarty w przyszłej umowie, jeżeli Wykonawca będzie osobą fizyczną wykonującą działalność gospodarczą zarejestrowaną w Rzeczypospolitej Polskiej

OPIS PRZEDMIOTU UMOWY - GRUPA Gdańsk 1

1. Termin realizacji usługi: 31 sierpnia 2019 roku do 8 września 2019 roku.
2. Wykonawca zapewni hotel o standardzie, co najmniej 3 gwiazdek, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2017, poz. 2166).
3. Ze względu na fakt, iż uczestnicy spotkania przejeżdżają z różnych krajów, a co za tym idzie o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy w dniu 31 sierpnia 2019 r. uczestnicy przyjadą przed godziną, o której rozpoczyna się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące, w klimatyzowanym pomieszczeniu /holu/, gdzie uczestnicy będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
4. Ze względu na fakt, iż uczestnicy spotkania wyjeżdżać będą o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy w dniu 8 września 2019 r. uczestnicy będą wyjeżdżać po godzinie, w której w obiekcie, w którym uczestnicy będą zakwaterowani kończy się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące, w klimatyzowanym pomieszczeniu /holu/, gdzie uczestnicy będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
5. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników szkolenia (ponad zakres zamówienia określony w umowie dodatkowe usługi gastronomiczne i inne), które Wykonawca lub jego podwykonawcy będą świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników szkolenia. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy. Zamawiający powiadomi uczestników o konieczności regulowania gotówką lub kartą zobowiązań za dodatkowo zamówione usługi.
6. Odpowiedzialność cywilno-prawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy szkolenia.
7. Wykonawca zapewni noclegi, wyżywienie, sale dydaktyczne, plac zabaw dla dzieci, parking w obrębie jednego obiektu budowlanego.
8. Zamawiający określa liczbę uczestników obozu na: minimum 45 osób korzystających z noclegu, maksimum 65 osób korzystających z noclegu oraz liczbę uczestników obozu na: minimum 45 osób korzystających z wyżywienia (śniadanie obiad kolacja, przerwa kawowa) maksimum 65 osób korzystających z wyżywienia (śniadanie obiad kolacja, przerwa kawowa).
9. Zamawiający przyjmuje liczby osób podane w załączniku nr 1.1 do ogłoszenia dla potrzeb oszacowania wartości ofert i porównania ofert. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie wykonane usługi. Ostateczna liczba uczestników każdego ze szkoleń zostanie podana przez Zamawiającego Wykonawcy nie później niż w dniu 23 sierpnia 2019 r.
10. Miejsce zakwaterowania:
 - 10.1. Lokalizacja: Obiekt powinien znajdować się w:
 - Obiekt powinien znajdować się w granicach administracyjnych miasta Gdańsk.
 - Obiekt musi być dobrze skomunikowany z Dworcem Głównym w Gdańsku. Przez dobrze skomunikowany Zamawiający rozumie, że przystanki komunikacji publicznej dla wsiadających i wysiadających linii łączących obiekt z dworcem Głównym będą się znajdowały w odległości nie większej niż 500 m od dworca Głównego i obiektu. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie dwiema przesiadkami, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 150 m w linii prostej. Ponadto czas dojazdu z obiektu do dworca Głównego, środkami komunikacji miejskiej, w godzinach szczytu nie może przekraczać 60 minut (wg danych wskazanych na stronie <https://ztm.gda.pl/hmvc>)
 - Obiekt nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.
 - 10.2. Standard ośrodka:
 - 10.2.1. Obiekt, powinien mieć status minimum hotelu trzygwiazdkowego lub dysponować warunkami nie gorszymi niż wymaganymi wobec hotelu trzygwiazdkowego.
 - 10.2.2. Zakwaterowanie od godziny 14:00 pierwszego dnia kursu do godziny 12:00 ostatniego dnia kursu.
 - 10.2.3. Obiekt, który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodienne wyżywienie, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem, posiada miejsca parkingowe oraz plac zabaw dla dzieci. Plac Zabaw może znajdować się w pobliżu obiektu, w odległości do 300 m, z tym, że wówczas musi być to teren ogrodzony w sposób zapewniający bezpieczeństwo dzieciom, zaś droga do placu zabaw nie może przechodzić przez ruchliwą arterię, bądź mniej ruchliwą ulicę, jeśli nie będzie światła dla pieszych. Droga z hotelu do placu zabaw i z powrotem winna być bezpieczna. Zamawiający dopuszcza alternatywnie w przypadku braku placu zabaw na powietrzu zabezpieczenie Sali dla dzieci na terenie tego samego obiektu co noclegi i wyżywienie. Sala taka musi być wówczas dostosowana do pobytu dzieci tj. wyposażona w bezpieczne dla dzieci meblowanie i wyposażenie, stoliki i krzeselka dostosowane do wielkości dzieci w wieku od 3 do 6 lat, z minimum zabawkami, grami planszowymi i materiałami plastycznymi dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, klimatyzacją lub otwieranymi oknami w sposób zapewniający bezpieczeństwo małych dzieci, w bliskim sąsiedztwie toalety.
 - 10.2.4. W przypadku zapewnienia pokoi noclegowych na kondygnacji +1 i wyżej wymagana winda lub system zapewniający umożliwienie wwiezienia osoby niepełnosprawnej ruchowo na poziom, na którym znajdować się będą pokoje (np. platforma).
 - 10.3. Pokoje:

