***Załącznik Nr 1 do SWZ***

# FORMULARZ OFERTY

**dla Centrum Projektów Europejskich w Warszawie**

Ja/my\* niżej podpisani:

…………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

działając w imieniu i na rzecz:

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

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

*(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)*

Adres:

…………………………………………………………………………………………………………… Kraj …………………………………..

REGON ………………………………

NIP: …………………………………..

TEL. ………………………………….

Adres skrzynki ePUAP ……………………………………………

adres e-mail:……………………………………

*(na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję)*

Wykonawca jest mikro, małym, średnim przedsiębiorcą - **TAK/NIE**\* *(\*niepotrzebne skreślić)*

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na ***świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali wraz z niezbędną infrastrukturą na potrzeby organizacji dwudniowego szkolenia dla maksymalnie 120 osób*, nr postępowania WA.263.4.2021.KR.**

1. SKŁADAMY OFERTĘ na realizację przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, na następujących warunkach:
2. **KRYTERIUM CENA:**

**Cena usług hotelowo-gastronomiczno-konferencyjnych opisanych w SIWZ**

1. cena brutto za 1 osobę za jednodniowy pobyt, uwzględniająca wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia…………….… PLN ,

słownie: ………………………………………………………………………………… złotych

1. cena brutto za 50 osób za jednodniowy pobyt, uwzględniająca wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia (poz. 1 x 50 osób) …………….… PLN, słownie: ……………………………………………………..… złotych
2. cena brutto za 1 osobę za dwudniowy pobyt, uwzględniająca wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia …………….… PLN,

słownie: ………………………………………………………………….…….……….. złotych

1. cena brutto za 120 osób za dwudniowy pobyt, uwzględniająca wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia (poz. 3 x 120 osób) …………….… PLN, słownie: …………………………………….…….……….. złotych

**CENA OFERTY (suma pozycji 2+ 4)** ………………….…….… PLN,

słownie: ………………………………………………………………….…….……….. złotych

**II KRYTERIUM: ASPEKTY SPOŁECZNE:**

Zatrudnienie w przy realizacji zamówienia 1 osoby niepełnosprawnej na min. 1/4 etatu

TAK/NIE\*

*\*proszę zaznaczyć właściwe*

1. OŚWIADCZAMY, że zamówienie wykonamy w terminie podanym przez Zamawiającego.
2. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i akceptujemy oraz spełniamy wszystkie warunki w niej zawarte.
3. OŚWIADCZAMY, że uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania
i złożenia niniejszej oferty.
4. OŚWIADCZAMY, że jesteśmy związani niniejszą ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 22.05.2021 r.
5. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z Projektowanymi Postanowieniami Umowy, określonymi
w Załączniku nr 4 do Specyfikacji Warunków Zamówienia i ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ,
w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach w nich określonych.
6. AKCEPTUJEMY Projektowane Postanowienia Umowne, w tym warunki płatności oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia podany przez Zamawiającego.
7. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[[1]](#footnote-1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[[2]](#footnote-2)
8. Przedmiot zamówienia zrealizujemy z udziałem/ bez udziału podwykonawców……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………. (podać nazwę i adres podwykonawcy, o ile znani są na tym etapie postępowania), który/którzy wykona/ją następujący procent zamówienia……..% ( o ile jest znany na tym etapie postępowania.)
9. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam/y, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień upływu terminu składania ofert (art. 297 k.k.).
10. Następujące dokumenty znajdują się w posiadaniu Zamawiającego:

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

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

i stanowią potwierdzenie okoliczności, o których mowa w art. 125 ust. 3 ustawy PZP.

1. **SKŁADAMY** ofertę na stronach.
2. Wraz z ofertą **SKŁADAMY** następujące oświadczenia i dokumenty:
3. ……………………………
4. ……………………………
5. ……………………………

…………….……., dnia

*……………………………….*

***Imię i nazwisko podpisano elektronicznie***

***Informacja dla Wykonawcy:***

*Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym
i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.*

***Załącznik nr 3 do SWZ***

# Nazwa Wykonawcy, w imieniu którego składane jest oświadczenie:

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

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

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

……………………………………………………………………………………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

*Odpis z właściwego rejestru dostępny jest pod adresem internetowym (art. 274 ust. 4 uPZP):*

*……………………………………………………………………….*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY[[3]](#footnote-3)**

**składane na podstawie art. 125 ust.** 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: Pzp)

DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Ś*wiadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali wraz z niezbędną infrastrukturą na potrzeby organizacji dwudniowego szkolenia dla maksymalnie 120 osób,*** **nr WA.263.4.2021.KR** prowadzonego przez Centrum Projektów Europejskich (CPE), z siedzibą w Warszawie (02-672), przy ul. Domaniewskiej 39a (NIP: 701-015-88-87, REGON: 141681456)*,* oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8, 9, 10 ustawy Pzp.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.

