

Warszawa, dnia 6 marca 2019 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa zamówienia / Przedmiot umowy: Zapewnienie podczas przeprowadzanego kursu w Warszawie usługi gastronomicznej, noclegu, wynajmu sal dydaktycznych w hotelu dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą od dnia 3 do 5 kwietnia 2019 r.

Rodzaj zamówienia: usługa

Opis Przedmiotu Zamówienia

- I. **Standard ośrodka:** hotel w standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym, który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodienne wyżywienie, zapewnić nocleg, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem, posiada miejsca parkingowe.
Nocleg jako pełna doba hotelowa, liczona jest od godziny 14:00.
- II. **Lokalizacja:** Hotel powinien znajdować się w granicach administracyjnych m.st. Warszawy, posiadać dogodne połączenie komunikacją miejską z co najmniej jednym dworcem PKP: Warszawa-Centralna i/lub Warszawa-Wschodnia i/lub Warszawa-Zachodnia. Czas przejazdu z najbliższej usytuowanego dworca PKP do obiektu Wykonawcy nie może przekroczyć 50 minut. Odległość będzie mierzona za pomocą narzędzia znajdującego się na stronie <http://wyszukiwarka.ztm.waw.pl/bin/query.exe/pn>
 1. Hotel powinien posiadać dostępność do bezpłatnego Internetu we wszystkich pomieszczeniach wykorzystywanych w trakcie kursu.
 2. Obiekt powinien zapewnić pomieszczenie, w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy zajęciami/blokami kursu.
- III. **Zakwaterowanie i wynajem sal szkoleniowych.**
 1. Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14:00 i kończy o godz. 12:00 dnia następnego. Powyższy wymóg jest jedynie minimalnymi warunkami. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą może zmienić godziny doby hotelowej. W przypadku wcześniejszego przyjazdu uczestnika na kurs lub przedłużenia programu pobytu po godz. 12-tej Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia bezpieczne, zamknięte pomieszczenie do przechowania bagażu lub wydłuży ostatnią dobę hotelową do 16:00.
 2. Hotel powinien dysponować łącznie co najmniej 40 miejscami noclegowymi.
 3. Obiekt powinien dysponować co najmniej:
 - 1 salą konferencyjną o powierzchni minimum 85 m² dla minimum 50 osób (miejsca siedzące stoliki dwuosobowe w rzędach, lub podkowa),
 - 1 salą konferencyjną o powierzchni minimum 45 m² dla minimum 15 osób (miejsca siedzące, stoliki dwuosobowe w rzędach, lub podkowa),
 4. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu wynajem pokoi jednoosobowych dla osób prowadzących kurs. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

5. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni miejsca parkingowe do wyłącznej dyspozycji dla Zamawiającego w liczbie 5 miejsc.
6. Miejsca parkingowe muszą znajdować się na terenie hotelu, w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia.
7. Zamawiający określa orientacyjną liczbę uczestników kursu zastrzegając możliwość zmiany liczby osób w grupie. Zamawiający dopuszcza zmianę liczby uczestników kursu, która może wynieść minimum 15 do maksymalnie 40 osób.
8. Zamawiający zapłaci wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi.
9. Usługę Wykonawca świadczy na terenie jednego, tego samego obiektu (budynku) hotelu.
10. W ramach kursu przygotowującego nauczycieli kierowanych przez Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą do pracy dydaktycznej wśród Polonii i Polaków zamieszkałych za granicą Wykonawca zapewnia dla uczestników:
 - salę wykładową dla minimum 50 osób z: dostępem do Internetu (Wi-Fi: siła sygnału minimum 80% mierzona w 4 punktach wyznaczonych przez przekątne sali), możliwością szybkiego zaciemnienia, wyposażona w ekran (minimum 2,5x2,5m), nagłośnienie - mierzone w 4 punktach wyznaczonych przez przekątne sali, co najmniej dwa mikrofony bezprzewodowe.
 - salę wykładową dla minimum 15 osób z: dostępem do Internetu (Wi-Fi mierzona jw.), wyposażona w ekran (minimum 1,5x1,5m), nagłośnienie.
 - gabinet lub pokój co najmniej 2 osobowy do zajęć indywidualnych,
 - gabinet lub pokój co najmniej dla 3 osób,
 - świadczy usługi zakwaterowania dla uczestników w pokojach 1 lub 2 osobowych, (pokoje z łazienkami i toaletami), bezpłatnym Wi Fi,
 - zapewnia wyżywienie dla uczestników, (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy) z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb Zamawiającego,

Sale szkoleniowe Wykonawca udostępnia Zamawiającemu na cały okres trwania kursu. Sale szkoleniowe dostępne są co najmniej od godz. 9:00 w pierwszym dniu. Sale szkoleniowe dostępne są co najmniej od godz. 7:30 do godz. 22:30 w drugim i kolejnym dniu. Sale szkoleniowe dostępne są co najmniej do godz. 17,00 w ostatnim dniu.