- 10.3.1. Przynajmniej jeden z oferowanych pokoi noclegowych oraz znajdująca się w nim łazienka winien być dostosowany do potrzeb osoby niepełnosprawnej poruszającej się na wózku inwalidzkim.
- 10.3.2. Pokoje noclegowe muszą mieć otwierane okna i być wyposażone w działający telewizor wyposażony w antenę pozwalającą na odbiór minimum programów bezpłatnej telewizji cyfrowej naziemnej.
- 10.3.3. Na dzień ogłoszenia zamówienia Zamawiający potrzebuje dla grupy Gdańsk 1:
- 9 pokoi dla jednej osoby,
 - 12 pokoi dla dwóch osób,
 - 4 pokoje dla trzech osób
 - 5 pokoi dla czterech osób
- 10.3.4. Ostateczny podział na rodzaje i liczbę pokoi zostanie podany najpóźniej w dniu 23 sierpnia 2019 r. W przypadku, gdyby Zamawiający chciał po tym terminie dokonywać jakiś zmian w przedmiotowym zakresie są one możliwe po uzyskaniu akceptacji Wykonawcy.
- 10.4. Warunki pozostałe (dla organizatorów i uczestników kursu bezpłatny dostęp):
- dostępność do Internetu (WiFi) minimum w salach dydaktycznych i minimum jednym wyznaczonym w hotelu miejscu, np. hol z miejscami siedzącymi, wyznaczone pomieszczenie z miejscami siedzącymi itp.
 - pokoje z pełnym węzłem sanitarno-higienicznym (łazienki, toalety),
 - klimatyzacja, w pokojach i salach – działająca, z możliwością korekty wg. zaleceń opiekuna kursu wskazanego przez Wykonawcę
 - plac zabaw dla dzieci (w części nr 1 dla 7 dzieci. Przez plac zabaw Zamawiający rozumie wydzielone miejsce, zapewniające dzieciom bezpieczne miejsce do zabawy, z miejscami siedzącymi dla opiekunów. Plac zabaw powinien się znajdować na świeżym powietrzu. Powinien być wyposażony, co najmniej w zjeżdżalnię i domek, huśtawkę, piaskownicę. Zamawiający dopuszcza plac zabaw np. w postaci sali zabaw w budynku należącym do obiektu, w którym realizowana będzie usługa. W taki wypadek sala, w której zlokalizowany będzie plac zabaw winna posiadać działającą wentylację lub/i klimatyzację oraz spełniać pozostałe warunki wskazane w pkt 10.2.3..
 - Bezpłatnych miejsc parkingowych w hotelu lub na terenie przylegającym do hotelu w liczbie 6.
 - Wykonawca umożliwi zamawiającemu drukowanie i kserowanie materiałów. Jednostkowy koszt ceny wydruku Wykonawca poda w kalkulacji cen w ofercie. Usługa wydruku i kopiowania nie będzie przedmiotem umowy i będzie rozliczana odrębną fakturą/rachunkiem na podstawie podpisanego przez obie strony protokołu określającego liczbę i rodzaj kopii. Osoba uprawniona do zlecenia drukowania lub kserowania zostanie wskazana przez Zamawiającego na adres e-mailowy wskazany przez Wykonawcę.

11. Wyżywienie:

- 11.1. Świadczenia usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy, jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty, przestrzeganie przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, Świadczenie usług Żywienia odbywać powinno się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia (Dz. U. 2018 Nr 1541).
- 11.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach.
- 11.3. Serwis, na którym będą podawane posiłki, powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obłuczony i popękany. Wykonawca dostarczy serwetki.
- 11.4. Wykonawca zapewni właściwą do liczby uczestników liczbę stolików i krzeseł przystosowanych do spożywania posiłku w pozycji siedzącej.
- 11.5. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych i wyprasowanych obrusów.
- 11.6. W trakcie przerw kawowych, zapewniona będzie obsługa niezbędna do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników.
- 11.7. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
- 11.8. Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków nielimitowaną ilość pieczywa.
- 11.9. Śniadania w dniach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 września minimum od godziny 7:00 do godziny 8:30, w formie „szwedzkiego stołu” bez ograniczeń, minimum:
- 11.9.1. zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, jogurty (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny jeden owocowy), półmisek wędlin, (co najmniej 3 rodzaje), jaja, sery żółte i białe, dżem, miód, mleko, płatki śniadaniowe,
- 11.9.2. co najmniej 2 dania na gorąco: np. jajecznica (z dodatkami i bez), parówki na gorąco, kiełbasa na gorąco, naleśniki,
- 11.9.3. kawa, herbata, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, (co najmniej 2 rodzaje),
- 11.9.4. warzywa, (co najmniej 2 rodzaje),
- 11.9.5. owoce
- 11.10. Obiady w dniach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 września minimum od godziny 14:00 do godziny 15:00 w formie „szwedzkiego stołu”, bez ograniczeń, minimum: zupa, drugie danie główne z dodatkami, deser, napój. W dniu 31 sierpnia obiadokolacja zgodnie z opisem obiadu plus dodatkowo pieczywo, wędlina. Zamawiający przewiduje możliwość, że jednego z dni pomiędzy 1 – 7 września uczestnicy nie będą jedli obiadu w hotelu. Informację o tym Zamawiający przekaże najpóźniej w dniu podpisania umowy. W takim przypadku Wykonawca zapewni tego dnia każdemu z uczestników, rozdawany podczas posiłku „suchy prowiant” tj. minimum, co najmniej dwie kanapki dla każdego uczestnika, jedna z serem, druga z wędliną oraz woda mineralna minimum 1 l na osobę oraz drożdżówka bez czekolady i sera. Przykładowe menu obiadu wygląda następująco:

- 11.10.1. do wyboru dwie zupy, w tym minimum jedna nie będąca zupą typu krem
- 11.10.2. dodatek do dania głównego
 - a) minimum ziemniaki oraz jedno z: ryż, kasza, kopytka, kluski śląskie,
 - b) minimum: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, cukinia,
- 11.10.3. danie główne minimum: jedno danie mięsne, jedno danie rybne lub wegetariańskie,
- 11.10.4. deser typu: ciasto, lody, ciasto na ciepło, naleśnik ciepły na słodko, pana cotta, mus owocowy, czekoladowy,
- 11.10.5. napoje do obiadu: woda gazowana i niegazowana, sok lub / i kompot, kawa, herbata
- 11.11. Kolacja A podsumowująca w dniu 7 września. Dostęp do Sali od 18:30. Tego dnia Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość spożywania posiłku w jednej, wydzielonej Sali, gdzie jednocześnie będą mogli spożyć kolację wszyscy uczestnicy spotkania i gdzie nie będzie osób trzecich. (Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość przebywania w tej Sali od godziny 18:30 do godziny 22:00). Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych, 8–10-osobowych stolików nakrytych estetycznymi, czystymi, wyprasowanymi obrusami, z zastawą stanowiącą komplet. Przez formę mieszaną zamawiający rozumie fakt, że na wejściu na stołach znajdować się będą przystawki zimne, karafki z napojami, pieczywo i nakrycie do przystawek tj. szklanki, małe talerzyki, sztucze i materiałowe serwetki. Pozostałe potrawy oraz serwis przygotowane będą w formie bufetu szwedzkiego, w ilości nieograniczonej.
- 11.11.1. Przystawki na stołach: minimum 2 rodzaje w ilości wystarczającej do spróbowania przez każdą z 8–10 osób siedzących przy stoliku. Przynajmniej jedna z przystawek musi być wegetariańska. Przykładowe przystawki: wytrawne babeczki, roladki z tortilli lub cukinii, wytrawny mus, paszteciki, mięso w galarecie. Pieczywo minimum chleb pszenny, chleb żytni, bułka. Napoje na stole minimum jedna karafka z sokiem i jedna z woda niegazowaną.
- 11.11.2. Szwedzki stół – minimum:
 - a) zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, deska mięs pieczonych lub / i wędlin minimum 2 sałatki, warzywa surowe,
 - b) co najmniej 3 dania na gorąco: np. danie mięsne (wołowina, wieprzowina lub drób) przy czym jedno z dań może być typu mączno-mięsnego jak np. kartacze, pierogi itp. lub danie rybne, danie jarskie (np. lasagne jarska, cannelloni ze szpinakiem, kaszotto),
 - c) deser/ciasto – minimum 2 rodzaje do wyboru, np. pana cotta, ciasto, mus, lody
 - d) owoce (minimum 2 rodzaje w tym jedno sezonowe)
 - e) kawa, herbata, masło, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, owoce soki owocowe, (co najmniej 2 rodzaje),
- 11.12. Kolacja B w dniach 31 sierpnia, 1, 2, 3, 4, 5, 6 września od godziny 18: 30 do minimum 20:00, w formie „szwedzkiego stołu”, bez ograniczeń:
 - a) zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, półmisek wędlin, (co najmniej 3 rodzaje), sery, sałatki, warzywa surowe,
 - b) co najmniej 2 dania na gorąco w tym jedno wegetariańskie, np. pierogi, dania typu jednogarnkowego
 - c) kawa, herbata, masło, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, owoce soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje),
 - d) warzywa surowe (minimum dwa rodzaje), sałatki
- 11.13. Przerwy kawowe:
 - a) przerwy kawowe całonienne, bez ograniczeń, minimum:
 - b) kawa świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu, herbata czarna liściasta w saszetkach (lub równoważny), wybór herbat, co najmniej czarna, zielona i co najmniej 2 rodzaje owocowej, dodatki do kawy i herbaty (cukier, śmietanka lub mleko do kawy, cytryna w plasterkach), woda (gazowana, niegazowana), soki lub napoje (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy), ciastka, ciasta, drożdżówki, owoce, np. ciasteczka 3 rodzaje w tym co najmniej jedno z dodatkiem czekolady, pączki, drożdżówki, sernik, szarlotka, makowiec; owoce (np. melon, banan, pomarańcza, brzoskwinia, kiwi, gruszka, winogrona, jabłko),
- 11.14. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy) z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb. Godziny posiłków:
 - a) 7:00–8:30 – śniadanie
 - b) 14:00–15:00 – obiad
 - c) 18:30–19:30 - kolacja
- 11.15. Dokładne Menu zostanie ustalone z Wykonawcą najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem obozu.
12. Sale wykładowe, warsztatowe, szkoleniowe, konferencyjne zwane w dalszej części „Salami”
 - 12.1. Sale, o których mowa w niniejszym punkcie muszą być salami przystosowanymi do pełnienia takich funkcji w hotelu, na co dzień. Zamawiający nie dopuszcza możliwości, aby sale, które Wykonawca wskaże Zamawiającemu były salami adaptowanymi do realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia z innych pomieszczeń jak np. pokoje mieszkalne, magazyny itp.
 - 12.2. Dostępne w dniach 31 sierpnia – 8 września 2019 roku przez cały czas trwania kursu – zgodnie z harmonogramem jaki Zamawiający przekaże Wykonawcy. Liczba sal została określona orientacyjnie. Zamawiający zapłaci za sale wg faktycznego użytkowania z tym, że informacja o ostatecznym zapotrzebowaniu zostanie podana Wykonawcy najpóźniej 5 dni przed rozpoczęciem kursu.
 - 12.3. Sala dla dorosłych - 65 osób
 - 12.4. Sala dla dzieci – dla 10 dzieci
 - 12.5. Sala dla młodzieży – dla 10 osób
 - 12.6. Sale ćwiczeniowe dla dorosłych – 2 sale na 20 osób każda