…………. ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt …………………………….lub art. 109 ust. 1 pkt ……………………. ustawy Pzp).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

…………….……., dnia r.

*……………………………….*

***Imię i nazwisko podpisano elektronicznie***

DOTYCZĄCE SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oświadczam, że spełniam(-my) warunki udziału w postępowaniu na **……………………………….** dotyczące posiadania zdolności technicznej oraz zawodowej określonej w art. 112 ust. 1 pkt 4 ustawy *z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.)*, zwanej dalej „uPzp”.

…………….……., dnia r.

*……………………………….*

***Imię i nazwisko podpisano elektronicznie***

# OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne
z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

…………….……., dnia r.

*……………………………….*

***Imię i nazwisko podpisano elektronicznie***

|  |
| --- |
|  **ZAŁĄCZNIK NR 4 do SWZ**  |
| **Projektowane postanowienia umowy** |

**UMOWA NR WA.263.4.2021.U**

zawarta w dniu ……………………..2021 roku w Warszawie

pomiędzy:

**Skarbem Państwa – państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich,** z siedzibą w Warszawie przy ul. Domaniewskiej 39a, 02- 672 Warszawa, posiadającym numer identyfikacji REGON 141681456 oraz NIP 7010158887, reprezentowanym przez **Pana Leszka Bullera** – Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie powołania na stanowisko z dniem 16 maja 2016 r. przez Ministra Rozwoju,zwanym w dalszej części **„Zamawiającym”,**

a

firmą ……………….. z siedzibą w …………………. przy ul. …………………, ……………….., ………………., posiadającą numer identyfikacji REGON …………. oraz NIP …………….., wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS ……………………..…../wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, reprezentowanym przez Pana/Panią ……………… –……………………………. , zwaną w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**

Zamawiający lub Wykonawca zwani są również dalej **„Stroną”** lub **„Stronami”** umowy.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020, Programu Operacyjnego PT POWER 2014-2020, Programu Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020, Programu Współpracy Terytorialnej Polska – Białoruś – Ukraina 2014-2020, Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Rosja 2014-2020, Programu Współpracy Interreg V-A Południowy Bałtyk 2014-2020.
2. Strony oświadczają, iż niniejsza umowa została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie art. 275 pkt 1), zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 poz. 2019 ze zm.) 2 dalej „ustawa Pzp” - numer postępowania WA.263.4.2021.KR
3. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali wraz
z niezbędną infrastrukturą na potrzeby organizacji dwudniowego szkolenia dla maksymalnie 120 osób, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3 do projektu umowy.

Szkolenie, o którym mowa w ust. 3 zostanie zorganizowane nie wcześniej niż miesiąc od zawarcia umowy i nie później niż 5 miesięcy od zawarcia umowy. Dokładny termin szkolenia zostanie wskazany przez Zamawiającego, co najmniej na 21 dni przed jego realizacją.

1. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w Ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 3.
2. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającego po podpisaniu umowy propozycję co najmniej 3 obiektów w terminie 3 dni, z których Zamawiający wybierze 1, w którym zostanie zorganizowane szkolenie, zgodny z Opisem Przedmiotu Zamówienia. W przypadku braku dostępności 3 obiektów we wskazanym przez Zamawiającego terminie, Zamawiający dopuszcza propozycję 1 obiektu. Zamawiający dopuszcza propozycję większej liczby obiektów w przypadku braku 120 pokoi w jednym obiekcie. Odległość drugiego obiektu nie może przekroczyć 500 metrów po ciągach komunikacyjnych.
3. Strony wyznaczają następujące osoby uprawnione do bieżących kontaktów w imieniu każdej ze Stron w związku z realizacją niniejszej umowy:

Po stronie Zamawiającego w kwestiach merytorycznych \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Po stronie Wykonawcy: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**§ 2**

**Wynagrodzenie i zasady płatności**

1. Z tytułu prawidłowego, zgodnego z Opisem przedmiotu zamówienia wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, którego wartość nie przekroczy ……………………….. zł brutto (słownie: …………………………………………..).

