

ZAPYTANIE OFERTOWE

- I. Przedmiotem zamówienia jest** zapewnienie wyżywienia, noclegu oraz wynajmu sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą w czasie kursu przygotowującego kandydatów na nauczycieli kierowanych do pracy wśród Polonii i Polaków za granicą w roku szkolnym 2026/2027 (dalej: Kurs).
- II. Planowany termin świadczenia usługi**
1. Zamawiający planuje przeprowadzenie Kursu w dniach: 27 – 29 marca 2026 r. (tj. 3 dni).
 2. Potwierdzenie terminu Kursu wraz z określeniem liczby uczestników zostanie podane 20 marca 2026 r., chyba, że umowa zostanie zawarta po tym terminie – wówczas najpóźniej w dniu podpisania umowy.
- III. Wymagania dotyczące obiektu**
1. Hotel o kategorii co najmniej trzech gwiazdek, 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, zapewniający w ramach prowadzonej działalności noclegi, całodienne wyżywienie, dostęp do sal szkoleniowych z pełnym wyposażeniem technicznym oraz miejsca parkingowe dla uczestników Kursu.
 2. Hotel powinien zapewniać bezpłatny dostęp do Internetu we wszystkich pomieszczeniach wykorzystywanych w trakcie realizacji Kursu.
 3. W pokojach noclegowych, salach szkoleniowych oraz pomieszczeniach przeznaczonych do spożywania posiłków zapewnione są odpowiednie warunki temperaturowe i wentylacyjne. W przypadku gdy obiekt posiada klimatyzację, stanowi ona element podnoszący komfort użytkowania i:
 - a) spełnia obowiązujące Normy Polskie,
 - b) posiada aktualny przegląd techniczny,
 - c) jest po serwisie czyszczenia,
 - d) umożliwia regulację temperatury przez Zamawiającego i uczestników Kursu albo zapewnia jej niezwłoczną regulację na zlecenie Zamawiającego.
 4. Wykonawca świadczy usługę w obrębie jednego budynku, w którym znajdują się miejsca spożywania posiłków, sale szkoleniowe oraz pokoje noclegowe.
 5. Hotel powinien posiadać parking samochodowy i udostępnić go uczestnikom Kursu do bezpłatnego użytkowania przez cały okres trwania Kursu.
 6. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni, miejsca parkingowe do wyłącznej dyspozycji dla Zamawiającego w liczbie 2 miejsc w dniach 27, 28, 29 marca 2026 r. oraz dodatkowo jedno miejsce w dniach 27 i 29 marca 2026 r.
 7. Miejsca parkingowe powinny znajdować się na terenie hotelu lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia.
 8. W ramach świadczonej usługi Wykonawca:
 - a) zapewni dostęp do sali szkoleniowej o powierzchni min. 50 m²,
 - b) zapewni dostęp do pomieszczenia (gabinet lub pokój) dla 2 osób przeznaczony na zajęcia indywidualne z uczestnikami Kursu,
 - c) świadczy usługi zakwaterowania dla uczestników Kursu w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania,
 - d) zapewni całodienne wyżywienie dla uczestników Kursu (śniadanie, obiad, kolacja, serwis kawowy)

z możliwością płynnego regulowania godziny przygotowania posiłków w zależności od potrzeb Zamawiającego.

- 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

- Hotel powinien być zlokalizowany w granicach administracyjnych m.st. Warszawy oraz posiadać dogodne połączenie komunikacją miejską z Dworcem PKP Warszawa-Centralna i/lub Warszawa-Wschodnia (Kijowska) i/lub Warszawa-Zachodnia. Czas przejazdu z najbliższego usytuowanego dworca PKP do obiektu Wykonawcy nie może przekroczyć 60 minut. Odległość oraz czas przejazdu będą weryfikowane za pomocą narzędzia dostępnego na stronie internetowej: <https://www.google.pl/maps/preview>
- Przez „dogodne połączenie” Zamawiający rozumie połączenie, w którym przystanki komunikacji publicznej obsługujące linie umożliwiające dojazd do i z obiektu Wykonawcy oraz właściwego dworca PKP znajdują się w odległości nie większej niż 700 m, mierzonej po ciągach komunikacyjnych przeznaczonych do ruchu pieszego przypadku, gdy wskazana odległość będzie znacząco większa Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu pomiędzy przystankiem a obiektem oraz z powrotem. Zamawiający dopuszcza przejazd na wskazanych trasach z maksymalnie dwiema przesiadkami, przy czym odległość pomiędzy przystankami przesiadkowymi nie może być większa niż 300 m w linii prostej. Odległości będą mierzone za pomocą narzędzia dostępnego na stronie internetowej: <https://www.google.pl/maps/preview>
- Hotel nie może się znajdować w bezpośrednim sąsiedztwie obiektów emitujących nadmierny hałas, nieprzyjemne zapachy, itp.