12.7. Wymagania dotyczące sali dla dorosłych:

- a) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- b) możliwość zaciemnienia Sali,
- c) ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji z każdego miejsca, mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie, (wg potrzeb) dodatkowo: projektor, rzutnik, komputer, odtwarzacz CD, DVD, 70 krzeseł w ustawieniu teatralnym oraz 4 stoliki ustawione przy ścianach, dostęp do Wi-Fi i 2 gniazda z prądem
- d) flipchart z kartonami i flamastrami

12.8. Wymagania dotyczące sali dla dzieci:

- a) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego
- b) wyposażona w meble przystosowane dla dzieci w wieku do 11 lat
- c) wielkość, która pozwoli na zajęcia ruchowe w przerwach w nauczaniu tj. minimum 20 m² powierzchni wolnej (niezastawionej), na podłodze, której znajdować się będzie wykładzina lub niesuwający się dywan,
- d) w sali powinny się znajdować, do dyspozycji zamawiającego papier do rysowania bez ograniczeń i kredki Bambino lub ołówkowe (minimum 12 kolorów, minimum 24 sztuki).

12.9. Wymagania dotyczące Sali dla młodzieży:

- a) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- b) wyposażona w meble przystosowane dla dzieci w wieku od 11 do 16 lat
- c) wielkość, która pozwoli na zajęcia ruchowe w przerwach w nauczaniu tj. minimum 20 m² powierzchni wolnej (niezastawionej), na podłodze, której znajdować się będzie wykładzina lub niesuwający się dywan,
- d) w sali powinny się znajdować, do dyspozycji zamawiającego papier do rysowania bez ograniczeń i kredki Bambino lub ołówkowe (minimum 12 kolorów, minimum 24 sztuki).

12.10. Wymagania dotyczące Sali dla dorosłych ćwiczeniowych:

- a) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- b) wyposażone w odpowiednią liczbę stolików i krzeseł o wymiarach dostosowanych do użytkowników
- c) flipchart składający się z tablicy suchościeralnej oraz kartek wraz z kartonami i flamastrami
- d) odtwarzacz CD

12.11. Wykonawca zapewni Zamawiającemu obsługę organizacyjno-techniczną. Pod pojęciem obsługi organizacyjno-technicznej Zamawiający rozumie zapewnienie:

- a) ustawienia w salach stołów i krzeseł,
- b) obsługi sprzątającej powierzchnie wynajmowaną przez Zamawiającego,
- c) osobę zapewniającą wsparcie techniczne w zakresie sprzętów należących do wykonawcy. Osoba ta, po zainstalowaniu sprzętu i sprawdzeniu jego sprawności będzie dostępna dla Zamawiającego telefonicznie. Czas reakcji maksymalnie 15 minut.