2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy za zrealizowanie szkolenie jest faktyczne wykonanie usług wg cen jednostkowych określonych w Ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 pomnożone przez liczbę osób wskazaną przez Zamawiającego.

3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje wszelkie koszty wszystkich czynności i materiałów, niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy, nawet jeśli nie zostały one wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy i jej załącznikach.

4. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.

5. W razie stwierdzenia uchybień podczas realizacji szkolenia, tj.: wystąpienia braków ilościowych lub/i zastrzeżeń odnośnie, do jakości usług świadczonych w ramach spotkania, niezgodności usług z Opisem przedmiotu zamówienia, itp., Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt niezwłocznie usunąć uchybienia, w czasie pozwalającym na pełną i terminową realizację spotkania.

6. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji zamówienia nie będzie ponosił kosztów za jakiekolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników szkolenia (ponad zakres zamówienia określony w załączniku nr 3 do niniejszej umowy, np. dodatkowe usługi gastronomiczne, parking i inne) oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub jego podwykonawcom. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy spotkania.

7. Po wykonaniu usługi i potwierdzeniu jej prawidłowego wykonania poprzez podpisanie protokołu odbioru wraz z kalkulacją kosztów przez Naczelnika Wydziału Administracji lub przez os. Zastępującą, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia faktury VAT (e-faktury).

8. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT (e-faktury) wystawionej przez Wykonawcę, na rachunek bankowy nr...…………………………………………………………………………….., w terminie 21 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT.

Dane do faktury:

Centrum Projektów Europejskich

ul. Domaniewska 39a, 02-672 Warszawa

NIP: 701-015-88-87

9. Za dzień płatności uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

10. Zamawiający przyjmuje ustrukturyzowane faktury elektroniczne złożone za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, o których mowa w ustawie z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prawnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666).

11. Wykonawca nie może dokonać przelewu wierzytelności Wykonawcy z tytułu wynagrodzenia wynikającego z Umowy na osoby trzecie bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

12. Wykonawca oświadcza, że wskazany w ust. 8 rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie do celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej i jest rachunkiem bankowym zgłoszonym do elektronicznego rejestru prowadzonego przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej w ramach tzw. „białej listy podatników” (zwanego dalej „Wykazem”), o którym mowa w ustawie o podatku od towarów i usług. Jeżeli przed realizacją płatności Zamawiający poweźmie informację o braku zaewidencjonowania rachunku bankowego w Wykazie, Zamawiający będzie uprawniony do dokonania zapłaty na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w Wykazie, co będzie stanowić wykonanie zobowiązania Zamawiającego.

**§ 3**

**Termin obowiązywania umowy**

Umowę zawarta na czas określony. Szkolenie określone w § 1 ust. 3 wykonane zostanie nie wcześniej niż 1 miesiąc od zawarcia Umowy i nie później niż 5 miesięcy od zawarcia Umowy. Dokładny termin szkolenia zostanie wskazany przez Zamawiającego, co najmniej na 21 dni przed jego realizacją.

**§ 4**

**Kary umowne**

1. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne:
2. w przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z powodów leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1;
3. w przypadku zawinionego przez Wykonawcę nieprzeprowadzenia szkolenia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, o którym mowa w § 1 ust. 4, w wysokości 10% wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1;
4. w przypadku ujawnienia informacji poufnych każdorazowo w wysokości 1 000,00 zł (słownie: jeden tysiąc);
5. w przypadku innego niż powyżej nienależytego wykonania Umowy, to jest wykonania Umowy niezgodnie z warunkami określonymi w OPZ w wysokości 5% wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.
6. Kary umowne mogą być naliczane maksymalnie do wysokości wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1.
7. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia wymagalnych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy - o ile obowiązujące w dniu potrącenia przepisy prawa nie stanowią inaczej. Do potrącenia może dojść po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do zapłaty kary umownej i upływie terminu oznaczonego wezwaniem.
8. Zamawiający może dochodzić, na zasadach ogólnych, odszkodowań przewyższających zastrzeżone na jego rzecz kary umowne.
9. Kary umowne mogą podlegać łączeniu.
10. Naliczenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcę z obowiązku wykonania przedmiotu Umowy.
11. Odstąpienie od Umowy nie ma wpływu na możliwość dochodzenia kar umownych zastrzeżonych z innych tytułów.