V. Warunki ogólne świadczonej usługi

- Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za faktycznie wykonane usługi.
- W przypadku, gdy uczestnicy Kursu przyjadą przed godziną rozpoczęcia doby hotelowej, Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię oraz miejsca siedzące w ogrzewanym pomieszczeniu lub holu, w którym uczestnicy Kursu będą mogli oczekiwać na możliwość zakwaterowania.
- Ze względu na fakt, że uczestnicy Kursu będą wyjeżdżać o różnych godzinach, w każdym przypadku, gdy wyjazd nastąpi po godzinie zakończenia doby hotelowej w hotelu, w którym są zakwaterowani, Wykonawca zapewni pomieszczenie do bezpiecznego przechowania bagażu, bezpłatną szatnię, oraz miejsca siedzące w ogrzewanym pomieszczeniu lub holu, w którym uczestnicy Kursu będą mogli oczekiwać na wyjazd.
- Doba hotelowa obejmująca nocleg liczona będzie od godz. 13:00 do godz. 12:00 dnia następnego.
- Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia nie będzie ponosił kosztów jakichkolwiek usług dodatkowych świadczonych na rzecz uczestników Kursu, wykraczających poza zakres zamówienia określony w umowie, w szczególności dodatkowych usług gastronomicznych lub innych usług oferowanych przez Wykonawcę lub jego podwykonawców. Zamawiający nie ponosi również odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom przez uczestników Kursu. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy Kursu. Zamawiający poinformuje uczestników Kursu o obowiązku regulowania należności za dodatkowo zamówione usługi gotówką lub kartą płatniczą.
- Odpowiedzialność cywilnoprawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy Kursu.
- Wszystkie pomieszczenia udostępnione uczestnikom Kursu muszą posiadać możliwość regulacji

temperatury. Temperatura w pomieszczeniach nie może być niższa niż 20°C, chyba, że uczestnicy Kursu lub Zamawiający zdecydują o jej obniżeniu.

8. Wykonawca zapewni czytelne oznakowanie ułatwiające uczestnikom Kursu odnalezienie pomieszczeń przeznaczonych do ich użytkowania, w szczególności punktu rejestracji ORPEG, sal szkoleniowych, miejsc spożywania posiłków.
9. Zamawiający wymaga zapewnienia na terenie hotelu dostępu do działającej sieci Wi-Fi, w szczególności w pokojach noclegowych oraz salach szkoleniowych.