11. Nie później, niż co najmniej 7 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia:
 - wykaz pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do wykorzystania,
 - ramowe menu wyżywienia.
12. Potwierdzenie dokładnej liczby osób uczestników kursu nastąpi najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu.
13. Zamawiający ponosi koszty faktycznie zrealizowanej usługi.
14. Wykonawca zapewni Zamawiającemu bez dodatkowych opłat:



- obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki nad wynajmowaną powierzchnią, przygotowaniem sali, bieżącą obsługą tj. instalowaniem/udostępnianiem wyposażenia, sprawdzaniem jego stanu technicznego i zagwarantuje obsługę sprzątającą,
- miejsce na umieszczenie standów reklamowych, roll-upów i materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu przed salami szkoleniowymi, minimum pas 2mb. i w holu wejścia głównego minimum 1mb.,
- możliwość organizacji recepcji w miejscu widocznym i ogólnodostępnym dla uczestników kursu tj. 1 stolik i 2 krzesła,
- w razie potrzeby bezpieczne przechowywanie materiałów i publikacji należących do Zamawiającego w bezpośrednim sąsiedztwie sali wykładowej,
- możliwość projekcji na elewacji budynku logo Zamawiającego lub treści związanych z prowadzonym spotkaniem/kursem.

IV. Wyżywienie.

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną zamówioną liczbę posiłków. Wykonawca otrzyma od Zamawiającego informację o faktycznym zapotrzebowaniu najpóźniej na 7 dni przed dniem realizacji usługi.
2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni Zamawiającemu wyżywienie dla uczestników kursu. Szczegóły, w tym dokładne menu, dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany Pracownik Zamawiającego z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na 7 dni przed terminem realizacji usługi.
3. Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jaki Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
4. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania w ramach kursu serwisów kawowych, całodziennego wyżywienia (śniadanie obiad, kolacja), w terminach i ilości wskazanych w harmonogramie/planie szkolenia przedstawionym Wykonawcy przez Zamawiającego.
 - a) Serwis kawowy dostępny od godz. 10.00 do godz. 21.00 w 1 dniu kursu.
 - b) Serwis kawowy dostępny od godz. 8.00 do godz. 21.00 w każdym dniu kursu z wyłączeniem pierwszego i ostatniego dnia.
 - c) Serwis kawowy dostępny od godz. 8.00 do godz. 12.00 w ostatnim dniu kursu.
 - d) Śniadania, obiady i kolacje zgodnie z planem szkolenia/harmonogramem usługi.
 - e) Wykonawca zapewni możliwość rozpoczęcia posiłku w godzinach:
 - Śniadania: 7:00 – 8:30
 - Obiady: 13:00 – 15:00
 - Kolacje : 19:00 – 20:30
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany harmonogramu usługi do 7 dni przed realizacją.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach.

7. Serwis, na którym będą podawane posiłki powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obtłuczony i popękany.
8. Wykonawca dostarczy serwetki.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania obiadów w formie szwedzkiego stołu.
10. Wykonawca zabezpieczy odpowiednią dla liczby osób ustaloną z Zamawiającym liczbę stolików. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dzielenia uczestników kursu na grupy przy realizacji usługi wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja).
11. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych obrusów.
12. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do obsługi usługi gastronomicznej (śniadanie, obiad, kolacja).
13. W trakcie posiłków i przerw kawowych, Wykonawca zapewni obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników.
14. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia, w którym serwowane będą posiłki i napoje. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
15. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji minimum dwóch wariantów (oznaczonych A i B) zestawów menu na każdy dzień kursu, do Zatwierdzenia przez Zamawiającego w terminie 7 dni przed terminem realizacji usługi restauracyjnej.
16. Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania.
17. Wykonawca zapewni do każdego posiłku nielimitowaną ilość pieczywa (pieczywo razowe, pszenne, itp.).
18. Przykładowe zestawy minimum:

1) Serwis kawowy:

wariant A : świeżo parzona kawa podana w termosach (0,3 l/os.), kawa mielona i rozpuszczalna, 300 ml, dla 1/os., czarna herbata liściasta w saszetkach po 1 saszetce i 0,5 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) 10 ml lub 5 g/os., woda (niegazowana) – 1,5 l/os., woda (gazowana) – 0,5 l/os., soki (2 smaki do wyboru np. jabłkowy, pomarańczowy,) w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem (min. 0,3 l/os. każdego rodzaju napoju); Świeże owoce (całe) – (np. winogrona, jabłka) 500 g., kruche ciasteczka–3 szt./os. 100g, owoce krojone/części lub przetworzone 300 g.;

wariant B : świeżo parzona kawa podana w termosach (0,3 l/os), kawa mielona i rozpuszczalna, 300 ml, dla 1/os., czarna herbata liściasta w saszetkach po 1 saszetce i 0,5 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier biały, mleko, cytryna w plasterkach) 10 ml lub 5 g/os., woda (gazowana, niegazowana) – 2,0 l/os., soki (2 smaki do wyboru np. jabłkowy, pomarańczowy,) w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem (min. 0,2 l/os. każdego rodzaju napoju); Świeże owoce (całe) 400 g., kruche ciasteczka–3 szt./os. 100g, owoce krojone/części lub przetworzone 300 g.;

Pozycja - woda: gazowana 20% niegazowana 80%, opakowania jednostkowe maksymalnie 0,8 l.

2) Śniadanie:

wariant A: Jajko sadzone ze szczypiorkiem 2 szt., 100g, wędlina 170 g., twaróg z rzodkiewką 100 g., masło 20g., dżem 30 g., pieczywo 350 g., herbata z cytryn a 350 ml, dla 1/os. , kawa mielona i rozpuszczalna, 350 ml, dla 1/os.

wariant B: kielbaski cateringowe 200g., wędlina 100 g., chrzan 20 g., serek topiony 25 g., warzywa 150 g., masło 20 g., dżem 30 g., pieczywo 350 g., herbata z cytryn a 250 ml, dla 1/os., kawa mielona i rozpuszczalna, 300 ml, dla 1/os.