OPIS PRZEDMIOTU UMOWY - GRUPA Gdańsk 2

1. Termin realizacji usługi: 31 sierpnia 2019 roku do 8 września 2019 roku.
2. Wykonawca zapewni hotel o standardzie, co najmniej 3 gwiazdek, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2017, poz. 2166).
3. Ze względu na fakt, iż uczestnicy spotkania przejeżdżają z różnych krajów, a co za tym idzie o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy w dniu 31 sierpnia 2019 r. uczestnicy przyjadą przed godziną, o której rozpoczyna się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagaży, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące, w klimatyzowanym pomieszczeniu /holu/, gdzie uczestnicy będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
4. Ze względu na fakt, iż uczestnicy spotkania wyjeżdżać będą o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy w dniu 8 września 2019 r. uczestnicy będą wyjeżdżać po godzinie, w której w obiekcie, w którym uczestnicy będą zakwaterowani kończy się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagaży, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące, w klimatyzowanym pomieszczeniu /holu/, gdzie uczestnicy będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
5. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników szkolenia (ponad zakres zamówienia określony w umowie dodatkowe usługi gastronomiczne i inne), które Wykonawca lub jego podwykonawcy będą świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników szkolenia. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy. Zamawiający powiadomi uczestników o konieczności regulowania gotówką lub kartą zobowiązań za dodatkowo zamówione usługi.
6. Odpowiedzialność cywilno-prawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy szkolenia.
7. Wykonawca zapewni noclegi, wyżywienie, sale dydaktyczne, plac zabaw dla dzieci, parking w obrębie jednego obiektu budowlanego.
8. Zamawiający określa liczbę uczestników obozu na: minimum 45 osób korzystających z noclegu, maksimum 65 osób korzystających z noclegu oraz liczbę uczestników obozu na: minimum 45 osób korzystających z wyżywienia (śniadanie obiad kolacja, przerwa kawowa) maksimum 65 osób korzystających z wyżywienia (śniadanie obiad kolacja, przerwa kawowa).
9. Zamawiający przyjmuje liczby osób podane w załączniku nr 1.1 do ogłoszenia dla potrzeb oszacowania wartości ofert i porównania ofert. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie wykonane usługi. Ostateczna liczba uczestników każdego ze szkoleń zostanie podana przez Zamawiającego Wykonawcy nie później niż w dniu 23 sierpnia 2019 r.
10. Miejsce zakwaterowania:
 - 10.1. Lokalizacja: Obiekt powinien znajdować się w:
 - Obiekt powinien znajdować się w granicach administracyjnych miasta Gdańsk.
 - Obiekt musi być dobrze skomunikowany z Dworcem Głównym w Gdańsku. Przez dobrze skomunikowany Zamawiający rozumie, że przystanki komunikacji publicznej dla wsiadających i wysiadających linii łączących obiekt z dworcem Głównym będą się znajdowały w odległości nie większej niż 500 m od dworca Głównego i obiektu. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie dwiema przesiadkami, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 150 m w linii prostej. Ponadto czas dojazdu z obiektu do dworca Głównego, środkami komunikacji miejskiej, w godzinach szczytu nie może przekraczać 60 minut (wg danych wskazanych na stronie <https://ztm.gda.pl/hmvc>)
 - Obiekt nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.
 - 10.2. Standard ośrodka:
 - 10.2.1. Obiekt, powinien mieć status minimum hotelu trzygwiazdkowego lub dysponować warunkami nie gorszymi niż wymaganymi wobec hotelu trzygwiazdkowego.
 - 10.2.2. Zakwaterowanie od godziny 14:00 pierwszego dnia kursu do godziny 12:00 ostatniego dnia kursu.
 - 10.2.3. Obiekt, który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodienne wyżywienie, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem, posiada miejsca parkingowe oraz plac zabaw dla dzieci. Plac Zabaw może znajdować się w pobliżu obiektu, w odległości do 300 m, z tym, że wówczas musi być to teren ogrodzony w sposób zapewniający bezpieczeństwo dzieciom, zaś droga do placu zabaw nie może przechodzić przez ruchliwą arterię, bądź mniej ruchliwą ulicę, jeśli nie będzie światła dla pieszych. Droga z hotelu do placu zabaw i z powrotem winna być bezpieczna. Zamawiający dopuszcza alternatywnie w przypadku braku placu zabaw na powietrzu zabezpieczenie Sali dla dzieci na terenie tego samego obiektu co noclegi i wyżywienie. Sala taka musi być wówczas dostosowana do pobytu dzieci tj. wyposażona w bezpieczne dla dzieci meblowanie i wyposażenie, stoliki i krzesła dostosowane do wielkości dzieci w wieku od 3 do 6 lat, z minimum zabawkami, grami planszowymi i materiałami plastycznymi dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, klimatyzacją lub otwieranymi oknami w sposób zapewniający bezpieczeństwo małych dzieci, w bliskim sąsiedztwie toalety.
 - 10.2.4. W przypadku zapewnienia pokoi noclegowych na kondygnacji +1 i wyżej wymagana winda lub system zapewniający umożliwienie wwiezienia osoby niepełnosprawnej ruchowo na poziom, na którym znajdować się będą pokoje (np. platforma).
 - 10.3. Pokoje:
 - 10.3.1. Przynajmniej jeden z oferowanych pokoi noclegowych oraz znajdująca się w nim łazienka winien być dostosowany do potrzeb osoby niepełnosprawnej poruszającej się na wózku inwalidzkim.