VI. Zakwaterowanie

1. Termin zakwaterowania: od 27 marca 2026 r. do 29 marca 2026 r.
2. Wykonawca zapewni sprzątnięcie pokoi udostępnianych Zamawiającemu w każdym dniu trwania Kursu.
3. Hotel, w czasie trwania Kursu, powinien dysponować łącznie 15 pokojami jednoosobowymi lub dwuosobowymi do pojedynczego wykorzystania. Liczba ta stanowi maksymalną liczbę pokoi noclegowych i obejmuje uczestników Kursu oraz osoby prowadzące Kurs.
4. Zamawiający określa orientacyjną liczbę uczestników Kursu, zastrzegając możliwość jej zmiany. Zamawiający dopuszcza zmianę liczby uczestników Kursu, która przez trzy kolejne dni trwania Kursu może wynosić: minimum 10 osób, maksimum 15 osób.
5. Liczby podane w pkt 3 i 4 mają charakter szacunkowy. Zamawiający zapłaci za faktycznie wykonaną usługę.
6. Potwierdzenie dokładnej liczby osób (tj. uczestników Kursu, prowadzących Kurs, zaproszonych gości) nastąpi 20 marca 2026 r., chyba, że umowa zostanie zawarta po tym terminie – wówczas w dniu zawarcia umowy.
7. Wykonawca zapewni Zamawiającemu pokoje jednoosobowe dla uczestników Kursu lub pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym.
8. Pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania
 - a) powinny posiadać podstawowe wyposażenie obejmujące: łóżko jednoosobowe o wymiarach min. 90x200 cm lub dwuosobowe min. 140x200 cm, szafę lub wnękę garderobianą (min. 3 wieszaki na osobę), 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, oświetlenie górne oraz bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy.
 - b) wyposażenie uzupełniające powinno obejmować: wykładzinę dywanową w całym pomieszczeniu lub dywaniki przy każdym łóżku, zasłony, żaluzje lub rolety, szklanki lub inne naczynia do picia dla każdego gościa, wodę butelkowaną dla każdego gościa, telewizor, hotelowe materiały piśmiennicze, oraz zestaw do czyszczenia odzieży i obuwia.
 - c) łazienka powinna być wyposażona w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową wraz z osłoną, umywalkę z blatem lub półką, WC. Wyposażenie uzupełniające powinno obejmować: lustro, gniazdko elektryczne z osłoną, kosz na śmieci oraz zestaw dla każdego gościa obejmujący mydło ko toaletowe lub dozownik z mydłem w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy oraz szklankę lub jednorazowy kubek.
 - d) pokoje powinny posiadać dostęp do bezpłatnej sieci 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 lub kody dostępu do tych pomieszczeń.
3. W dniu rozpoczęcia Kursu, tj. 27 marca 2026 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. Stół (stoły) musi być przykryty czystym, wyprasowanym, estetycznym, równym, nieuszkodzonym obrusem lub materiałem, sięgającym od strony widocznej dla uczestników do ziemi. Wykonawca ustawi przy stole minimum 3 krzesła oraz zapewni miejsce na ustawienie obok stołu roll-upu Zamawiającego. Miejsce rejestracji musi znajdować się w holu, w pobliżu wejścia do hotelu lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej, Wykonawca zapewni czytelne i widoczne od wejścia do hotelu oznakowanie kierujące uczestników Kursu bezpośrednio do miejsca rejestracji. Miejsce rejestracji nie może zlokalizowane w przestrzeni narażonej na niską temperaturę ani przeciągi.

4. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni następujące pomieszczenia, przeznaczone do wyłącznego użytku przez uczestników Kursu przez cały okres jego trwania.

- 1) sala szkoleniowa o powierzchni min. 50 m²

wyposażona co najmniej w: klimatyzację, projektor, ekran o rozmiarach zapewniających dobrą widoczność z każdego miejsca sali, laptop, dostęp do Internetu, dodatkowe przedłużacze, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydialny przykryty estetycznym, czystym i wyprasowanym obrusem lub materiałem, 4 krzesła przy stole, flipchart z blokiem papieru gładkiego i kompletem min. 4 kolorów flamastrów o grubej linii pisania, możliwość zaciemnienia sali, wentylację zapewniającą cyrkulację powietrza i regulację temperatury. W przypadku sal, w których znajdują się wbudowane lub ustawione na stałe elementy (np. kolumny), powierzchnia sali musi umożliwiać takie rozmieszczenie miejsc siedzących, aby żaden z uczestników Kursu nie miał ograniczonej widoczności.

- 2) pomieszczenie (gabinet lub pokój) o powierzchni min. 18 m², przeznaczone dla 2 osób, wykorzystywane do zajęć indywidualnych z uczestnikami Kursu, wyposażone co najmniej w stół, 3 krzesła oraz dostęp do bezprzewodowej sieci Wi-Fi.

- 3) Pomieszczenia, o których mowa powyżej, muszą znajdować się w tym samym budynku, w którym świadczone są usługi hotelowe i gastronomiczne, oraz spełniać warunki umożliwiające sprawne i komfortowe przeprowadzenie Kursu.

5. Salę szkoleniową Wykonawca udostępni Zamawiającemu przez cały okres trwania Kursu.

6. Ustawienie stołów i krzeseł w sali szkoleniowej będzie zmienne w trakcie trwania Kursu. Na dzień ogłoszenia zapytania Zamawiający przewiduje następujące aranżacje:

- 1) w pierwszym dniu Kursu, w godzinach 17:00-19:00, sala szkoleniowa powinna być wyposażona w minimum 10 pojedynczych ławek i krzeseł, ustawionych w jednym rzędzie lub w dwóch rzędach jeden za drugim;
- 2) w drugim dniu Kursu, przez 2 godziny zegarowe, sala szkoleniowa powinna zostać przearanżowana na ustawienie bankietowe, z miejscami dla 3-4 osób przy jednym stole, przy czym stoły nie powinny być przykryte obrusem, w celu umożliwienia pracy warsztatowej;
- 3) w pozostałe dni i godziny ustawienie krzeseł będzie zgodne z wytycznymi Zamawiającego, w szczególności w układzie teatralnym lub w kształcie litery „U” (bez stołów).