3) Obiad:

wariant A: zupa kalafiorowa 500 ml, schab ze śliwką 250 g., fasolka szparagowa 150 g., sałata ze śmietaną 100 g., ziemniaki z koprem 200 g., kompot 200 ml, owoce (np.jabłko/winogrona) 350 g., dla 1/os.

wariant B: kapuśniak 500 ml, roladki schabowe 250 g., buraczki zasmażane 150 g., surówka wielowarzywna 250 g., kasza gryczana 150 g., napój owocowy 200 ml, owoce (np. owoce sezonowe/banan, cytrusy) 350 g., dla 1/os.

4) Kolacja:

wariant A: strogonow 300 g., wędlina 100 g., ser żółty 100 g., warzywa 150 g., masło 20 g., dżem 20 g., pieczywo 250 g., owoce (np. owoce sezonowe/winogrona) 350 g., herbata z cytryną 250 ml, dla 1/os., kawa mielona i rozpuszczalna, 250 ml, dla 1/os. wariant B: leczo 300 ml., wędlina 100 g., sałatka z kukurydzy 150 g., warzywa 100 g., masło 20 g., dżem 20 g., pieczywo 250 g., owoce 350 g., herbata z cytryną 250 ml, dla 1/os, kawa mielona i rozpuszczalna, 250 ml, dla 1/os.

V. Hotel

A. Pokoje 1 lub 2 osobowe,

1. Pokój musi posiadać podstawowe wyposażenie – łóżko (jednoosobowe 90x200 cm lub dwuosobowe 140x200 cm), szafę lub wnękę garderobianą (min. 3 wieszaki dla każdego gościa), szafkę nocną lub stolik, biurko lub stół, krzesło dla każdego gościa (min. 2 krzesła), lustro, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampkę nocną, lampkę do pracy oraz oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, bagażnik.
2. Uzupełnieniem wyposażenia są wykładzina dywanowa w całym pomieszczeniu lub dywaniki przy każdym łóżku, zastony, żaluzje lub rolety, szklanki lub inne naczynia do picia dla każdego gościa, woda butelkowana dla każdego gościa, telewizor, hotelowe materiały piśmiennicze, zestaw do czyszczenia odzieży i obuwia.
3. Łazienka powinna być wyposażona w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową oraz w osłonę na wannę lub prysznic, umywalkę z blatem lub półką, wc. Wyposażenie uzupełniające to lustro, gniazdko z osłoną, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego gościa: mydło toaletowe lub dozownik z mydłem w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub jednorazowy kubek.
4. Dostęp do bezpłatnego Wi Fi: siła sygnału w każdym pokoju minimum 60%.

B. Parking samochodowy do bezpłatnego użytkowania przez uczestników.

C. Miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje noclegowe w tym samym budynku.
VI. Sale szkoleniowe : • 1 salę konferencyjną o powierzchni minimum 85 m2 dla minimum 50 osób (miejsca siedzące, stoliki dwuosobowe w rzędach z możliwością zmiany ułożenia) • 1 salę konferencyjną o powierzchni minimum 45 m2 dla minimum 15 osób (miejsca siedzące, stoliki dwuosobowe w rzędach z możliwością zmiany ułożenia, lub podkowa) Sala wyposażona w ekran, co najmniej dwa mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie, wg potrzeb dodatkowo: komputer, odtwarzacz CD,DVD, stoły i krzesła, dodatkowe przedłużacze, dostęp do Wi-Fi (siła sygnału w sali minimum 80%). Wykonawca udostępni na życzenie Zamawiającego: trybunkę konferencyjną, stojak do mikrofonu, stojak z podstawą do zawieszenia co najmniej 1 sztuki flagi, 3 sztuki jednakowych estetycznych wazonów do żywych kwiatów (wazon -średnica światła w górnej części co najmniej 15 cm i wysokości co najmniej 40 cm, dodatkowe stoliki i krzesła.
VII. Sala lub gabinet: • dla 2/3 osób: o powierzchni minimum 18 m2, wyposażona w ekran, (wg potrzeb dodatkowo: komputer, odtwarzacz CD, DVD), stoły i krzesła, dostęp do Wi-Fi (siła sygnału w pomieszczeniu minimum 80%) Miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje mieszkalne w tym samym budynku.
VIII.Usługa restauracyjna: • całodziennie wyżywienie dla uczestników, śniadanie, kolacja (bufet, szwedzki stół), • obiad (dwa dania, deser, napoje) Posiłki z możliwością płynnego regulowania godziny podawania w zależności od potrzeb Zamawiającego. Miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje noclegowe w tym samym budynku.

Wynagrodzenie:

- rodzaj: jednorazowo, na podstawie umowy, protokołu z wykonania usługi oraz prawidłowo wystawionej faktury / rachunku
- sposób płatności: przelew
- częstotliwość wypłaty : do 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury

Kryteria wyboru oferty :

1. **Kryterium nr 1: „Cena” (Pc) – waga 70 %** - ocena będzie dokonywana według wzoru:

$$P_c = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100 \text{ pkt.} \times 70 \%$$

gdzie: P_c - punkty uzyskane za dane kryterium cena przez Wykonawcę „badanego”,

C_{min} - najniższa cena wśród zaproponowanych przez Wykonawców,

C_n - cena zaproponowana przez Wykonawcę „badanego”.

