

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. **Przedmiotem zamówienia jest** zapewnienie wyżywienia, noclegu oraz wynajmu sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą na czas przeprowadzanego Kursu przygotowującego dla nauczycieli kierowanych do pracy wśród Polonii i Polaków zamieszkałych za granicą (dalej: Kurs).

II. **Planowany termin świadczenia usługi**

1. Zamawiający planuje przeprowadzenie Kursu w dniach: 18 kwietnia – 21 kwietnia 2024 r. (tj. 4 dni).
2. Potwierdzenie terminu Kursu wraz z określeniem liczby uczestników zostanie podane 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas najpóźniej w dniu podpisania umowy.

III. **Wymagania dotyczące obiektu**

1. Hotel o kategorii co najmniej 3 gwiazdkowej zgodnie z Rozporządzeniem 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. z 2017 r., poz. 2166), który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności serwować gościom całodienne wyżywienie, zapewnić nocleg, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem oraz posiada miejsca parkingowe.
2. Hotel powinien posiadać dostęp do bezpłatnego Internetu we wszystkich pomieszczeniach wykorzystywanych w trakcie trwania Kursu.
3. W pokojach noclegowych, salach szkoleniowych oraz pomieszczeniu, w którym będą spożywane posiłki jest klimatyzacja, która:
 - a) spełnia aktualne Normy Polskie,
 - b) posiada aktualny przegląd nie starszy niż 6 miesięcy,
 - c) jest po serwisie czyszczenia,
 - d) będzie z możliwością regulacji temperatury przez Zamawiającego i uczestników Kursu lub bezzwłocznie na zlecenie Zamawiającego.
4. Wykonawca świadczy usługę na terenie jednego, tego samego budynku, tzn. miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje noclegowe znajdują się w tym samym budynku.
5. Hotel posiada parking samochodowy i udostępni go uczestnikom Kursu do bezpłatnego użytkowania w czasie trwania Kursu.
6. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni miejsca parkingowe do wyłącznej dyspozycji dla Zamawiającego – 2 miejsca oraz możliwość nieodpłatnego zaparkowania w dniach 17 kwietnia 2024 r. i 22 kwietnia 2024 r. jednego samochodu. W tych dniach Zamawiający dowiezie i zabierze materiały potrzebne w czasie trwania Kursu.
7. Miejsca parkingowe muszą znajdować się na terenie hotelu, w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia.
8. W ramach świadczonej usługi Wykonawca:
 - a) zapewni dostęp do 2 sal szkoleniowych (jedna o powierzchni min. 100 m², a druga o powierzchni min. 50 m²),
 - b) zapewni dostęp do pomieszczenia (gabinet/pokój) dla 2-3 osób przeznaczony na zajęcia indywidualne z uczestnikami Kursu,
 - c) zapewni pomieszczenie (może być gabinet/pokój dla 2-3 osób), w którym Zamawiający będzie mógł

przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy blokami Kursu. Pomieszczenie powinno być zamykane na klucz/kartę/kod i znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych.

- d) świadczy usługi zakwaterowania dla uczestników Kursu w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania,
 - e) zapewni całodienne wyżywienie dla uczestników Kursu (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy) z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot umowy określony w opisie zamówienia z uwzględnieniem obowiązujących zaleceń, a w szczególności zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii oraz z przepisami prawa powszechnie obowiązującego w okresie realizacji Kursu.

IV. Lokalizacja

1. Hotel powinien znajdować się w granicach administracyjnych m.st. Warszawy i posiadać dogodne połączenie komunikacją miejską z Dworcem PKP Warszawa-Centralna i/lub Dworcem PKP Warszawa-Służewiec i/lub Warszawa-Wschodnia (Kijowska) i/lub Warszawa-Zachodnia i/lub Warszawa-Gdańska.
2. Przez „dogodne połączenie” Zamawiający rozumie, że przystanki komunikacji publicznej dla wsiadających i wysiadających linii będą znajdowały się w odległości nie większej niż 500 m od hotelu. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie dwoma przesiadkami, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 150 m w linii prostej.
3. Czas przejazdu z najbliższego Dworca PKP do obiektu Wykonawcy nie może przekroczyć 40 minut.
4. Odległość będzie mierzona za pomocą narzędzia znajdującego się na stronie <https://www.wtp.waw.pl/>.
5. Obiekt nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.

V. Warunki ogólne świadczonej usługi

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi.
2. W przypadku, gdy uczestnicy Kursu przyjadą przed godziną, o której rozpoczyna się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię oraz miejsca siedzące, w ciepłym pomieszczeniu/holu, gdzie uczestnicy Kursu będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
3. Ze względu na fakt, iż uczestnicy Kursu wyjeżdżać będą o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy uczestnicy Kursu będą wyjeżdżać po godzinie, w której w hotelu, w którym uczestnicy Kursu będą zakwaterowani kończy się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące, w ciepłym pomieszczeniu/holu, gdzie uczestnicy Kursu będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
4. Nocleg jako pełna doba hotelowa liczona będzie od godz. 14:00 do godz. 12:00 dnia następnego.
5. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników Kursu (ponad zakres zamówienia określony w umowie, tj. dodatkowe usługi gastronomiczne i inne, które Wykonawca lub jego podwykonawcy będą świadczyć na rzecz uczestników Kursu) oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników Kursu. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy Kursu. Zamawiający powiadomi uczestników Kursu o konieczności regulowania gotówek lub kartą zobowiązań za dodatkowo zamówione usługi.
6. Odpowiedzialność cywilnoprawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy



Kursu.

7. Wszystkie pomieszczenia muszą mieć możliwość regulacji temperatury, która nie może być niższa niż 20°C, chyba, że uczestnicy Kursu lub Zamawiający sami będą chcieli ją obniżyć.
8. Wykonawca zapewni oznakowanie ułatwiające znajdowanie uczestnikom Kursu pomieszczeń dla nich przeznaczonych, a w szczególności: rejestracja, sale szkoleniowe, miejsca spożywania posiłków.
9. Zamawiający wymaga zapewnienia na terenie hotelu działającego Wi-Fi, w szczególności w pokojach noclegowych oraz salach szkoleniowych.