Ostateczne informacje zostaną przekazane Wykonawcy najpóźniej w dniu 20 marca br.

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 obejmującą w szczególności: przygotowanie sal (w tym ustawienie stołów i krzeseł w miejscu rejestracji oraz salach szkoleniowych), zapewnienie stałego nadzoru i opieki nad wynajmowaną powierzchnią, bieżącą obsługę polegającą m.in. na instalowaniu i udostępnianiu wyposażenia, sprawdzaniu jego stanu technicznego, zapewnieniu obsługi

- sprzątającej oraz osoby zapewniającej wsparcie techniczne w zakresie sprzętu należącego do Wykonawcy. Osoba ta, po zainstalowaniu sprzętu i sprawdzeniu jego sprawności, będzie dostępna dla Zamawiającego telefonicznie, przy czasie reakcji nie dłuższym niż 10 minut;
- 2) miejsce na ekspozycję standów reklamowych, roll-upów oraz materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnodostępnej przestrzeni przed salami szkoleniowymi, o długości minimum 2 mb, oraz w holu wejścia głównego, o długości minimum 1 mb.

VIII. Wyżywienie

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie zamówioną liczbę posiłków. Informację o faktycznym zapotrzebowaniu Zamawiający przekaze Wykonawcy do dnia 20 marca 2026 r., chyba, że umowa zostanie zawarta po tym terminie – wówczas w dniu zawarcia umowy.
2. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni Zamawiającemu wyżywienie dla uczestników Kursu. Szczegóły, w tym dokładne menu, zostaną uzgodnione pomiędzy Wykonawcą a osobą wskazaną przez Zamawiającego. Ostateczne wymagania dotyczące liczby posiłków oraz ich składu zostaną przekazane do dnia 20 marca 2026 r., chyba, że umowa zostanie zawarta po tym terminie – wówczas w dniu zawarcia umowy.
3. Do 24 marca 2026 r. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu ramowe menu wyżywienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji dwóch wariantów menu (A i B) na każdy dzień Kursu.
5. Rodzaje posiłków oraz ich skład, wskazane w pkt 26 niniejszego rozdziału, stanowią wymaganie minimalne, jakie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w swojej ofercie.
6. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania serwisów kawowych oraz całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja) w terminach i ilościach wskazanych w planie Kursu przekazanym przez Zamawiającego.
7. W przypadku serwowania śniadań, obiadów i kolacji w miejscu, z którego korzystają również inne grupy lub osoby (np. goście hotelowi), Wykonawca – na wniosek Zamawiającego – zapewni dla uczestników Kursu odrębne stanowisko (bufet) oraz oddzielne pomieszczenie restauracyjne.
8. Wykonawca zapewni przygotowanie co najmniej dwóch stanowisk serwisu kawowego, oddalonych od siebie o minimum 6 m, liczonych od najbardziej wysuniętych krawędzi elementów serwisu (stołów, szafek itp.).
 - 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 przez cały czas trwania Kursu.
 - 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. 18:00 do godz. 20:30.
9. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany planu Kursu do 20 marca 2026 r., chyba, że umowa zostanie zawarta po tym terminie – wówczas najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
10. Usługa gastronomiczna będzie świadczona wyłącznie z wykorzystaniem produktów spełniających obowiązujące normy jakościowe, posiadających ważny termin przydatności do spożycia oraz odpowiednie atesty. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa oraz wymogów sanitarnych

dotyczących przechowywania i przygotowywania żywności, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

11. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na jednorazowych naczyniach.
12. Zastawa, na której będą serwowane posiłki, powinna stanowić estetyczną, kompletną całość i nie może być obtłuczona ani popękana.
13. Wykonawca zapewni serwetki.
14. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę serwowanych posiłków i napojów.
15. Wykonawca zapewni liczbę stolików i krzeseł odpowiednią do liczby uczestników Kursu, umożliwiającą spożywanie posiłków w pozycji siedzącej. Zamawiający nie dopuszcza dzielenia uczestników Kursu na grupy podczas realizacji usługi wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja).
16. Wykonawca zapewni adekwatną do liczby stolików liczbę estetycznych, czystych i wyprasowanych obrusów.
17. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się estetycznym sposobem podania.
18. Śniadania, obiady i kolacje będą serwowane w formie szwedzkiego stołu, bez limitu porcji.
19. Restauracja, w której serwowane będą śniadania, obiady i kolacje, musi spełniać aktualne w czasie trwania Kursu wymagania higieniczno-epidemiologiczne dla gastronomii.
20. Zamawiający dopuszcza przygotowanie całodziennego wyżywienia wyłącznie na terenie obiektu, w którym świadczona jest usługa, bez dowozu posiłków z zewnątrz.
21. Wykonawca zapewni uczestnikom Kursu całodzienne posiłki wegetariańskie w liczbie wskazanej przez Zamawiającego, którą Zamawiający poda do dnia 20 marca 2026 r., chyba, że umowa zostanie zawarta po tym terminie – wówczas w dniu zawarcia umowy.
22. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu do obsługi usługi gastronomicznej.
23. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni obsługę niezbędną do bieżącego uzupełniania potraw i napojów.
24. Wykonawca zobowiązuje się do uprzątnięcia pomieszczeń, w których serwowane będą posiłki i napoje.
25. Wykonawca zapewni do każdego posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) nielimitowaną ilość pieczywa, w tym m.in. pieczywa pszenne i razowe.
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 sposobu przygotowania ofert:

- Oferta obejmie całość przedmiotu zamówienia i musi być sporządzona w oparciu o warunki niniejszego zapytania.
- Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej alternatywę spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych.
- Oferta musi spełniać następujące wymogi:
 - Oferta ma być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze, ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem pod rygorem jej nieważności.

- b. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane. Formularz oferty oraz wszystkie załączniki muszą być podpisane na każdej zapisanej stronie przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania firmy (podpis i pieczęć imienna lub czytelny podpis), zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej firmy Wykonawcy.
- c. W przypadku złożenia oferty w formie elektronicznej plik zawierający ofertę musi zostać opatrzony podpisem elektronicznym (profil zaufany, podpis kwalifikowany, podpis osobisty – mObywatel). Do pliku tego nie włącza się oświadczenie osoby realizującej przedmiot zamówienia, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do zapytania ofertowego. Oświadczenie to wykonawca załącza jako drugi plik, który musi zostać opatrzony podpisem elektronicznym osoby składającej to oświadczenie tj. osoby, która będzie realizowała przedmiot zamówienia.
- d. Upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy należy dołączyć do oferty.
- e. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
- f. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane kolejnymi numerami.
- g. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
- h. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

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

XI. 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.

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. U. UE. L. z 2016 r. Nr 119, s.1 ze zm.) – dalej zwanego RODO informuję, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) jest Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z siedzibą w Warszawie, ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa, dane kontaktowe: numer telefonu +48 739 030 301, adres e-mail: sekretariat@orpeg.gov.pl
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu e-mail: iod@orpeg.gov.pl lub pisemnie na adres Administratora.
- 3) Państwa dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem prowadzonym z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), tj., gdyż jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO) w związku z przepisami ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1530 ze zm.).
- 4) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez okres zgodny z obowiązującymi przepisami prawa.
- 5) W związku z przetwarzaniem Państwa danych osobowych nie podlegają Państwo decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 RODO.
- 6) Państwa dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).

- 7) Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
- a) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
 - b) prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
 - c) prawo do ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
 - d) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku uznania, że przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).
- 8) Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:
- a) prawo do usunięcia danych osobowych w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osoby, której dane dotyczą jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 9) W przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
- 10) Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy.
- 11) Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania.
- 12) Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku, gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, Administrator nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
- 13) Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych, związanym z udziałem w postępowaniu. Konsekwencją niepodania danych jest brak możliwości udziału w postępowaniu.
- 14) Państwa dane mogą zostać przekazane podmiotom zewnętrznym na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych tj. m.in. usługodawcom wykonującym usługi serwisu systemów informatycznych oraz usługodawcom z zakresu księgowości lub doradztwa prawnego, a także podmiotom lub organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.

**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).

XII. Informacja o obowiązywaniu Procedury zgłoszeń wewnętrznych w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą (dalej: Ośrodek)

Informujemy, że na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. o ochronie sygnalistów (Dz. U. z 2024 r. poz. 928) dalej „ustawa”, w Ośrodku obowiązuje Procedura zgłoszeń wewnętrznych wprowadzona zarządzeniem nr 141/2024 Dyrektora Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z dnia 25 września 2024 r. w sprawie wprowadzenia Procedury zgłoszeń wewnętrznych w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą zwana dalej „Procedurą”