- 10.3.2. Pokoje noclegowe muszą mieć otwierane okna i być wyposażone w działający telewizor wyposażony w antenę pozwalającą na odbiór minimum programów bezpłatnej telewizji cyfrowej naziemnej.
- 10.3.3. Na dzień ogłoszenia zamówienia Zamawiający potrzebuje:
- 12 pokoi dla jednej osoby,
 - 18 pokoi dla dwóch osób,
 - 3 pokoje dla trzech osób
 - 2 pokoje dla czterech osób
- 10.3.4. Zamawiający na dzień ogłoszenia zamówienia nie posiada informacji w oparciu, o które mógłby określić rodzaje i liczbę pozostałych pokoi może jedynie określić, że będą to:
- pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania. Przez pojedyncze wykorzystanie Zamawiający rozumie nocleg jednej osoby w pokoju dwuosobowym, za które Zamawiający zapłaci jak za pokój jednoosobowy.
 - pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe do podwójnego wykorzystania. Przez pokoje trzyosobowe do podwójnego wykorzystania Zamawiający rozumie nocleg dwóch osób w pokoju trzyosobowym, za które Zamawiający zapłaci jak za pokój dwuosobowy,
 - pokoje dwuosobowe z możliwości dostawki.
- 10.3.5. Ostateczny podział na rodzaje i liczbę pokoi zostanie podany najpóźniej w dniu 23 sierpnia 2019 r. W przypadku, gdyby Zamawiający chciał po tym terminie dokonywać jakiś zmian w przedmiotowym zakresie są one możliwe po uzyskaniu akceptacji Wykonawcy.
- 10.4. Warunki pozostałe (dla organizatorów i uczestników kursu bezpłatny dostęp):
- dostępność do Internetu (WiFi) minimum w salach dydaktycznych i minimum jednym wyznaczonym w hotelu miejscu, np. hol z miejscami siedzącymi, wyznaczone pomieszczenie z miejscami siedzącymi itp.
 - pokoje z pełnym węzłem sanitarno-higienicznym (łazienki, toalety),
 - klimatyzacja, w pokojach i salach – działająca, z możliwością korekty wg. zaleceń opiekuna kursu wskazanego przez Wykonawcę
 - plac zabaw dla dzieci (dla 8 dzieci). Przez plac zabaw Zamawiający rozumie wydzielone miejsce, zapewniające dzieciom bezpieczne miejsce do zabawy, z miejscami siedzącymi dla opiekunów. Plac zabaw powinien się znajdować na świeżym powietrzu. Powinien być wyposażony, co najmniej w zjeżdżalnię i domek, huśtawkę, piaskownicę. Zamawiający dopuszcza plac zabaw np. w postaci sali zabaw w budynku należącym do obiektu, w którym realizowana będzie usługa. W taki wypadek sala, w której zlokalizowany będzie plac zabaw winna posiadać działającą wentylację lub/i klimatyzację oraz spełniać pozostałe warunki wskazane w pkt 10.2.3..
 - Bezpłatnych miejsc parkingowych w hotelu lub na terenie przylegającym do hotelu w liczbie 6..
 - Wykonawca umożliwi zamawiającemu drukowanie i kserowanie materiałów. Jednostkowy koszt ceny wydruku Wykonawca poda w kalkulacji cen w ofercie. Usługa wydruku i kopiowania nie będzie przedmiotem umowy i będzie rozliczana odrębną fakturą/rachunkiem na podstawie podpisanego przez obie strony protokołu określającego liczbę i rodzaj kopii. Osoba uprawniona do zlecenia drukowania lub kserowania zostanie wskazana przez Zamawiającego na adres e-mailowy wskazany przez Wykonawcę.
11. Wyżywienie:
- 11.1. Świadczenia usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy, jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty, przestrzeganie przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, Świadczenie usług żywienia odbywać powinno się zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 Nr 1541).
- 11.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach.
- 11.3. Serwis, na którym będą podawane posiłki, powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obtłuczony i popękany. Wykonawca dostarczy serwetki.
- 11.4. Wykonawca zapewni właściwą do liczby uczestników liczbę stolików i krzeseł przystosowanych do spożywania posiłku w pozycji siedzącej.
- 11.5. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych i wyprasowanych obrusów.
- 11.6. W trakcie przerw kawowych, zapewniona będzie obsługa niezbędna do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników.
- 11.7. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
- 11.8. Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków nielimitowaną ilość pieczywa.
- 11.9. Śniadania w dniach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 września minimum od godziny 7:00 do godziny 8:30, w formie „szwedzkiego stołu” bez ograniczeń, minimum:
- 11.9.1. zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, jogurty (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny jeden owocowy), półmisek wędlin, (co najmniej 3 rodzaje), jaja, sery żółte i białe, dżem, miód, mleko, płatki śniadaniowe,
 - 11.9.2. co najmniej 2 dania na gorąco: np. jajecznica (z dodatkami i bez), parówki na gorąco, kiełbasa na gorąco, naleśniki,
 - 11.9.3. kawa, herbata, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, soki owocowe, (co najmniej 2 rodzaje),
 - 11.9.4. warzywa, (co najmniej 2 rodzaje),
 - 11.9.5. owoce
- 11.10. Obiady w dniach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 września minimum od godziny 14:00 do godziny 15:00 w formie „szwedzkiego stołu”, bez ograniczeń, minimum: zupa, drugie danie główne z dodatkami, deser, napój. W dniu 31 sierpnia

obiadokolacja zgodnie z opisem obiadu plus dodatkowo pieczywo, wędlina. Zamawiający przewiduje możliwość, że jednego z dni pomiędzy 1 – 7 września uczestnicy nie będą jedli obiadu w hotelu. Informację o tym Zamawiający przekaże najpóźniej w dniu podpisania umowy. W takim przypadku Wykonawca zapewni tego dnia każdemu z uczestników, rozdawany podczas posiłku „suchy prowiant” tj. minimum, co najmniej dwie kanapki dla każdego uczestnika, jedna z serem, druga z wędliną oraz woda mineralna minimum 1 l na osobę oraz drożdżówka bez czekolady i sera. Przykładowe menu obiadu wygląda następująco:

- 11.10.1. do wyboru dwie zupy, w tym minimum jedna nie będąca zupą typu krem
- 11.10.2. dodatek do dania głównego
 - c) minimum ziemniaki oraz jedno z: ryż, kasza, kopytka, kluski śląskie,
 - d) minimum: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, cukinia,
- 11.10.3. danie główne minimum: jedno danie mięsne, jedno danie rybne lub wegetariańskie,
- 11.10.4. deser typu: ciasto, lody, ciasto na ciepło, naleśnik ciepły na słodko, pana cotta, mus owocowy, czekoladowy,
- 11.10.5. napoje do obiadu: woda gazowania i niegazowana, sok lub/ i kompot, kawa, herbata
- 11.11. Kolacja A podsumowująca w dniu 7 września. Dostęp do Sali od 18:30. Tego dnia Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość spożywania posiłku w jednej, wydzielonej Sali, gdzie jednocześnie będą mogli spożyć kolacje wszyscy uczestnicy spotkania i gdzie nie będzie osób trzecich. (Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość przebywania w tej Sali od godziny 18:30 do godziny 22:00). Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę okrągłych, 8 –10-osobowych stolików nakrytych estetycznymi, czystymi, wyprasowanymi obrusami, z zastawą stanowiącą komplet. Przez formę mieszaną zamawiający rozumie fakt, że na wejściu na stołach znajdować się będą przystawki zimne, karafki z napojami, pieczywo i nakrycie do przystawek tj. szklanki, małe talerzyki, sztucze i materiałowe serwetki. Pozostałe potrawy oraz serwis przygotowane będą w formie bufetu szwedzkiego, w ilości nieograniczonej.
- 11.11.1. Przystawki na stołach: minimum 2 rodzaje w ilości wystarczającej do spróbowania przez każdą z 8 –10 osób siedzących przy stoliku. Przynajmniej jedna z przystawek musi być wegetariańska. Przykładowe przystawki: wytrawne babeczki, roladki z tortilli lub cukinii, wytrawny mus, paszteciki, mięso w galarecie. Pieczywo minimum chleb pszenny, chleb żytni, bułka. Napoje na stole minimum jedna karafka z sokiem i jedna z woda niegazowaną.
- 11.11.2. Szwedzki stół – minimum:
 - f) zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, deska mięs pieczonych lub / i wędlin minimum 2 sałatki, warzywa surowe,
 - g) co najmniej 3 dania na gorąco: np. danie mięsne (wołowina, wieprzowina lub drób) przy czym jedno z dań może być typu mączno-mięsnego jak np. kartacze, pierogi itp. lub danie rybne, danie jarskie (np. lasagne jarska, cannelloni ze szpinakiem, kaszotto),
 - h) deser/ciasto – minimum 2 rodzaje do wyboru, np. pana cotta, ciasto, mus, lody
 - i) owoce (minimum 2 rodzaje w tym jedne sezonowe)
 - j) kawa, herbata, masło, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, owoce soki owocowe, (co najmniej 2 rodzaje),
- 11.12. Kolacja B w dniach 31 sierpnia, 1, 2, 3, 4, 5, 6 września od godziny 18: 30 do minimum 20:00, w formie „szwedzkiego stołu”, bez ograniczeń:
 - e) zimne dania, co najmniej: np. pieczywo jasne i ciemne, masło, półmisek wędlin, (co najmniej 3 rodzaje), sery, sałatki, warzywa surowe,
 - f) co najmniej 2 dania na gorąco w tym jedno wegetariańskie, np. pierogi, dania typu jednogarnkowego
 - g) kawa, herbata, masło, cytryna, mleczko, woda mineralna niegazowana i gazowana, owoce soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje),
 - h) warzywa surowe (minimum dwa rodzaje), sałatki
- 11.13. Przerwy kawowe:
 - c) przerwy kawowe całodniowe, bez ograniczeń, minimum:
 - d) kawa świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu, herbata czarna liściasta w saszetkach (lub równoważny), wybór herbat, co najmniej czarna, zielona i co najmniej 2 rodzaje owocowej, dodatki do kawy i herbaty (cukier, śmietanka lub mleko do kawy, cytryna w plasterkach), woda (gazowana, niegazowana), soki lub napoje (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy), ciastka, ciasta, drożdżówki, owoce, np. ciasteczka 3 rodzaje w tym co najmniej jedno z dodatkiem czekolady, pączki, drożdżówki, sernik, szarlotka, makowiec; owoce (np. melon, banan, pomarańcza, brzoskwinia, kiwi, gruszka, winogrona, jabłko),
- 11.14. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy) z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb. Godziny posiłków:
 - d) 7:00–8:30 – śniadanie
 - e) 14:00–15:00 – obiad
 - f) 18:30–19:30 - kolacja
- 11.15. Dokładne Menu zostanie ustalone z Wykonawcą najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem obozu.
- 12. Sale wykładowe, warsztatowe, szkoleniowe, konferencyjne zwane w dalszej części „Salami”
- 12.1. Sale, o których mowa w niniejszym punkcie muszą być salami przystosowanymi do pełnienia takich funkcji w hotelu, na co dzień. Zamawiający nie dopuszcza możliwości, aby sale, które Wykonawca wskaże Zamawiającemu były salami adaptowanymi do realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia z innych pomieszczeń jak np. pokoje mieszkalne, magazyny itp.
- 12.2. Dostępne w dniach 31 sierpnia – 8 września 2019 roku przez cały czas trwania kursu – zgodnie z harmonogramem jaki Zamawiający przekaże Wykonawcy. Liczba sal została określona orientacyjnie. Zamawiający zapłaci za sale wg