UWAGA: W kryterium „cena” Wykonawca otrzyma maksymalnie 70 pkt.

2. Kryterium nr 2: „Standard hotelu ” (Ps) – waga 30 %

Zamawiający wskazał w zapytaniu ofertowym, że Hotel, w którym realizowany będzie przedmiot umowy musi posiadać standard minimum 3 gwiazdek. Wykonawca może zaoferować hotel o wyższym niż minimalny określony przez Zamawiającego standardzie. Wykonawca otrzyma punkty w kryterium „standard hotelu” w liczbie wskazanej w poniższej tabeli.

Lp.	Standard hotelu	Ilość punktów
1	3 gwiazdkowy	0
2	4 gwiazdkowy	15
3	5 gwiazdkowy	30

UWAGA 1:

- 1) Minimalny standard hotelu – 3 gwiazdkowy.
- 2) Jeżeli wykonawca zaoferuje standard hotelu:
 - a) niższy niż 3 gwiazdkowy - oferta takiego Wykonawcy zostanie odrzucona, jako niezgodna z zapytaniem ofertowym,
 - b) Jeżeli Wykonawca nie wskaże liczby gwiazdek wskazujących standard hotelu - Zamawiający do celów oceny ofert uzna, iż Wykonawca zaoferował realizację przedmiotu zamówienia w hotelu o standardzie 3 gwiazdkowym a Wykonawca otrzyma 0 pkt.

UWAGA 2: W kryterium „standard hotelu” Wykonawca otrzyma maksymalnie 30 pkt.

UWAGA: Zamawiający zastrzega sobie:

- prawo odstąpienia lub unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na każdym etapie; z tytułu unieważnienia postępowania Oferentom nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego,
- zmiany lub uzupełnienia zapytania ofertowego,
- poprawy oczywistych omyłek pisarskich

Osoba kontaktowa: Paulina Rybska e-mail: paulina.rybska@orpeg.pl telefon kontaktowy: 22 46 91 108,

WICEDYREKTOR

Agnieszka Kotler

(podpis i pieczęćka imienna)

FORMULARZ OFERTOWY

Dane Wykonawcy (imię i nazwisko lub firma):

Siedziba/adres zamieszkania Wykonawcy

NIP..... REGON.....

tel. fax.....

www..... e-mail

Do: Nazwa i siedziba Zamawiającego:

Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą

ul. Kielecka 43

02-530 Warszawa

Zapewnienie podczas przeprowadzanego kursu w Warszawie usługi gastronomicznej, noclegu, wynajmu sal dydaktycznych w hotelu dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą 3 do 5 kwietnia 2018 r. oferujemy realizację Zamówienia za:

Łączna KWOTA NETTO OFERTY bez podatku VAT (obliczona zgodnie z wytycznymi zawartymi w zapytaniu ofertowym, wynikająca z wyliczeń dokonanych w tabeli stanowiącej załącznik do niniejszego formularza ofertowego)

..... zł (słownie:),

Łączna CENA BRUTTO OFERTY z podatkiem VAT (obliczona zgodnie z wytycznymi zawartymi w zapytaniu ofertowym, wynikająca z wyliczeń dokonanych w tabeli stanowiącej załącznik do niniejszego formularza ofertowego)

..... zł (słownie:),

1. Składając ofertę na wykonanie przedmiotu Zamówienia, że zostanie ono wykonane zgodnie z warunkami wskazanymi w zapytaniu ofertowym.
2. Oświadczamy, że naszym pełnomocnikiem dla potrzeb niniejszego Zamówienia jest:

.....

..... (wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę)

3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
4. Oświadczamy, że Zamówienie realizowane będzie w

.....

(nazwa obiektu)

.....

(dokładny adres obiektu).

5. Oświadczamy, że usługa będzie realizowana w obiekcie o standardzie:

- 1) 3 gwiazdkowym*
- 2) 4 gwiazdkowym*
- 3) 5 gwiazdkowym*

UWAGA 1:

- 1) Minimalny standard hotelu – 2 gwiazdkowy.
- 2) Jeżeli wykonawca zaoferuje standard hotelu:
 - a) niższy niż 2 gwiazdkowy - oferta takiego Wykonawcy zostanie odrzucona, jako niezgodna z zapytaniem ofertowym,
 - b) Jeżeli Wykonawca nie wskaże liczby gwiazdek wskazujących standard hotelu - Zamawiający do celów oceny ofert uzna, iż Wykonawca zaoferował realizację przedmiotu zamówienia w hotelu o standardzie 2 gwiazdkowym a Wykonawca otrzyma 0 pkt.
 - c)

UWAGA 2: W kryterium „standard hotelu” Wykonawca otrzyma maksymalnie 30 pkt.

* nie potrzebne skreślić

6. Zobowiązujemy się do wykonania Zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym.
7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym i nie wnosimy do jego treści zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte, w szczególności zapoznaliśmy się z treścią postanowień wzoru umowy i akceptujemy je.
8. Oświadczam, że uważamy się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
9. Oświadczam(y), iż część zamówienia powierzę podwykonawcom / nie powierzę podwykonawcom.*
Powierzę(ymy) następujący zakres prac podwykonawcom* (wskazać podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG i zakres):
 - 1)
 - 2)
10. Oferta została złożona na _____ stronach kolejno ponumerowanych od nr _____ do nr _____.