**§ 5**

**Odstąpienie od umowy**

1. Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym, bez wyznaczania terminu dodatkowego, w przypadku:
	1. gdy Wykonawca nie wykonuje umowy lub wykonuje Umowę w sposób sprzeczny z umową i nie przystępuje do realizacji umowy lub nie zmienia sposobu realizacji umowy, mimo wezwania go do tego przez Zamawiającego w terminie określonym w tym wezwaniu lub nie usunie uchybień, mimo wezwania przez Zamawiającego do usunięcia uchybień w terminie określonym w wezwaniu - prawo odstąpienia może zostać zrealizowane w terminie 30 dni od upływu terminu oznaczonego wezwaniem;
	2. gdy suma kar umownych, o których mowa w § 4 przekroczy 20% całkowitego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 2 ust. 1 - prawo odstąpienia może zostać zrealizowane w terminie 30 dni od dnia w którym suma kar umownych przekroczy 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1;
	3. gdy naruszenie praw osoby trzeciej w związku z realizacją przez Wykonawcę przedmiotu umowy zostanie stwierdzone prawomocnym wyrokiem sądu powszechnego - prawo odstąpienia może zostać zrealizowane w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego informacji o przyczynie uzasadniającej odstąpienie;
	4. jeżeli Wykonawca rozszerza zakres podwykonawstwa poza wskazany w ofercie Wykonawcy lub bez pisemnej zgody Zamawiającego realizuje zamówienie wykorzystując firmy innych podwykonawców niż określone w Ofercie i nie zmienia sposobu realizacji umowy, mimo wezwania przez Zamawiającego - prawo odstąpienia może zostać zrealizowane w terminie 30 dni od powzięcia przez Zamawiającego informacji o przyczynie uzasadniającej odstąpienie.
2. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy winno zostać złożone w formie pisemnej lub dokumentowej, przy czym za formę dokumentową Strony uznają email lub fax z podpisem złożonym w sposób określony w przepisie art. 771 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. 2020 r. poz. 1740 z późn. zm.).

**§ 6**

**Zmiany umowy**

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności z wyjątkiem § 1 ust. 7.
2. Działając na podstawie przepisu art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany Umowy w przypadku:
3. zmiany przepisów prawa w tym prawa wspólnotowego lub zmiany zakresu lub struktury Programu, które to zmiany mają bezpośredni wpływ na realizację przedmiotu umowy w ten sposób, że czynią wykonanie umowy na dotychczasowych zasadach niecelowym, niezgodnym z wymaganiami – zakres zmiany: zmiana polegać będzie na dostosowaniu umowy do obowiązujących przepisów prawa lub zakresu / struktury Programu;
4. zmiany przepisów prawa w zakresie dotyczącym stawki podatku VAT – zakres zmiany: w przypadku zmiany stawki podatku VAT wynagrodzenie netto określone w § 2 ust. 1 pozostanie bez zmian, zmianie ulegnie wartość wynagrodzenia brutto.
5. gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian organizacyjnych po stronie Zamawiającego, w tym w szczególności w jego strukturze organizacyjnej, jeżeli niejęcie zmian w umowie skutkowałoby tym, że wykonanie Umowy byłoby niecelowe – zakres zmiany: zmiana polegać będzie na dostosowaniu Umowy do zmian organizacyjny po stronie Zamawiającego;
6. gdy wynikną rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można będzie usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie Umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej postanowień – zakres zmiany: zmiana polegać będzie na wyeliminowaniu rozbieżności i jednoznacznym sprecyzowaniu zapisów Umowy wywołujących wątpliwości pomiędzy Stronami;
7. gdy okoliczności związane z COVID – 19, w szczególności nakazy, zakazy o zasięgu krajowym lub obowiązujące w miejscu przeprowadzenia szkolenia nałożone przez właściwe organy w szczególności organy władzy publicznej, właściwe jednostki sanitarne uniemożliwią przeprowadzenie szkolenia w terminie określonym zgodnie z § 1 ust. 4 – zmiana może polegać na modyfikacji sposobu realizacji umowy, terminu realizacji umowy poprzez jego wydłużenie o czas wskazany w ust. 3 pkt 1.
8. wystąpienia siły wyższej,
9. Poza wskazanym ust. 2 zakresem zmian umowy, zakres zmian, w przypadku wystąpienia przesłanek opisanych w ust. 2, dotyczyć może również:
	1. terminu wykonania usługi, o którym mowa w § 3 ust. 1, który może być wydłużony, jednak nie dłużej niż o 30 dni;
	2. wynagrodzenia, które może być zwiększone jednak nie więcej niż o 10% w stosunku do całkowitego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.
10. Warunkiem wprowadzenia zmiany jest wystąpienie okoliczności, o których mowa w ust. 2 lub w przepisie art. 455 ust. 1 – 4 ustawy Pzp.