VI. Zakwaterowanie

1. Termin zakwaterowania: od 18 kwietnia 2024 r. do 21 kwietnia 2024 r.
2. Wykonawca zapewni sprząatanie pokoi udostępnianych Zamawiającemu w każdym dniu Kursu.
3. Hotel, w czasie trwania Kursu, powinien dysponować łącznie 35 pokojami jednoosobowymi lub dwuosobowymi do pojedynczego wykorzystania (35. to maksymalna liczba pokoi noclegowych, w której zawierają się uczestnicy Kursu i prowadzący Kurs).
4. Zamawiający określa orientacyjną liczbę uczestników Kursu zastrzegając możliwość zmiany liczby osób w grupie. Zamawiający dopuszcza zmianę liczby uczestników Kursu, która może wynieść 4 kolejne dni Kursu – minimum 15 osób a maksymalnie – 35 osób.
5. Liczby podane w pkt 3 i 4 są to liczby szacunkowe. Zamawiający zapłaci za faktycznie wykonaną usługę.
6. Potwierdzenie dokładnej liczby osób (tj. uczestników Kursu, prowadzących Kurs, zaproszonych gości) nastąpi 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później, wówczas w dniu zawarcia umowy.
7. Wykonawca zapewni Zamawiającemu wynajem pokoi jednoosobowych dla uczestników Kursu lub zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym.
8. Pokoje jedno lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania
 - a) powinny 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.
 - b) 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.
 - c) 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.
 - d) powinny posiadać dostęp do bezpłatnego Wi-Fi.

VII. Sale szkoleniowe i dodatkowe pomieszczenia

1. Wykonawca zapewni sale szkoleniowe, pomieszczenia i miejsca dodatkowe zgodnie z opisem zawartym w poniższych punktach.
2. W przypadku sal szkoleniowych wyznaczona przez Zamawiającego osoba otrzyma klucze/ karty/kod dostępu do tych pomieszczeń.
3. Wykonawca powinien zapewnić pomieszczenie (może to być gabinet/pokój dla 2-3 osób), w którym

Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy blokami Kursu, tj. od godziny 12 w dniu 17 kwietnia do godziny 12 dnia 22 kwietnia 2024 r.

4. W dniu rozpoczęcia Kursu (tj. 18 kwietnia 2024 r.) od godziny 10:00 Wykonawca zapewni miejsce umożliwiające przywitanie i rejestrację uczestników Kursu. Wykonawca ustawi w tym miejscu stół o łącznej długości minimum 2,5 m, szerokości minimum 0,5 m i wysokości minimum 75 cm. Stoły muszą być przykryte czystym, wyprasowanym, estetycznym, niepostrzępionym, niezniszczonym, równym, sięgającym od strony widocznej dla uczestników do ziemi obrusem lub materiałem. Wykonawca ustawi przy stole minimum 4 krzesła. Wykonawca zapewni miejsce na ustawienie obok stołu roll-upu Zamawiającego. Miejsce na rejestrację musi się znajdować w holu, blisko wejścia do hotelu lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej (w tym przypadku Wykonawca zapewni widoczne od wejścia do hotelu oznakowanie kierujące uczestników Kursu bezpośrednio do miejsca ustawienia rejestracji). Miejsce rejestracji nie może być wyznaczone w miejscu zimnym, z przeciągami.
5. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni następujące pomieszczenia, do wyłącznego użytku przez uczestników Kursu przez czas jego trwania.

- 1) dwie sale szkoleniowe (jedna o powierzchni min. 100 m², druga o powierzchni min. 50 m²)

Wypożyczenie sal szkoleniowych – minimum: klimatyzacja, projektor, ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność z każdego miejsca sali, laptop, Internet, dodatkowe przedłużacze, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydialny (przykryty estetycznym obrusem/materiałem – czystym i uprasowanym), 4 krzesła przy stole, flipchart z blokiem gładkim i kompletem min. 4 kolorami flamastrów o grubej linii pisania, z możliwością zaciemnienia sali, z wentylacją zapewniającą cyrkulację powietrza i regulacją temperatury. W przypadku sali, w której wbudowane/wstawione są dodatkowe elementy jak np. kolumny wielkość sali musi zapewniać możliwość takiego ustawienia miejsc siedzących dla uczestników Kursu by żaden z nich nie miał ograniczonej widoczności.

- 2) pomieszczenie (gabinet/pokój) o powierzchni min. 18 m², dla 2-3 osób przeznaczony na zajęcia indywidualne z uczestnikami Kursu

Wypożyczenie ww. pomieszczenia – minimum: stół, 3 krzesła, dostęp do Wi-Fi.

- 3) pomieszczenie (może być gabinet/pokój dla 2-3 osób), w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy blokami Kursu. Pomieszczenie powinno być zamykane na klucz/ kartę/kod i znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych.

- 4) 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, dodatkowe stoliki i krzesła.

- 5) Sale muszą znajdować się w budynku, w którym będzie świadczona usługa hotelowa i gastronomiczna oraz spełniać warunki umożliwiające sprawne oraz komfortowe przeprowadzenie Kursu.

6. Sale szkoleniowe wykonawca udostępnia Zamawiającemu w następujących godzinach:

Sala szkoleniowa o powierzchni min. 100 m ²	Sala szkoleniowa o powierzchni min. 50 m ²
I dzień Kursu: od godz. 12:00 do godz. 21:00	II i III dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 21:00
II i III dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 21:00	
IV dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 12:00.	

7. Nie później, niż co najmniej w dniu podpisania umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia wykaz pomieszczeń (wraz z wyposażeniem) przeznaczonych do wykorzystania.
8. Wykonawca zapewni Zamawiającemu bez dodatkowych opłat:

- 1) obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na: przygotowaniu sal (m.in. ustawienie stołów i krzeseł w rejestracji oraz salach szkoleniowych), zapewnieniu stałego nadzoru i opieki nad wynajmowaną powierzchnią, bieżącej obsłudze obejmującej m.in. instalowanie/udostępnianie wyposażenia, sprawdzanie jego stanu technicznego oraz zagwarantuje obsługę sprzątającą, a także 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 10 minut).
- 2) miejsce na umieszczenie standów reklamowych, roll-apów i materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu przed salami szkoleniowymi, minimum pas 2mb. i w hollu wejścia głównego minimum 1mb.