Do oferty załączam następujące dokumenty:

- 1)
- 2)
- 3)

.....
/miejscowość, data/

.....
/podpis Wykonawcy /osoby uprawnionej do reprezentacji/

* **niepotrzebne skreślić**

Załącznik do Formularza ofertowego

FORMULARZ OOFERTOWY WYKONAWCY

L p.	Oferowany Przedmiot	Jednostka	Cena jednostkowa netto zł		Ilość jednostek	Cena ofertowa netto zł	Podatek VAT		Cena Ofertowa brutto zł (Cena całkowita)
							%	zł	
	a	b	c		d	e = c x d	f	g = e x f	h = e + g
1	Sala wykładowa minimum dla 50 osób siedzących, minimum 85 m2	Dzień			3				
2	Sala wykładowa minimum dla 15 osób siedzących, minimum 45 m2	Dzień			1				
3	2 sale wykładowe minimum dla 3 osób siedzących, minimum 18 m2. Każda sala na dwa dni.(2 i 3 dzień szkolenia)	Dzień			2				
4	Pokój 1 osobowy (cena za 1 osobę w pokoju) lub Pokój 2 osobowy do pojedynczego wykorzystania (cena za 1 osobę w pokoju dwuosobowym)	Doba hotelowa			9				
5	Pokój 2 osobowy	Doba hotelowa			36				
6	Śniadanie	sztuka			80				
7	Obiad	sztuka			120				

8	Kolacja	sztuka			80				
9	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników szkolenia C	Osoba/ za dzień			120				
	Suma pozycji od 1 do 9						X		

WZÓR UMOWY

w dniu marca 2019 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

..... zwanym dalej „Wykonawcą”

zwanymi dalej Stronami, a osobno Stroną
została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie podczas przeprowadzanego kursu w Warszawie usługi gastronomicznej, noclegu, wynajmu sal dydaktycznych w hotelu dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą od dnia 3 do 5 kwietnia 2019 r.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykonać umowę zgodnie z opisem przedmiotu umowy określonym w załączniku nr 1 do umowy oraz zgodnie z ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot umowy w hotelu:..... Wykonawca przed rozpoczęciem realizacji zamówienia może dokonać zmiany hotelu na inny spełniający wymagania Zamawiającego. Zmiana hotelu wymaga pisemnej zgody Zamawiającego i nie wymaga aneksowania umowy.
4. Termin realizacji umowy od dnia 3 kwietnia 2019 roku do dnia 5 kwietnia 2019 roku.

§ 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 2018 r., poz. 2177) 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 netto zł (słownie złotych:), powiększone o należny podatek od towarów i usług (VAT), co daje kwotę brutto zł (słownie złotych:).
2. Szczegółową listę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż na 3 dni robocze przed dniem rozpoczynającym szkolenie.
3. Podstawą zapłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, będzie prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę i zaakceptowana przez Zamawiającego faktura/ faktura VAT.
4. Wykonawca jest uprawniony do wystawienia faktury /faktury VAT nie wcześniej niż po podpisaniu, bez zastrzeżeń przez przedstawicieli stron, protokołu sporządzonego przez Wykonawcę potwierdzającego prawidłowe wykonanie kursu.
5. 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.
6. 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 biuro@prosperity-szkolenia.pl.
7. Protokół, o którym mowa w ust. 5 musi zawierać, co najmniej:
 - a) oznaczenie stron,
 - b) przedmiot zamówienia,
 - c) termin realizacji zamówienia,
 - d) potwierdzenie wykonania zamówienia bez zastrzeżeń,
8. Zapłata należnego Wykonawcy wynagrodzenia nastąpi w terminie do 21 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT przez Zamawiającego. Zapłata wskazanego wyżej wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT. Przez dzień zapłaty rozumie się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

9. 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.
10. 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.
11. Wykonawcy nie przysługuje żadne inne roszczenie o dodatkowe wynagrodzenie, nieprzewidziane w Umowie, ani roszczenie o zwrot kosztów poniesionych w związku z wykonaniem Umowy
12. Odpowiedzialność cywilnoprawną 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 5 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, bądź też powzięcia przez Zamawiającego uzasadnionych przesłanek o postępowaniu Wykonawcy mogącym narazić Zamawiającego na straty.

§ 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, 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 podlegają sumowaniu.
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, bez dodatkowych wezwań do zapłaty
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:
 - 1) po stronie Zamawiającego: tel.
 - 2) po stronie Wykonawcy: tel.
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, 02-530 Warszawa,
 - 2) w przypadku ww. korespondencji pochodzącej od Zamawiającego adresem właściwym dla doręczeń Wykonawcy jest adres:
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 Zamawiającego.
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 ze 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. imię i nazwisko uczestników kursu i pracowników zamawiającego korzystających z noclegu w hotelu w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia do przetwarzania, na zasadach i w celu określonym w niniejszej Umowie niezbędne do realizacji umowy a Wykonawca przekazuje dane osób do kontaktów i dane osobowe pracowników zatrudnionych zgodnie z § 1 umowy 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 strona przekazująca dane osobowe pracowników i dane osób 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. 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.
4. 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.
5. Powierzone przez Zamawiającego dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie przy realizacji niniejszej Umowy w zakresie kontaktu oraz wykonywania usług i obowiązków określonych niniejszą Umową.
6. 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.