W wypełnieniu obowiązku z art. 24 ust. 6 ustawy informujemy, że w związku z przyjętą Procedurą, mają Państwo prawo zgłoszenia naruszenia prawa polegającego na działaniu lub zaniechaniu niezgodnym z prawem lub mającym na celu obejście prawa, we wszystkich dziedzinach wskazanych w art. 3 ust. 1 ustawy:

Zgłoszeń można dokonywać za pomocą następujących środków komunikacji:

- 1) w postaci elektronicznej na adres e-mail: naruszenia@orpeg.gov.pl;
- 2) w postaci pisemnej na adres korespondencyjny Ośrodka: Dyrektor Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą, 02-676 Warszawa ul. Janusza Kurtyki 4 z dopiskiem: nie otwierać – zgłoszenie sygnalisty;
- 3) telefonicznie pod dedykowany numer: +48 22 622 37 92, +48 22 622 37 93, w dni robocze, w godz. 8-16;
- 4) osobiście, na wniosek sygnalisty złożony za pośrednictwem jednego z kanałów, o których mowa w pkt 1-3, podczas bezpośredniego spotkania zorganizowanego w terminie 14 dni od dnia otrzymania wniosku.

Informujemy, że Państwa dane osobowe przekazane w związku ze zgłoszeniem dokonany w trybie ustawy nie podlegają ujawnieniu nieupoważnionym osobom, chyba że ujawnienie takie następuje za wyraźną zgodą sygnalisty, bądź ich ujawnienie jest koniecznym i proporcjonalnym obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa. Procedura zgłoszeń wewnętrznych dostępna jest w Biuletynie Informacji Publicznej Ośrodka w zakładce Sygnaliści/ zgłoszenia wewnętrzne. <https://bip.orpeg.pl/zgloszenia-wewnetrzne/>

XIII. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa w sekretariacie, przesłać pocztą tradycyjną lub na adres e-mail: zamowienia@orpeg.gov.pl nie później niż do dnia 17 lutego 2026 r. r. do godziny 12:00. Decyduje data wpływu do Zamawiającego.
2. Oferty złożone po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.
3. 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, 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:

1. Prawo odstąpienia lub unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na każdym etapie z tytułu unieważnienia postępowania Oferentom nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego.

2. Zmiany lub uzupełnienia zapytania ofertowego, poprawy oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych na zasadach poprawy omyłek pisarskich i rachunkowych wskazanych w ustawie z dnia 11 września 2019 r.
3. W przypadku złożenia przez Wykonawców dwóch identycznych ofert, które jednocześnie będą ofertami najkorzystniejszymi zgodnie z kryteriami ocen, Zamawiający przewiduje dogrywkę pomiędzy tymi Wykonawcami poprzez skierowanie do nich drogą mailową informacji o uzyskaniu przez więcej niż jedną ofertę najwyższej liczby punktów oraz propozycją złożenia w określonym terminie dodatkowej oferty cenowej. Następnie Zamawiający dokona ponownej oceny ofert. Czynności opisane w tym pkt mogą być powtarzane do czasu uzyskania rozstrzygnięcia

Pytania można kierować na adres e-mail: zamowienia@orpeg.gov.pl

p.o. WICEDYREKTORA
Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą

Magdalena Kostecka



FORMULARZ OFERTY

Dane Wykonawcy (imię i nazwisko lub firma):

.....

Siedziba/adres zamieszkania Wykonawcy:

.....

NIP

REGON

tel.:

www. e-mail

Do: Nazwa i siedziba Zamawiającego:

Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą

ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa

Zapewnienie wyżywienia, noclegu oraz wynajmu sal szkoleniowych dla Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą w czasie kursu przygotowującego dla kandydatów na nauczycieli kierowanych do pracy wśród Polonii i Polaków za granicą w roku szkolnym 2026/2027 oferujemy realizację zamówienia za:

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 brutto zł	Liczba jednostek	Cena ofertowa brutto zł (Cena całkowita)
	a	b	c	d	e = c + d
1	Sala szkoleniowa o pow. min. 50 m ² , dla max. 20 osób siedzących	Dzień		3	
2	Pomieszczenie (gabinet/pokój) o pow. min. 18 m ² dla 2 osób	Dzień		3	
3	Pokój jednoosobowy (cena za 1 os. w pokoju) lub pokój dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania (cena za 1 os. w pokoju dwuosobowym)	Doba hotelowa za pokój		30 (15 pokoi x 2 noclegi)	
4	Śniadanie	Sztuka		30 (2 x śniadanie dla 15 osób)	
5	Obiad	Sztuka		45 (3 x obiad dla 15 osób)	
6	Kolacja	Sztuka		30 (2 x kolacja dla 15 osób)	
7	Całodzienny serwis kawowy dla wszystkich uczestników Kursu	Osoba/za dzień		45 (3 x serwis dla 15 osób)	
Suma pozycji od 1 do 7					

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

.....

(wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę)

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

Do oferty załączam następujące dokumenty:

- 1 ...
 2 ...

.....
 (miejscowość, data)
 reprezentacji)

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



ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

w dniu 2026 roku w Warszawie pomiędzy:

Skarbem Państwa - Ośrodkiem Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z siedzibą w Warszawie, przy ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 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 w czasie kursu przygotowującego dla kandydatów na nauczycieli kierowanych do pracy wśród Polonii i Polaków za granicą w roku szkolnym 2026/2027 (dalej: Kurs), który odbędzie się w dniach 27-29 marca 2026 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 zwrótnie 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 od 27 marca 2026 r. do 29 marca 2026 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.

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 mu, na dzień złożenia oferty, okolicznościach ewentualnego wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego.
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 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 20 marca 2026 r. chyba, że termin zawarcia umowy będzie późniejszy wówczas najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
3. Wykonawca jest uprawniony do wystawienia faktury nie wcześniej niż po podpisaniu, bez zastrzeżeń przez przedstawicieli stron, protokołu sporządzonego przez Wykonawcę potwierdzającego prawidłowe wykonanie usługi.
4. 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.
5. 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.....
6. Protokół, o którym mowa w ust. 5 musi zawierać, co najmniej:
 - a) oznaczenie stron,
 - b) przedmiot zamówienia z wyszczególnieniem rodzaju i liczby każdej świadczonej usługi,
 - c) termin realizacji zamówienia,
 - d) potwierdzenie wykonania zamówienia bez zastrzeżeń.
7. 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 § 6.
8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 21 dni od dnia prawidłowo wystawionej faktury dostarczonej Zamawiającemu po prawidłowym wykonaniu przedmiotu umowy i podpisaniu protokołu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
9. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Wykonawca oświadcza, że wskazany na fakturze rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej.
11. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji przedmiotu umowy nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników Konferencji (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 oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy. Zamawiający powiadomi uczestników o konieczności regulowania gotówką lub kartą zobowiązań za dodatkowo zamówione usługi.

12. Wykonawcy nie przysługuje żadne inne roszczenie o dodatkowe wynagrodzenie, nieprzewidziane w umowie ani roszczenie o zwrot kosztów poniesionych w związku z wykonaniem umowy.
13. Odpowiedzialność cywilnoprawną wobec Wykonawcy za powstałe szkody majątkowe ponoszą uczestnicy Kursu.

§ 4

1. Strony zgodnie oświadczają, że jeżeli Wykonawca w czasie trwania umowy zostanie objęty obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa do wystawiania faktur w Krajowym Systemie e-Faktur (KSeF), faktury te będą wystawiane i odbierane za pośrednictwem ww. systemu. Za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielania jej numeru w KSeF, z zastrzeżeniem ust. 3.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca będzie wystawiał faktury w następujący sposób:
Nabywca (podmiot 2): Ośrodek Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą,
ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa
NIP: 521-29-08-445. Faktura powinna wskazywać numer umowy, której dotyczy.
3. W przypadku awarii KSeF, faktury będą tymczasowo przesyłane w formie elektronicznej w formacie pliku PDF za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e- mail: faktury@orpeg.gov.pl. lub papierowej na adres: ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa.
4. Za dzień doręczenia faktury wystawionej w czasie trwania awarii KSeF uznaje się dzień potwierdzenia otrzymania wiadomości zawierającej fakturę w formacie pliku PDF na adres e- mail: faktury@orpeg.gov.pl. lub datę wpływu papierowej faktury na adres ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa albo dzień przydzielenia jej numeru w KSeF, w zależności, które z tych zdarzeń nastąpiło wcześniej. Dostarczenie w KSeF faktury wystawionej w czasie trwania awarii nie skutkuje rozpoczęciem biegu terminu płatności.
5. W przypadku niedostępności KSeF po stronie Wykonawcy, za dzień doręczenia faktury uznaje się dzień przydzielenia jej numeru KSeF, przy czym przez tryb niedostępności KSeF należy rozumieć niedostępność, o której stanowi przepis art. 106ne ust 4 ustawy o podatku od towarów i usług, a także tryb offline 24, o którym stanowią przepisy art. 106nda ust. 1 i 2 ustawy o podatku od towarów i usług.
6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 21 dni liczonym od pierwszego dnia roboczego po dniu jej doręczenia zgodnie z ust. 1 lub ust. 3 na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze.
W przypadku faktury wystawionej w czasie trwania awarii KSeF zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 21 dni liczonym od pierwszego dnia roboczego po dniu potwierdzenia otrzymania wiadomości zawierającej fakturę w formie pliku PDF na adres e-mail: ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa lub wpływu papierowej faktury na adres ul. Janusza Kurtyki 4, 02-676 Warszawa na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze.
7. Wykonawca zobowiązany jest przesłać skan faktury na adres e-mail: faktury@orpeg.gov.pl w terminie 3 dni od daty wystawienia faktury w KSeF.
8. W przypadku wystawienia faktury w sposób niezgodny z powyższym, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wstrzymania zapłaty do czasu otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury termin płatności będzie liczony zgodnie z ust. 4.