VIII. Wyżywienie

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie zamówioną liczbę posiłków. Wykonawca otrzyma od Zamawiającego informację o faktycznym zapotrzebowaniu 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas w dniu zawarcia umowy.
2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni Zamawiającemu wyżywienie dla uczestników Kursu. Szczegóły, w tym dokładne menu, uzgodni z Wykonawcą, osoba wskazana przez Zamawiającego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas w dniu zawarcia umowy.
3. Do 15 kwietnia 2024 r. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia ramowe menu wyżywienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji dwóch zestawów (oznaczonych A i B) minimum menu na każdy dzień Kursu, do zatwierdzenia przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.
5. Wymienione w pkt 26 niniejszego rozdziału, rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jaki Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
6. 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 planie Kursu przedstawionym Wykonawcy przez Zamawiającego.
7. Wykonawca w przypadku serwowania śniadań, obiadów i kolacji w miejscu, z którego korzystają inne grupy lub inne osoby (np. goście hotelowi) na wniosek Zamawiającego będzie zobowiązany do przygotowania dla uczestników Kursu oddzielnego stanowiska (bufetu) i zapewni oddzielne pomieszczenie restauracyjne.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania co najmniej dwóch miejsc/stanowisk z serwisem kawowym oddalonych od siebie co najmniej o 6 metrów. Odległość stanowisk/miejsc serwisów jest liczona od najbardziej wysuniętych krawędzi lub elementów (stołów, szafek, itp.) serwisów.
 - 1) Serwis kawowy zostanie zorganizowany zgodnie z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-epidemiologicznymi zawartymi w wytycznych dla gastronomii, a obowiązujących w trakcie trwania Kursu.
 - 2) Serwis kawowy dostępny będzie w następujących godzinach:
 - a) I dzień Kursu: od godz. 10:00 do godz. 21:00,
 - b) II i III dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 21:00.
 - 3) Śniadania, obiady i kolacje podane zostaną w godzinach zgodnych z planem Kursu.
 - 4) Wykonawca zapewni możliwość rozpoczęcia posiłku w godzinach:
 - a) Śniadania: od godz. 7:00 do godz. 9:00,
 - b) Obiady: od godz. 13:00 do godz. 15:00,
 - c) Kolacje: od godz. 19:00 do godz. 20:30.

9. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany planu Kursu do 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
10. Świadczenie 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. z 2023 r., poz. 1448).
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach.
12. Serwis, na którym będą podawane posiłki powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obtłuczony i popękany.
13. Wykonawca dostarczy serwetki.
14. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę serwowanych posiłków i napojów.
15. Wykonawca zapewni właściwą do liczby uczestników liczbę stolików i krzeseł przystosowanych do spożywania posiłku w pozycji siedzącej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dzielenia uczestników Kursu na grupy przy realizacji usługi wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja).
16. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych i wyprasowanych obrusów.
17. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
18. Podanie posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w formie „szwedzkiego stołu”, bez ograniczeń.
19. Restauracja serwująca śniadania, obiady i kolacje zostanie zorganizowana zgodnie z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-epidemiologicznymi zawartymi w wytycznych dla gastronomii i obowiązującymi w trakcie trwania Kursu.
20. Zamawiający dopuszcza przygotowanie przez Wykonawcę całodziennego wyżywienia na terenie obiektu gdzie świadczona jest usługa bez opcji dowozu z zewnątrz.
21. Wykonawca zapewni dla uczestników Kursu całodziennie posiłki wegetariańskie w liczbie określonej przez Zamawiającego, którą Zamawiający poda 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas w dniu zawarcia umowy.
22. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do obsługi usługi gastronomicznej (śniadanie, obiad, kolacja).
23. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników Kursu.
24. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia, w którym serwowane będą posiłki i napoje.
25. Wykonawca zapewni do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) nielimitowaną ilość pieczywa (pieczywo razowe, pszenne, itp.).
26. Przykładowe zestawy menu, które jako minimum powinny zawierać:
 - 1) Serwis kawowy:

Przykładowe menu wygląda następująco:

kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy – w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem; świeże owoce – np. melon, banan, pomarańcza, brzoskwinia, kiwi, gruszka, winogrona, jabłko; kruche ciasteczka i/lub ciasta pieczone.

2) Śniadanie:

Przykładowe menu wygląda następująco:

- dania zimne, co najmniej: np. masło; jogurty (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny jeden owocowy); półmisek wędlin o wysokiej zawartości mięsa (co najmniej 4 rodzaje w tym do ustalenia: szynka wieprzowa, szynka drobiowa, salami, kabanos, pasztet, mięso pieczone itp.); jaja; sery żółte, ser biały; ser pleśniowy; dżem niskosłodzony; miód naturalny; mleko chude i tłuste; płatki śniadaniowe; pieczywo pszenne i żytnie, orkiszowe,
- co najmniej 2 dania na gorąco: np. jajecznica z jajek (z dodatkami i bez); parówki na gorąco; kiełbasa na gorąco; naleśniki,
- napoje: kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru,
- warzywa: co najmniej 3 rodzaje,
- owoce świeże: co najmniej 2 rodzaje.

3) Obiad: zupa, drugie danie główne z dodatkami, deser, napój

Przykładowe menu wygląda następująco:

- dwie zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska. Zupa wegetariańska może być zupą kremem, zupa niewegetariańska nie może mieć postaci zupy krem,
- dodatek do dania głównego:

minimum trzy: ryż; ziemniaki gotowane z koperkiem; ziemniaki opiekane; kasza; kopytka; kluski śląskie, minimum: mix sałat lub surówka sezonowa; warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, cukinia,

- danie główne minimum: jedno danie mięsne; jedno danie rybne; jedno danie wegetariańskie;
- deser typu: ciasto pieczone; naleśnik ciepły na słodko; pana cotta; mus owocowy, czekoladowy; dodatkowo owoce,
- napoje: kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru i/lub kompot

4) Kolacja:

Przykładowe menu wygląda następująco:

- dania zimne, co najmniej: masło; deska serów (minimum ser żółty, ser typu brie lub camembert, ser pleśniowy); wędliny/zimne mięsa; chrzan; żurawina; minimum 2 sałatki; warzywa surowe; pieczywo minimum pszenne i żytnie oraz innego rodzaju (np. orkiszowe, jaglane, gryczane)
- co najmniej 2 dania na gorąco: np. danie rybne (np. łosoś zapiekany); danie mięsne (wołowina, wieprzowina lub drób); danie jarskie (np. lasagne jarska, cannelloni ze szpinakiem),
- napoje: kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru.