7. Wykonawca zobowiązuje się do nadania upoważnień do przetwarzania danych osobowych wszystkim osobom, które będą przetwarzały powierzone dane w celu realizacji Umowy.
8. 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.
9. Zamawiający ma prawo kontroli, czy środki zastosowane przez Wykonawcę 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.
10. Wykonawca udostępnia Zamawiającemu wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w przepisach prawa.
11. 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.
12. 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.
13. 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-maila adres iod@orpeg.pl.
14. W przypadku stwierdzenia omijania przez Wykonawcę przepisów dotyczących bezpieczeństwa i ochrony danych osobowych, umowa zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
15. 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 karą grzywny, Wykonawca zobowiązuje się pokryć w całości poniesione z tego tytułu przez Zamawiającego szkody.

16. 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. Do niniejszej umowy nie stosuje przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r. , poz. 1986 ze zm.) na podstawie art. 6a w związku z art. 4 pkt. 8 tej ustawy.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zamawiający nie dopuszcza przeniesienia praw lub obowiązków z umowy na inny podmiot niż Wykonawca.
4. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Kodeks cywilny oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Sporne sprawy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.
7. Załączniki do umowy stanowią integralną część umowy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu umowy.

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do umowy nr/2019/ORPEG

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA



IX. **Standard ośrodka:** hotel w standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym, który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodienne wyżywienie, zapewnić nocleg, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem, posiada miejsca parkingowe.

Nocleg jako pełna doba hotelowa, liczona jest od godziny 14:00.

X. **Lokalizacja:** Hotel powinien znajdować się w granicach administracyjnych m.st. Warszawy, posiadać dogodne połączenie komunikacją miejską z co najmniej jednym dworcem PKP: Warszawa-Centralna i/lub Warszawa-Wschodnia i/lub Warszawa-Zachodnia. Czas przejazdu z najbliższej usytuowanego dworca PKP do obiektu Wykonawcy nie może przekroczyć 50 minut. Odległość będzie mierzona za pomocą narzędzia znajdującego się na stronie <http://wyszukiwarka.ztm.waw.pl/bin/query.exe/pn>

3. Hotel powinien posiadać dostępność do bezpłatnego Internetu we wszystkich pomieszczeniach wykorzystywanych w trakcie kursu.

4. Obiekt powinien zapewnić pomieszczenie, w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy zajęciami/blokami kursu.

XI. **Zakwaterowanie i wynajem sal szkoleniowych.**

15. Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14:00 i kończy o godz. 12:00 dnia następnego. Powyższy wymóg jest jedynie minimalnymi warunkami. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą może zmienić godziny doby hotelowej. W przypadku wcześniejszego przyjazdu uczestnika na kurs lub przedłużenia programu pobytu po godz. 12-tej Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia bezpieczne, zamknięte pomieszczenie do przechowania bagażu lub wydłuży ostatnią dobę hotelową do 16:00.

16. Hotel powinien dysponować łącznie co najmniej 40 miejscami noclegowymi.

17. Obiekt powinien dysponować co najmniej:

- 1 salą konferencyjną o powierzchni minimum 85 m² dla minimum 50 osób (miejsca siedzące stoliki dwuosobowe w rzędach, lub podkowa),
- 1 salą konferencyjną o powierzchni minimum 45 m² dla minimum 15 osób (miejsca siedzące, stoliki dwuosobowe w rzędach, lub podkowa),

18. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu wynajem pokoi jednoosobowych dla osób prowadzących kurs. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

19. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni miejsca parkingowe do wyłącznej dyspozycji dla Zamawiającego w liczbie 5 miejsc.

20. Miejsca parkingowe muszą znajdować się na terenie hotelu, w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia.

21. Zamawiający określa orientacyjną liczbę uczestników kursu zastrzegając możliwość zmiany liczby osób w grupie. Zamawiający dopuszcza zmianę liczby uczestników kursu, która może wynieść minimum 15 do maksymalnie 40 osób.

22. Zamawiający zapłaci wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi.

23. Usługę Wykonawca świadczy na terenie jednego, tego samego obiektu (budynku) hotelu.
24. W ramach kursu przygotowującego nauczycieli kierowanych przez Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą do pracy dydaktycznej wśród Polonii i Polaków zamieszkałych za granicą Wykonawca zapewnia dla uczestników:

- salę wykładową dla minimum 50 osób z: dostępem do Internetu (Wi-Fi: siła sygnału minimum 80% mierzona w 4 punktach wyznaczonych przez przekątne sali), możliwością szybkiego zaciemnienia, wyposażona w ekran (minimum 2,5x2,5m), nagłośnienie - mierzone w 4 punktach wyznaczonych przez przekątne sali, co najmniej dwa mikrofony bezprzewodowe.
- salę wykładową dla minimum 15 osób z: dostępem do Internetu (Wi-Fi mierzona jw.), wyposażona w ekran (minimum 1,5x1,5m), nagłośnienie.
- gabinet lub pokój co najmniej 2 osobowy do zajęć indywidualnych,
- gabinet lub pokój co najmniej dla 3 osób,
- świadczy usługi zakwaterowania dla uczestników w pokojach 1 lub 2 osobowych, (pokoje z łazienkami i toaletami), bezpłatnym Wi Fi,
- zapewnia wyżywienie dla uczestników, (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy) z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb Zamawiającego,

Sale szkoleniowe Wykonawca udostępnia Zamawiającemu na cały okres trwania kursu. Sale szkoleniowe dostępne są co najmniej od godz. 9:00 w pierwszym dniu. Sale szkoleniowe dostępne są co najmniej od godz. 7:30 do godz. 22:30 w drugim i kolejnym dniu. Sale szkoleniowe dostępne są co najmniej do godz. 17,00 w ostatnim dniu.