§ 5

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 uniemożliwiającymi 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.

§ 6

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.

§ 7

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. Janusza Kurtyki 4, 02-676 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.

§ 8

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.

§ 9

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 wysłanego na adres: iod@orpeg.gov.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.

§ 10

1. Do umowy nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych 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 która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej ustawy.
3. Klauzula informująca o obowiązywaniu Procedury zgłoszeń wewnętrznych w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą stanowi załącznik nr 2 do umowy.
4. Wszelkie zmiany umowy z wyjątkiem odrębnych postanowień umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Strony umowy stwierdzają, że zapoznały się z umową i dokonali interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych, mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania.
6. 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.
7. 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.
8. 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 nieprzedstawienia dowodów, o których mowa powyżej.
9. 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.



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

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu umowy,

Załącznik nr 2 – Klauzula informująca o obowiązywaniu Procedury zgłoszeń wewnętrznych w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA



Załącznik nr 1 do umowy nr/2026/ORPEG z dnia 2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Informacja o obowiązywaniu Procedury zgłoszeń wewnętrznych
w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą (dalej: Ośrodek)**

Informujemy, że na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. o ochronie sygnalistów (Dz. U. z 2024 r. poz. 928) dalej „ustawa”, w Ośrodku obowiązuje Procedura zgłoszeń wewnętrznych wprowadzona zarządzeniem nr 141/2024 Dyrektora Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą z dnia 25 września 2024 r. w sprawie wprowadzenia Procedury zgłoszeń wewnętrznych w Ośrodku Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą zwana dalej „Procedurą”

W wypełnieniu obowiązku z art. 24 ust. 6 ustawy informujemy, że w związku z przyjętą Procedurą, mają Państwo prawo zgłoszenia naruszenia prawa polegającego na działaniu lub zaniechaniu niezgodnym z prawem lub mającym na celu obejście prawa, we wszystkich dziedzinach wskazanych w art. 3 ust. 1 ustawy:

Zgłoszeń można dokonywać za pomocą następujących środków komunikacji:

- 1) w postaci elektronicznej na adres e-mail: naruszenia@orpeg.gov.pl;
- 2) w postaci pisemnej na adres korespondencyjny Ośrodka: Dyrektor Ośrodka Rozwoju Polskiej Edukacji za Granicą, 02-667 Warszawa ul. Janusza Kurtyki 4 z dopiskiem: nie otwierać – zgłoszenie sygnalisty;
- 3) telefonicznie pod dedykowany numer: +48 22 622 37 92, +48 22 622 37 93, w dni robocze, w godz. 8-16;
- 4) osobiście, na wniosek sygnalisty złożony za pośrednictwem jednego z kanałów, o których mowa w pkt 1-3, podczas bezpośredniego spotkania zorganizowanego w terminie 14 dni od dnia otrzymania wniosku.

Informujemy, że Państwa dane osobowe przekazane w związku ze zgłoszeniem dokonany w trybie ustawy nie podlegają ujawnieniu nieupoważnionym osobom, chyba że ujawnienie takie następuje za wyraźną zgodą sygnalisty, bądź ich ujawnienie jest koniecznym i proporcjonalnym obowiązkiem wynikającym z przepisów prawa. Procedura zgłoszeń wewnętrznych dostępna jest w Biuletynie Informacji Publicznej Ośrodka w zakładce Sygnaliści/ zgłoszenia wewnętrzne. <https://bip.orpeg.gov.pl/zgloszenia-wewnetrzne/>