IX. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert: Cena 100%

X. Klauzula informacyjna – do niniejszego zamówienia nie stosuje się przepisów Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych, na podstawie art. 2 ust 1 pkt 1 tej ustawy.

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

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z siedzibą w Warszawie, ul. Wołoska 5, 02-675 Warszawa.
2. Dane kontaktowe do inspektora ochrony danych w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą – adres e-mail: iod@orpeg.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z: przeprowadzeniem postępowania o nazwie – zapewnienie podczas przeprowadzanego Kursu w Warszawie wyżywienia, noclegu, wynajmu sal dydaktycznych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą.
 - a. realizacją umowy, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
 - b. przekazaniem dokumentacji postępowania do organów kontrolnych;
 - c. udzielaniem informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2022 poz. 902).
4. Odbiorcami danych osobowych pozyskanych w ramach niniejszego postępowania będą:
 - a. podmioty, którym administrator danych osobowych przekazuje dane w związku z realizacją umowy;
 - b. podmioty upoważnione na podstawie decyzji administracyjnych, orzeczeń sądowych, tytułów wykonawczych;
 - c. organy państwowe w związku z prowadzonym postępowaniem;
 - d. podmioty, którym przekazanie danych następuje na podstawie wniosku lub zgody;
 - e. inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnie obowiązujących.
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.
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu na pełnienie funkcji Inspektora Ochrony Danych Osobowych.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
 - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - c. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO**;
 - d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
9. Nie przysługuje Pani/Panu:
 - a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- c. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

*** Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o dokonanie zakupu ani zmianą umowy oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

**** Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Wzór oświadczenia wymaganego od Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem/łam) obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

UWAGA: W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

XI. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Wołoska 5, 02-675 Warszawa w sekretariacie, przesać pocztą tradycyjną lub na adres e-mail: paulina.rybska@orpeg.pl nie później niż do dnia 29 marca 2024 roku r. włącznie. Decyduje data wpływu do Zamawiającego.
2. Oferty w kopertach (opakowaniach) zewnętrznych naruszonych, uszkodzonych lub niezamkniętych nie zostaną przyjęte.
3. Oferty złożone po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.
4. Oferty oraz wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie postępowania są jawne, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane. W tym przypadku powinien ją oznaczyć w sposób niebudzący wątpliwości, iż stanowi ona zastrzeżoną tajemnicę przedsiębiorstwa np. w odrębnym opakowaniu oznaczonym napisem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA. NIE UDOSTĘPNIĄĆ INNYM UCZESTNIKOM POSTĘPOWANIA” lub równoważnym.

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.

Pytania można kierować na adres e-mail: paulina.rybska@orpeg.pl

WICEDYREKTOR
ds. Wspierania Oświaty Polskiej za Granicą

Magdalena Kostecka

FORMULARZ OFERTY

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. Wołoska 5, 02-675 Warszawa

Zapewnienie podczas przeprowadzanego Kursu w Warszawie wyżywienia, noclegu, wynajmu sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą 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:),

Usługa będzie realizowana w Hotelu Adres

Lp	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 szkoleniowa o pow. min. 100 m ² , dla minimum 40 osób siedzących (I-IV dzień Kursu)	Dzień		4				
2	Sala szkoleniowa o pow. min. 50 m ² , dla minimum 15 osób siedzących (II i III dzień Kursu)	Dzień		2				
3	Pomieszczenie (gabinet/pokój) o pow. min. 18 m ² dla 2-3 osób	Dzień		2				
4	Pomieszczenie (może być gabinet/pokój dla 2-3 osób) na materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy blokami Kursu	Doba hotelowa za pokój		5				
5	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 za pokój		105 (35 pokoi x 3 noclegi)				
6	Śniadanie	Sztuka		105 (3 x śniadanie dla 35 osób)				
7	Obiad	Sztuka		125 (3 x obiad dla 35 osób + 2 x obiad dla 10 ¹ osób)				
8	Kolacja	Sztuka		105 (3 x kolacja dla 35 osób)				
9	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników Kursu	Osoba/za dzień		125 (3 x serwis dla 35 osób + 2 x serwis dla 10 ² osób)				
Suma pozycji od 1 do 9						X		

1. Oświadczamy, że naszym pełnomocnikiem dla potrzeb niniejszego Zamówienia jest:

.....

(wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę)

- Składając ofertę na wykonanie przedmiotu Zamówienia, potwierdzam że akceptujemy istotne postanowienia umowy stanowiące załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
- Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
- Oferta została złożona na stronach kolejno ponumerowanych od nr do nr

Do oferty załączam następujące dokumenty:

- ...
- ...

.....
(miejscowość, data)

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

¹ Liczba 10 to szacunkowa liczba zaproszonych gości, którzy poprowadzą spotkania z uczestnikami Kursu w II i III dniu Kursu.

² Liczba 10 to szacunkowa liczba zaproszonych gości, którzy poprowadzą spotkania z uczestnikami Kursu w II i III dniu Kursu.

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

w dniu 2024 roku w Warszawie pomiędzy:

Skarbem Państwa - Ośrodkiem Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z siedzibą w Warszawie, przy ul. Wołoska 5, 02-675 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 wyżywienia, noclegu oraz wynajmu sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą na czas przeprowadzanego Kursu przygotowującego dla nauczycieli kierowanych do pracy wśród Polonii i Polaków zamieszkałych za granicą (dalej: Kurs), który odbędzie się w dniach 18 kwietnia – 21 kwietnia 2024 r. w Warszawie.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykonać umowę zgodnie z opisem przedmiotu umowy określonym w załączniku nr 1 do umowy.
3. Wykonawca będzie realizować przedmiot zamówienia, na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego na adres e-mail: Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić zwrotnie fakt otrzymania zamówienia.
4. 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.
5. Termin realizacji umowy wynosi 4 kolejne dni kalendarzowe, w terminie od 18 kwietnia 2024 r. do 21 kwietnia 2024 r.

§ 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.