25. Nie później, niż co najmniej 7 dni przed terminem szkolenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia:

- wykaz pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do wykorzystania,
- ramowe menu wyżywienia.

26. Potwierdzenie dokładnej liczby osób uczestników kursu nastąpi najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem kursu.

27. Zamawiający ponosi koszty faktycznie zrealizowanej usługi.

28. Wykonawca zapewni Zamawiającemu bez dodatkowych opłat:

- obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki nad wynajmowaną powierzchnią, przygotowaniem sali, bieżącą obsługą tj. instalowaniem/udostępnianiem wyposażenia, sprawdzaniem jego stanu technicznego i zagwarantuje obsługę sprzątającą,
- miejsce na umieszczenie standów reklamowych, roll-upów i materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu przed salami szkoleniowymi, minimum pas 2mb. i w hollu wejścia głównego minimum 1mb.,
- możliwość organizacji recepcji w miejscu widocznym i ogólnodostępnym dla uczestników kursu tj. 1 stolik i 2 krzesła,

- w razie potrzeby bezpieczne przechowywanie materiałów i publikacji należących do Zamawiającego w bezpośrednim sąsiedztwie sali wykładowej,
- możliwość projekcji na elewacji budynku logo Zamawiającego lub treści związanych z prowadzonym spotkaniem/kursem.

XII. Wyżywienie.

19. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną zamówioną liczbę posiłków. Wykonawca otrzyma od Zamawiającego informację o faktycznym zapotrzebowaniu najpóźniej na 7 dni przed dniem realizacji usługi.
20. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni Zamawiającemu wyżywienie dla uczestników kursu. Szczegóły, w tym dokładne menu, dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany Pracownik Zamawiającego z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na 7 dni przed terminem realizacji usługi.
21. Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jaki Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
22. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania w ramach kursu serwisów kawowych, całodziennego wyżywienia (śniadanie obiad, kolacja), w terminach i ilości wskazanych w harmonogramie/planie szkolenia przedstawionym Wykonawcy przez Zamawiającego.
 - f) Serwis kawowy dostępny od godz. 10.00 do godz. 21.00 w 1 dniu kursu.
 - g) Serwis kawowy dostępny od godz. 8.00 do godz. 21.00 w każdym dniu kursu z wyłączeniem pierwszego i ostatniego dnia.
 - h) Serwis kawowy dostępny od godz. 8.00 do godz. 12.00 w ostatnim dniu kursu.
 - i) Śniadania, obiady i kolacje zgodnie z planem szkolenia/harmonogramem usługi.
 - j) Wykonawca zapewni możliwość rozpoczęcia posiłku w godzinach:
 - Śniadania: 7:00 – 8:30
 - Obiady: 13:00 – 15:00
 - Kolacje : 19:00 – 20:30
23. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany harmonogramu usługi do 7 dni przed realizacją.
24. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach.
25. Serwis, na którym będą podawane posiłki powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obtłuczony i popękany.
26. Wykonawca dostarczy serwetki.
27. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania obiadów w formie szwedzkiego stołu.
28. Wykonawca zabezpieczy odpowiednią dla liczby osób ustaloną z Zamawiającym liczbę stolików. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dzielenia uczestników kursu na grupy przy realizacji usługi wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja).
29. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych obrusów.

30. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do obsługi usługi gastronomicznej (śniadanie, obiad, kolacja).
31. W trakcie posiłków i przerw kawowych, Wykonawca zapewni obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników.
32. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia, w którym serwowane będą posiłki i napoje. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
33. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji minimum dwóch wariantów (oznaczonych A i B) zestawów menu na każdy dzień kursu, do Zatwierdzenia przez Zamawiającego w terminie 7 dni przed terminem realizacji usługi restauracyjnej.
34. Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania.
35. Wykonawca zapewni do każdego posiłku nielimitowaną ilość pieczywa (pieczywo razowe, pszenne, itp.).
36. Przykładowe zestawy minimum:

5) Serwis kawowy:

wariant A : świeżo parzona kawa podana w termosach (0,3 l/os.), kawa mielona i rozpuszczalna, 300 ml, dla 1/os., czarna herbata liściasta w saszetkach po 1 saszetce i 0,5 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) 10 ml lub 5 g/os., woda (niegazowana) – 1,5 l/os., woda (gazowana) – 0,5 l/os., soki (2 smaki do wyboru np. jabłkowy, pomarańczowy,) w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem (min. 0,3 l/os. każdego rodzaju napoju); Świeże owoce (całe) – (np. winogrona, jabłka) 500 g., kruche ciasteczka–3 szt./os. 100g, owoce krojone/części lub przetworzone 300 g.;

wariant B : świeżo parzona kawa podana w termosach (0,3 l/os), kawa mielona i rozpuszczalna, 300 ml, dla 1/os., czarna herbata liściasta w saszetkach po 1 saszetce i 0,5 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier biały, mleko, cytryna w plasterkach) 10 ml lub 5 g/os., woda (gazowana, niegazowana) – 2,0 l/os., soki (2 smaki do wyboru np. jabłkowy, pomarańczowy,) w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem (min. 0,2 l/os. każdego rodzaju napoju); Świeże owoce (całe) 400 g., kruche ciasteczka–3 szt./os. 100g, owoce krojone/części lub przetworzone 300 g.;

Pozycja - woda: gazowana 20% niegazowana 80%, opakowania jednostkowe maksymalnie 0,8 l.