faktycznego użytkownika z tym, że informacja o ostatecznym zapotrzebowaniu zostanie podana Wykonawcy najpóźniej 5 dni przed rozpoczęciem kursu.

12.3. Sala dla dorosłych - 65 osób

12.4. Sala dla dzieci i młodzieży - 17 osób

12.5. Sale ćwiczeniowe dla dorosłych 2 sale na 20 osób oraz jedna sala na 15 osób

12.6. Wymagania dotyczące sali dla dorosłych:

- e) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- f) możliwość zaciemnienia Sali,
- g) ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność wyświetlanych prezentacji z każdego miejsca, mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie, (wg potrzeb) dodatkowo: projektor, rzutnik, komputer, odtwarzacz CD, DVD, 70 krzeseł w ustawieniu teatralnym oraz 4 stoliki ustawione przy ścianach, dostęp do Wi-Fi i 2 gniazda z prądem
- h) flipchart z kartonami i flamastrami

12.7. Wymagania dotyczące sali dla dzieci:

- e) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego
- f) wyposażona w meble przystosowane dla dzieci w wieku do 11 lat
- g) wielkość, która pozwoli na zajęcia ruchowe w przerwach w nauczaniu tj. minimum 20 m² powierzchni wolnej (niezastawionej), na podłodze, której znajdować się będzie wykładzina lub niesuwający się dywan,
- h) w sali powinny się znajdować, do dyspozycji zamawiającego papier do rysowania bez ograniczeń i kredki Bambino lub ołówkowe (minimum 12 kolorów, minimum 24 sztuki).

12.8. Wymagania dotyczące Sali dla młodzieży:

- e) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- f) wyposażona w meble przystosowane dla dzieci w wieku od 11 do 16 lat
- g) wielkość, która pozwoli na zajęcia ruchowe w przerwach w nauczaniu tj. minimum 20 m² powierzchni wolnej (niezastawionej), na podłodze, której znajdować się będzie wykładzina lub niesuwający się dywan,
- h) w sali powinny się znajdować, do dyspozycji zamawiającego papier do rysowania bez ograniczeń i kredki Bambino lub ołówkowe (minimum 12 kolorów, minimum 24 sztuki).

12.9. Wymagania dotyczące Sali dla dorosłych ćwiczeniowych:

- e) działająca klimatyzacja z możliwością regulacji przez Zamawiającego,
- f) wyposażone w odpowiednią liczbę stolików i krzeseł o wymiarach dostosowanych do użytkowników
- g) flipchart składający się z tablicy suchościeralnej oraz kartek wraz z kartonami i flamastrami
- h) odtwarzacz CD

12.10. Wykonawca zapewni Zamawiającemu obsługę organizacyjno-techniczną. Pod pojęciem obsługi organizacyjno-technicznej Zamawiający rozumie zapewnienie:

- d) ustawienia w salach stołów i krzeseł,
- e) obsługi sprzątajacej powierzchnie wynajmowaną przez Zamawiającego,
- f) osobę zapewniającą wsparcie techniczne w zakresie sprzętów należących do wykonawcy. Osoba ta, po zainstalowaniu sprzętu i sprawdzeniu jego sprawności będzie dostępna dla Zamawiającego telefonicznie. Czas reakcji maksymalnie 15 minut.

Załącznik nr 2 do umowy nr z dnia

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY



Protokół z wizyty referencyjnej ZP-4-US/ORPEG/PCN/R/2019

.....
(Nazwa i adres hotelu/ośrodka*)

.....
(Nazwa Wykonawcy oferującego dany hotel/ośrodek*)

W dniu 2019 r. przeprowadzono wizytę referencyjną mającą na celu weryfikację, czy zaoferowany przez Wykonawcę ww. hotel spełnia wymagania Zamawiającego określone w Ogłoszeniu na usługi społeczne w postępowaniu prowadzonym przez Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą pod nazwą Zapewnienie noclegu, wyżywienia i sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą podczas kursu dla repatriantów i członków ich rodzin prowadzonego w formie obozu stacjonarnego w Gdańsku.

Ośrodek spełnia/nie spełnia* wymagania określone przez Zamawiającego.

UWAGI:

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

Podpisy członków komisji:

..... data
..... data
..... data
..... data
..... data

Podpis przedstawiciela Wykonawcy obecnego w trakcie wizyty referencyjnej potwierdzający zgodność ankiety ze stanem faktycznym

.....

*)niepotrzebne skreślić