17

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 w stanie należycie wykonać Umowę w znanych na dzień złożenia oferty okolicznościach z powodu zagrożenia zakażeniem wirusem SARS-CoV-2.
9. 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 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2020 r., poz. 2207) 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 12 kwietnia 2024 r., chyba, że termin zawarcia umowy będzie późniejszy wówczas najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
3. Podstawą zapłaty wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, będzie prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę i zaakceptowana przez Zamawiającego faktura.
4. Wykonawca jest uprawniony do wystawienia faktury nie wcześniej niż po podpisaniu, bez zastrzeżeń przez przedstawicieli stron, protokołu sporządzonego przez Wykonawcę potwierdzającego prawidłowe wykonanie usługi.
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.....
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 przez Zamawiającego. Zapłata wskazanego wyżej wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze. 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 § 5.
10. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników Kursu (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 Kursu. Ewentualne koszty dodatkowe

OK

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 Kursu

§ 4

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości albo w niewykonanej części bez wyznaczania terminu dodatkowego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w razie:
 - 1) zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy,
 - 2) gdy Wykonawca nie przystąpił do realizacji przedmiotu umowy lub zaprzestał wykonywania obowiązków określonych w umowie,
 - 3) gdy Wykonawca wykonuje przedmiot umowy wadliwie lub w sposób sprzeczny z umową, niezgodnie z uzgodnieniami lub zaleceniami Zamawiającego i pomimo wezwania do zmiany sposobu wykonania i wyznaczenia mu w tym celu odpowiedniego terminu nie wywiązuje się należycie z umowy.
 - 4) w przypadku wprowadzenia na terenie RP obostrzeń z powodu zagrożenia zakażeniem wirusami lub innymi czynnikami uniemożliwiających realizację zamówienia przez Wykonawcę na zasadach określonych w niniejszej umowie w terminie określonym w § 1 ust. 1 i 4 niniejszej umowy.
3. W okolicznościach wskazanych w niniejszym paragrafie, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty Wykonawcy wynagrodzenia jedynie za prawidłowo zrealizowaną część umowy.
4. W przypadku określonym w § 4 ust. 1 pkt 2 odstąpienie od umowy może nastąpić w terminie 3 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
5. W przypadkach określonych w § 4 ust. 1 pkt 2, 3, 4 Zamawiający może odstąpić od umowy bez wyznaczania dodatkowego terminu.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 5

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych, w formie kar umownych, w przypadkach i wysokościach określonych poniżej.
2. Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy kary umowne:
 - 1) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy karę umowną w wysokości 1 % łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy za każdy przypadek naruszenia umowy.
 - 2) z tytułu odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę albo przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy przysługuje kara umowna w wysokości 20 % (dwadzieścia procent) wynagrodzenia łącznego brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy.
3. Kary umowne podlegają sumowaniu.
4. Strony ustalają, że maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 30 % łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 3 ust. 1 umowy.
5. 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.

6. 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.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z wynagrodzenia umownego należnego Wykonawcy poprzez pomniejszenie należnego wynagrodzenia umownego bez wezwania do zapłaty i wyznaczania odpowiedniego terminu do zapłaty a przypadku braku możliwości potrącenia Wykonawca zapłaci należność, na konto Zamawiającego, w terminie 7 dni od daty doręczenia pisemnego wezwania.
8. W przypadku naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Wykonawca nie może pomniejszyć należnego mu wynagrodzenia na wystawionym rachunku 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. Wołoska 5, 02-675 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 znajdą się w ich posiadaniu, a będą dotyczyły w szczególności: cen, stawek, sytuacji finansowej i wyniku ekonomicznego, odbiorców i firm z nimi współpracujących.

§ 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 wydanyymi 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 wysłanego na 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 umowy nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), na podstawie art. 2 ust.1 pkt. 1 w związku z 30 ust. 4 tej ustawy.
2. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności dane go 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 2022 r. poz. 902), która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
3. Wszelkie zmiany umowy z wyjątkiem odrębnych postanowień umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Strony umowy stwierdzają, że zapoznali się z umową i dokonali interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych, mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania.
5. Poza innymi przypadkami wymienionymi w umowie Strony zastrzegają sobie możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku zajścia okoliczności, na które Strony nie miały wpływu, w tym tzw. „siły wyższej”, a skutkujących – bezpośrednio lub pośrednio – znacznym utrudnieniem lub uniemożliwieniem spełnienia świadczeń Stron w sposób określony przy podpisaniu umowy, o ile wyżej wymienione okoliczności mają charakter obiektywny.
6. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenie, którego przyczyny leżą poza kontrolą danej Strony, są nagłe i zewnętrzne, w tym między innymi takie przyczyny jak: wojna, embargo, akty normatywne lub decyzje administracji państwowej, zdarzenia losowe, powódź, pożar, strajki, epidemie lub pandemie chorób. Wystąpienie siły wyższej rozpatrywane będzie tak w skali kraju, jak w skali poszczególnych jednostek administracyjnych kraju, na których wystąpiły opisane wyżej zjawiska.
7. Strony umowy zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania o zaistnieniu siły wyższej i dokonania stosownych ustaleń celem wyeliminowania możliwych skutków działania siły wyższej. Powiadomienia, o którym mowa należy dokonać pisemnie lub w inny dostępny sposób, niezwłocznie po fakcie wystąpienia siły wyższej. Do powiadomienia należy dołączyć dowody na poparcie zaistnienia siły wyższej. Nie można powoływać się na siłę wyższą w przypadku braku zawiadomienia zarówno o zaistnieniu jak i o ustaniu okoliczności siły wyższej, jak również nie przedstawienia dowodów, o których mowa powyżej.
8. Strony umowy zgodnie ustalają, że Wykonawca bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod

rygorem nieważności nie może dokonać na rzecz osoby trzeciej cesji żadnych praw i roszczeń lub przeniesienia obowiązków wynikających z zamówienia na rzecz osoby trzeciej bez uprzedniej zgody Zamawiającego.

9. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy prawa a szczególności ustawy Kodeks cywilny.
10. Sporne sprawy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
11. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.
12. Załączniki do umowy stanowią integralną część umowy.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu umowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie wyżywienia, noclegu oraz wynajmu sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą na czas przeprowadzanego Kursu przygotowującego dla nauczycieli kierowanych do pracy wśród Polonii i Polaków zamieszkających za granicą (dalej: Kurs).

Planowany termin świadczenia usługi

1. Zamawiający planuje przeprowadzenie Kursu w dniach: 18 kwietnia – 21 kwietnia 2024 r. (tj. 4 dni).
2. Potwierdzenie terminu Kursu wraz z określeniem liczby uczestników zostanie podane 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas najpóźniej w dniu podpisania umowy.