6) Śniadanie:

wariant A: Jajko sadzone ze szczypiorkiem 2 szt., 100g, wędlina 170 g., twaróg z rzodkiewką 100 g., masło 20g., dżem 30 g., pieczywo 350 g., herbata z cytryn a 350 ml, dla 1/os. , kawa mielona i rozpuszczalna, 350 ml, dla 1/os.

wariant B: kiełbaski cateringowe 200g., wędlina 100 g., chrzan 20 g., serek topiony 25 g., warzywa 150 g., masło 20 g., dżem 30 g., pieczywo 350 g., herbata z cytryn a 250 ml, dla 1/os., kawa mielona i rozpuszczalna, 300 ml, dla 1/os.

7) Obiad:

wariant A: zupa kalafiorowa 500 ml, schab ze śliwką 250 g., fasolka szparagowa 150 g., sałata ze śmietaną 100 g., ziemniaki z koprem 200 g., kompot 200 ml, owoce (np.jabłko/winogrona) 350 g., dla 1/os.

wariant B: kapuśniak 500 ml, roladki schabowe 250 g., buraczki zasmażane 150 g., surówka wielowarzywna 250 g., kasza gryczana 150 g., napój owocowy 200 ml, owoce (np. owoce sezonowe/banan, cytrusy) 350 g., dla 1/os.

8) Kolacja:

wariant A: strogonow 300 g., wędlina 100 g., ser żółty 100 g., warzywa 150 g., masło 20 g., dżem 20 g., pieczywo 250 g., owoce (np. owoce sezonowe/winogrona) 350 g., herbata z cytryną 250 ml, dla 1/os., kawa mielona i rozpuszczalna, 250 ml, dla 1/os. wariant B: leczo 300 ml., wędlina 100 g., sałatka z kukurydzy 150 g., warzywa 100 g., masło 20 g., dżem 20 g., pieczywo 250 g., owoce 350 g., herbata z cytryną 250 ml, dla 1/os, kawa mielona i rozpuszczalna, 250 ml, dla 1/os.

XIII. Hotel

D. Pokoje 1 lub 2 osobowe,

5. Pokój musi posiadać podstawowe wyposażenie – łóżko (jednoosobowe 90x200 cm lub dwuosobowe 140x200 cm), szafę lub wnękę garderobianą (min. 3 wieszaki dla każdego gościa), szafkę nocną lub stolik, biurko lub stół, krzesło dla każdego gościa (min. 2 krzesa), lustro, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampkę nocną, lampkę do pracy oraz oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, bagażnik.
6. Uzupełnieniem wyposażenia są wykładzina dywanowa w całym pomieszczeniu lub dywaniki przy każdym łóżku, zasłony, żaluzje lub rolety, szklanki lub inne naczynia do picia dla każdego gościa, woda butelkowana dla każdego gościa, telewizor, hotelowe materiały piśmiennicze, zestaw do czyszczenia odzieży i obuwia.
7. Łazienka powinna być wyposażona w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową oraz w osłonę na wannę lub prysznic, umywalkę z blatem lub półką, wc. Wyposażenie uzupełniające to lustro, gniazdko z osłoną, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego gościa: mydło toaletowe lub dozownik z mydłem w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub jednorazowy kubek.
8. Dostęp do bezpłatnego Wi Fi: siła sygnału w każdym pokoju minimum 60%.

E. Parking samochodowy do bezpłatnego użytkowania przez uczestników.

F. Miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje noclegowe w tym samym budynku.

XIV. Sale szkoleniowe :

- 1 salę konferencyjną o powierzchni minimum 85 m² dla minimum 50 osób (miejsca siedzące, stoliki dwuosobowe w rzędach z możliwością zmiany ułożenia)
- 1 salę konferencyjną o powierzchni minimum 45 m² dla minimum 15 osób (miejsca siedzące, stoliki dwuosobowe w rzędach z możliwością zmiany ułożenia, lub podkowa)

Sala wyposażona w ekran, co najmniej dwa mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie, wg potrzeb dodatkowo: komputer, odtwarzacz CD,DVD, stoły i krzesła, dodatkowe przedłużacze, dostęp do Wi-Fi (siła sygnału w sali minimum 80%).

Wykonawca udostępni na życzenie Zamawiającego: trybunkę konferencyjną, stojak do mikrofonu, stojak z podstawą do zawieszenia co najmniej 1 sztuki flagi, 3 sztuki jednakowych estetycznych wazonów do żywych kwiatów (wazon -średnica światła w górnej części co najmniej 15 cm i wysokości co najmniej 40 cm, dodatkowe stoliki i krzesła.

XV. Sala lub gabinet:

- dla 2/3 osób:
o powierzchni minimum 18 m2, wyposażona w ekran, (wg potrzeb dodatkowo: komputer, odtwarzacz CD, DVD), stoły i krzesła, dostęp do Wi-Fi (siła sygnału w pomieszczeniu minimum 80%)

Miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje mieszkalne w tym samym budynku.

XVI. Usługa restauracyjna:

- całodziennie wyżywienie dla uczestników, śniadanie, kolacja (bufet, szwedzki stół),
- obiad (dwa dania, deser, napoje)

Posiłki z możliwością płynnego regulowania godziny podawania w zależności od potrzeb Zamawiającego.

Miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje noclegowe w tym samym budynku.