Wymagania dotyczące obiektu

1. Hotel o kategorii co najmniej 3 gwiazdkowej zgodnie z Rozporządzeniem 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. z 2017 r., poz. 2166), który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności serwować gościom całodienne wyżywienie, zapewnić nocleg, udostępnić sale szkoleniowe z pełnym wyposażeniem oraz posiada miejsca parkingowe.
2. Hotel powinien posiadać dostęp do bezpłatnego Internetu we wszystkich pomieszczeniach wykorzystywanych w trakcie trwania Kursu.
3. W pokojach noclegowych, salach szkoleniowych oraz pomieszczeniu, w którym będą spożywane posiłki jest klimatyzacja, która:
 - a) spełnia aktualne Normy Polskie,
 - b) posiada aktualny przegląd nie starszy niż 6 miesięcy,
 - c) jest po serwisie czyszczenia,
 - d) będzie z możliwością regulacji temperatury przez Zamawiającego i uczestników Kursu lub bezzwłocznie na zlecenie Zamawiającego.
4. Wykonawca świadczy usługę na terenie jednego, tego samego budynku, tzn. miejsce posiłków, sale szkoleniowe i pokoje noclegowe znajdują się w tym samym budynku.
5. Hotel posiada parking samochodowy i udostępni go uczestnikom Kursu do bezpłatnego użytkowania w czasie trwania Kursu.
6. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni miejsca parkingowe do wyłącznej dyspozycji dla Zamawiającego – 2 miejsca oraz możliwość nieodpłatnego zaparkowania w dniach 17 kwietnia 2024 r. i 22 kwietnia 2024 r. jednego samochodu. W tych dniach Zamawiający dowiezie i zabierze materiały potrzebne w czasie trwania Kursu.
7. Miejsca parkingowe muszą znajdować się na terenie hotelu, w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia.
8. W ramach świadczonej usługi Wykonawca:
 - a) zapewni dostęp do 2 sal szkoleniowych (jedna o powierzchni min. 100 m², a druga o powierzchni min. 50 m²),
 - b) zapewni dostęp do pomieszczenia (gabinet/pokój) dla 2-3 osób przeznaczony na zajęcia indywidualne z uczestnikami Kursu,
 - c) zapewni pomieszczenie (może być gabinet/pokój dla 2-3 osób), w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy



blokami Kursu. Pomieszczenie powinno być zamykane na klucz/kartę/kod i znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych.

- d) świadczy usługi zakwaterowania dla uczestników Kursu w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania,
 - e) zapewni całodzielne wyżywienie dla uczestników Kursu (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy) z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest wykonać przedmiot umowy określony w opisie zamówienia z uwzględnieniem obowiązujących zaleceń, a w szczególności zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii oraz z przepisami prawa powszechnie obowiązującego w okresie realizacji Kursu.

Lokalizacja

1. Hotel powinien znajdować się w granicach administracyjnych m.st. Warszawy i posiadać dogodne połączenie komunikacją miejską z Dworcem PKP Warszawa-Centralna i/lub Dworcem PKP Warszawa-Służewiec i/lub Warszawa-Wschodnia (Kijowska) i/lub Warszawa-Zachodnia i/lub Warszawa-Gdańska.
2. Przez „dogodne połączenie” Zamawiający rozumie, że przystanki komunikacji publicznej dla wsiadających i wysiadających linii będą znajdowały się w odległości nie większej niż 500 m od hotelu. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie dwoma przesiadkami, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 150 m w linii prostej.
3. Czas przejazdu z najbliższego Dworca PKP do obiektu Wykonawcy nie może przekroczyć 40 minut.
4. Odległość będzie mierzona za pomocą narzędzia znajdującego się na stronie <https://www.wtp.waw.pl/>.
5. Obiekt nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.

Warunki ogólne świadczonej usługi

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi.
2. W przypadku, gdy uczestnicy Kursu przyjadą przed godziną, o której rozpoczyna się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię oraz miejsca siedzące, w ciepłym pomieszczeniu/holu, gdzie uczestnicy Kursu będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
3. Ze względu na fakt, iż uczestnicy Kursu wyjeżdżać będą o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy uczestnicy Kursu będą wyjeżdżać po godzinie, w której w hotelu, w którym uczestnicy Kursu będą zakwaterowani kończy się doba hotelowa Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące, w ciepłym pomieszczeniu/holu, gdzie uczestnicy Kursu będą mogli poczekać na możliwość zakwaterowania.
4. Nocleg jako pełna doba hotelowa liczona będzie od godz. 14:00 do godz. 12:00 dnia następnego.
5. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników Kursu (ponad zakres zamówienia określony w umowie, tj. dodatkowe usługi gastronomiczne i inne, które Wykonawca lub jego podwykonawcy będą świadczyć na rzecz uczestników Kursu) oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników Kursu. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy Kursu. Zamawiający powiadomi uczestników Kursu o konieczności regulowania gotówką lub kartą zobowiązań za dodatkowo zamówione usługi.
6. Odpowiedzialność cywilnoprawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy



Kursu.

7. Wszystkie pomieszczenia muszą mieć możliwość regulacji temperatury, która nie może być niższa niż 20°C, chyba, że uczestnicy Kursu lub Zamawiający sami będą chcieli ją obniżyć.
8. Wykonawca zapewni oznakowanie ułatwiające znajdowanie uczestnikom Kursu pomieszczeń dla nich przeznaczonych, a w szczególności: rejestracja, sale szkoleniowe, miejsca spożywania posiłków.
9. Zamawiający wymaga zapewnienia na terenie hotelu działającego Wi-Fi, w szczególności w pokojach noclegowych oraz salach szkoleniowych.

Zakwaterowanie

1. Termin zakwaterowania: od 18 kwietnia 2024 r. do 21 kwietnia 2024 r.
2. Wykonawca zapewni sprząatanie pokoi udostępnianych Zamawiającemu w każdym dniu Kursu.
3. Hotel, w czasie trwania Kursu, powinien dysponować łącznie 35 pokojami jednoosobowymi lub dwuosobowymi do pojedynczego wykorzystania (35. to maksymalna liczba pokoi noclegowych, w której zawierają się uczestnicy Kursu i prowadzący Kurs).
4. Zamawiający określa orientacyjną liczbę uczestników Kursu zastrzegając możliwość zmiany liczby osób w grupie. Zamawiający dopuszcza zmianę liczby uczestników Kursu, która może wynieść 4 kolejne dni Kursu – minimum 15 osób a maksymalnie – 35 osób.
5. Liczby podane w pkt 3 i 4 są to liczby szacunkowe. Zamawiający zapłaci za faktycznie wykonaną usługę.
6. Potwierdzenie dokładnej liczby osób (tj. uczestników Kursu, prowadzących Kurs, zaproszonych gości) nastąpi 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później, wówczas w dniu zawarcia umowy.
7. Wykonawca zapewni Zamawiającemu wynajem pokoi jednoosobowych dla uczestników Kursu lub zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym.
8. Pokoje jedno lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania
 - a) powinny 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.
 - b) 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.
 - c) 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.
 - d) powinny posiadać dostęp do bezpłatnego Wi-Fi.

Salę szkoleniowe i dodatkowe pomieszczenia

1. Wykonawca zapewni salę szkoleniową, pomieszczenia i miejsca dodatkowe zgodnie z opisem zawartym w poniższych punktach.
2. W przypadku sal szkoleniowych wyznaczona przez Zamawiającego osoba otrzyma klucze/ karty/kod dostępu do tych pomieszczeń.
3. Wykonawca powinien zapewnić pomieszczenie (może to być gabinet/pokój dla 2-3 osób), w którym

Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy blokami Kursu, tj. od godziny 12 w dniu 17 kwietnia do godziny 12 dnia 22 kwietnia 2024 r.

4. W dniu rozpoczęcia Kursu (tj. 18 kwietnia 2024 r.) od godziny 10:00 Wykonawca zapewni miejsce umożliwiające przywitanie i rejestrację uczestników Kursu. Wykonawca ustawi w tym miejscu stół o łącznej długości minimum 2,5 m, szerokości minimum 0,5 m i wysokości minimum 75 cm. Stoły muszą być przykryte czystym, wyprasowanym, estetycznym, niepostrzępionym, niezniszczonym, równym, sięgającym od strony widocznej dla uczestników do ziemi obrusem lub materiałem. Wykonawca ustawi przy stole minimum 4 krzesła. Wykonawca zapewni miejsce na ustawienie obok stołu roll-upu Zamawiającego. Miejsce na rejestrację musi się znajdować w holu, blisko wejścia do hotelu lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej (w tym przypadku Wykonawca zapewni widoczne od wejścia do hotelu oznakowanie kierujące uczestników Kursu bezpośrednio do miejsca ustawienia rejestracji). Miejsce rejestracji nie może być wyznaczone w miejscu zimnym, z przeciągami.
5. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni następujące pomieszczenia, do wyłącznego użytku przez uczestników Kursu przez czas jego trwania.

- 1) dwie sale szkoleniowe (jedna o powierzchni min. 100 m², druga o powierzchni min. 50 m²)

Wypożyczenie sal szkoleniowych – minimum: klimatyzacja, projektor, ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność z każdego miejsca sali, laptop, Internet, dodatkowe przedłużacze, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydencki (przykryty estetycznym obrusem/materiałem – czystym i uprasowanym), 4 krzesła przy stole, flipchart z blokiem gładkim i kompletem min. 4 kolorami flamastrów o grubej linii pisania, z możliwością zaciemnienia sali, z wentylacją zapewniającą cyrkulację powietrza i regulacją temperatury. W przypadku sali, w której wbudowane/wstawione są dodatkowe elementy jak np. kolumny wielkość sali musi zapewniać możliwość takiego ustawienia miejsc siedzących dla uczestników Kursu by żaden z nich nie miał ograniczonej widoczności.

- 2) pomieszczenie (gabinet/pokój) o powierzchni min. 18 m², dla 2-3 osób przeznaczony na zajęcia indywidualne z uczestnikami Kursu

Wypożyczenie ww. pomieszczenia – minimum: stół, 3 krzesła, dostęp do Wi-Fi.

- 3) pomieszczenie (może być gabinet/pokój dla 2-3 osób), w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt przed rozpoczęciem, po zakończeniu lub pomiędzy blokami Kursu. Pomieszczenie powinno być zamykane na klucz/ kartę/kod i znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych.

- 4) 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, dodatkowe stoliki i krzesła.

- 5) Sale muszą znajdować się w budynku, w którym będzie świadczona usługa hotelowa i gastronomiczna oraz spełniać warunki umożliwiające sprawne oraz komfortowe przeprowadzenie Kursu.

6. Sale szkoleniowe wykonawca udostępni Zamawiającemu w następujących godzinach:

Sala szkoleniowa o powierzchni min. 100 m ²	Sala szkoleniowa o powierzchni min. 50 m ²
I dzień Kursu: od godz. 12:00 do godz. 21:00	II i III dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 21:00
II i III dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 21:00	
IV dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 12:00.	

7. Nie później, niż co najmniej w dniu podpisania umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia wykaz pomieszczeń (wraz z wyposażeniem) przeznaczonych do wykorzystania.
8. Wykonawca zapewni Zamawiającemu bez dodatkowych opłat:

- 1) obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na: przygotowaniu sal (m.in. ustawienie stołów i krzeseł w rejestracji oraz salach szkoleniowych), zapewnieniu stałego nadzoru i opieki nad wynajmowaną powierzchnią, bieżącej obsłudze obejmującej m.in. instalowanie/udostępnianie wyposażenia, sprawdzanie jego stanu technicznego oraz zagwarantuje obsługę sprzątającą, a także 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 10 minut).
- 2) miejsce na umieszczenie standów reklamowych, roll-apów i materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu przed salami szkoleniowymi, minimum pas 2mb. i w hollu wejścia głównego minimum 1mb.

Wyżywienie

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie zamówioną liczbę posiłków. Wykonawca otrzyma od Zamawiającego informację o faktycznym zapotrzebowaniu 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas w dniu zawarcia umowy.
2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni Zamawiającemu wyżywienie dla uczestników Kursu. Szczegóły, w tym dokładne menu, uzgodni z Wykonawcą, osoba wskazana przez Zamawiającego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas w dniu zawarcia umowy.
3. Do 15 kwietnia 2024 r. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia ramowe menu wyżywienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji dwóch zestawów (oznaczonych A i B) minimum menu na każdy dzień Kursu, do zatwierdzenia przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy.
5. Wymienione w pkt 26 niniejszego rozdziału, rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jaki Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
6. 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 planie Kursu przedstawionym Wykonawcy przez Zamawiającego.
7. Wykonawca w przypadku serwowania śniadań, obiadów i kolacji w miejscu, z którego korzystają inne grupy lub inne osoby (np. goście hotelowi) na wniosek Zamawiającego będzie zobowiązany do przygotowania dla uczestników Kursu oddzielnego stanowiska (bufetu) i zapewni oddzielne pomieszczenie restauracyjne.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania co najmniej dwóch miejsc/stanowisk z serwisem kawowym oddalonych od siebie co najmniej o 6 metrów. Odległość stanowisk/miejsc serwisów jest liczona od najbardziej wysuniętych krawędzi lub elementów (stołów, szafek, itp.) serwisów.
 - 1) Serwis kawowy zostanie zorganizowany zgodnie z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-epidemiologicznymi zawartymi w wytycznych dla gastronomii, a obowiązujących w trakcie trwania Kursu.
 - 2) Serwis kawowy dostępny będzie w następujących godzinach:
 - a) I dzień Kursu: od godz. 10:00 do godz. 21:00,
 - b) II i III dzień Kursu: od godz. 8:00 do godz. 21:00.
 - 3) Śniadania, obiady i kolacje podane zostaną w godzinach zgodnych z planem Kursu.
 - 4) Wykonawca zapewni możliwość rozpoczęcia posiłku w godzinach:
 - a) Śniadania: od godz. 7:00 do godz. 9:00,
 - b) Obiady: od godz. 13:00 do godz. 15:00,
 - c) Kolacje: od godz. 19:00 do godz. 20:30.

9. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany planu Kursu do 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
10. Świadczenie 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. z 2023 r., poz. 1448).
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłków na jednorazowych naczyniach.
12. Serwis, na którym będą podawane posiłki powinien stanowić estetyczną całość (komplet), nie może być obtłuczony i popękany.
13. Wykonawca dostarczy serwetki.
14. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę serwowanych posiłków i napojów.
15. Wykonawca zapewni właściwą do liczby uczestników liczbę stolików i krzeseł przystosowanych do spożywania posiłku w pozycji siedzącej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dzielenia uczestników Kursu na grupy przy realizacji usługi wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja).
16. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, niepoplamionych i wyprasowanych obrusów.
17. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
18. Podanie posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w formie „szwedzkiego stołu”, bez ograniczeń.
19. Restauracja serwująca śniadania, obiady i kolacje zostanie zorganizowana zgodnie z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-epidemiologicznymi zawartymi w wytycznych dla gastronomii i obowiązującymi w trakcie trwania Kursu.
20. Zamawiający dopuszcza przygotowanie przez Wykonawcę całodziennego wyżywienia na terenie obiektu gdzie świadczona jest usługa bez opcji dowozu z zewnątrz.
21. Wykonawca zapewni dla uczestników Kursu całodziennie posiłki wegetariańskie w liczbie określonej przez Zamawiającego, którą Zamawiający poda 12 kwietnia 2024 r., chyba, że umowa zostanie zawarta później wówczas w dniu zawarcia umowy.
22. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do obsługi usługi gastronomicznej (śniadanie, obiad, kolacja).
23. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw i napojów dla uczestników Kursu.
24. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia, w którym serwowane będą posiłki i napoje.
25. Wykonawca zapewni do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) nielimitowaną ilość pieczywa (pieczywo razowe, pszenne, itp.).
26. Przykładowe zestawy menu, które jako minimum powinny zawierać:
 - 1) Serwis kawowy:
Przykładowe menu wygląda następująco:
kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy – w formie bufetu zgodnie z zapotrzebowaniem; świeże owoce – np. melon, banan, pomarańcza, brzoskwinia, kiwi, gruszka, winogrona, jabłko; kruche ciasteczka i/lub ciasta pieczone.
 - 2) Śniadanie:

Przykładowe menu wygląda następująco:

- dania zimne, co najmniej: np. masło; jogurty (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny jeden owocowy); półmisek wędlin o wysokiej zawartości mięsa (co najmniej 4 rodzaje w tym do ustalenia: szynka wieprzowa, szynka drobiowa, salami, kabanos, pasztet, mięso pieczone itp.); jaja; sery żółte, ser biały; ser pleśniowy; dżem niskosłodzony; miód naturalny; mleko chude i tłuste; płatki śniadaniowe; pieczywo pszenne i żytnie, orkiszowe,
- co najmniej 2 dania na gorąco: np. jajecznica z jajek (z dodatkami i bez); parówki na gorąco; kiełbasa na gorąco; naleśniki,
- napoje: kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru,
- warzywa: co najmniej 3 rodzaje,
- owoce świeże: co najmniej 2 rodzaje.

3) Obiad: zupa, drugie danie główne z dodatkami, deser, napój

Przykładowe menu wygląda następująco:

- dwie zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska. Zupa wegetariańska może być zupą kremem, zupa niewegetariańska nie może mieć postaci zupy krem,
- dodatek do dania głównego:

minimum trzy: ryż; ziemniaki gotowane z koperkiem; ziemniaki opiekane; kasza; kopytka; kluski śląskie, minimum: mix sałat lub surówka sezonowa; warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, cukinia,

- danie główne minimum: jedno danie mięsne; jedno danie rybne; jedno danie wegetariańskie;
- deser typu: ciasto pieczone; naleśnik ciepły na słodko; pana cotta; mus owocowy, czekoladowy; dodatkowo owoce,
- napoje: kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru i/lub kompot

4) Kolacja:

Przykładowe menu wygląda następująco:

- dania zimne, co najmniej: masło; deska serów (minimum ser żółty, ser typu brie lub camembert, ser pleśniowy); wędliny/zimne mięsa; chrzan; żurawina; minimum 2 sałatki; warzywa surowe; pieczywo minimum pszenne i żytnie oraz innego rodzaju (np. orkiszowe, jaglane, gryczane)
- co najmniej 2 dania na gorąco: np. danie rybne (np. łosoś zapiekany); danie mięsne (wołowina, wieprzowina lub drób); danie jarskie (np. lasagne jarska, cannelloni ze szpinakiem),
- napoje: kawa (gatunek Arabica) świeżo parzona na miejscu, podana w termosach lub kawa z ekspresu; herbata w saszetkach – herbata czarna i zielona oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej w saszetkach; dodatki do napojów gorących – cukier brązowy i biały, śmietanka lub mleko do kawy, mleko bez laktozy i napoje roślinne, cytryna w plasterkach; woda niegazowana; woda gazowana; soki 100% w 2 smakach do wyboru.