**§ 7**

**Ochrona danych osobowych**

1. Wykonawca w celu realizacji czynności objętych umową może uzyskać dostęp do danych osobowych, dlatego Zamawiający udostępnia Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym dla prawidłowej realizacji umowy. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążą na Zamawiającym zgodnie z ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych osobowych (RODO), ustawą o ochronie danych osobowych, przepisów prawa powszechnie obowiązującego dotyczącego ochrony danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Zamawiający powierza Wykonawcy następujące rodzaje danych osobowych uczestników szkolenia: Imię i Nazwisko, adres e-mail.
3. Wykonawca w ciągu 7 dni od daty zakończenia szkolenia usunie powierzone dane osobowe.
4. Wykonawca zobowiązuje się, przy przetwarzaniu danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanemu z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 RODO.
5. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wykonywania wobec osób, których dane dotyczą, obowiązków informacyjnych wynikających z art. 13 i art. 14 RODO.

**§ 8**

**Podwykonawstwo**

* 1. Wykonawca może powierzyć wykonanie działań realizowanych w ramach umowy podwykonawcy.
	2. W przypadku wskazania przez Wykonawcę w ofercie zakresu zamówienia powierzonego podwykonawcy, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców Wykonawca nie może rozszerzyć podwykonawstwa poza zakres wskazany w ofercie oraz rozszerzyć podwykonawstwa o firmy inne niż wskazane w ofercie bez pisemnej zgody Zamawiającego, pod rygorem nieważności.
	3. Wszelkie zapisy Umowy odnoszące się do Wykonawcy stosuje się odpowiednio do wszystkich podwykonawców, za których działania lub zaniechania Wykonawca ponosi odpowiedzialność na zasadzie ryzyka.
	4. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami Umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.
	5. W razie naruszenia przez Wykonawcę postanowień ust. 2, Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym na podstawie i zasadach określonych w § 5 ust. 1 pkt 4) Umowy.
	6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
	7. W przypadku, w którym Zamawiający żądał informacji, o których mowa w art. 462 ust. 3 Zamawiający może badać, czy nie zachodzą wobec podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i art. 109 ustawy Pzp, o ile przewidział to w dokumentach zamówienia. Wykonawca na żądanie zamawiającego przedstawia oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, lub podmiotowe środki dowodowe dotyczące tego podwykonawcy.
	8. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
	9. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

 **§ 9**

**Siła wyższa i covid**

1. Żadna ze Stron umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy spowodowane przez okoliczności traktowane jako Siła Wyższa. Przez Siłę Wyższą rozumie się zdarzenia pozostające poza kontrolą każdej ze Stron, których nie mogły one przewidzieć ani im zapobiec, a które zakłócają lub uniemożliwiają realizację umowy w szczególności: zamieszki, rozruchy, stan wojenny, wojna, strajki uniemożliwiające w bezpośredni sposób realizację przedmiotu umowy, kataklizm.
2. W przypadku zaistnienia Siły Wyższej, Strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 14 dni, powiadomi drugą Stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie.
3. W przypadku wykonania jedynie części przedmiotu umowy, rozliczeniu podlega jedynie faktycznie zrealizowana część przedmiotu umowy. Wykaz w jakim zakresie zrealizowano zadanie, zamieszczony zostanie w protokole.
4. Wykonawca oświadcza, iż podpisując niniejszą umowę znane mu są okoliczności związane z epidemią wywołaną wirusem SARS-CoV-2 i chorobę COVID-19 i ocenia, że na dzień podpisania umowy jest w stanie zrealizować przedmiot umowy na warunkach umową określonych.

**§ 10**

**Kontrola**

1. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli dokonywanej przez Zamawiającego oraz inne uprawnione podmioty w zakresie prawidłowości wykonywania umowy.
2. Zamawiający może zlecić wykonanie kontroli osobom lub podmiotom trzecim.
3. W przypadku kontroli, o której mowa w ust. 1, Wykonawca jest zobowiązany, co najmniej do:
4. udzielenia kontrolującym wyczerpujących wyjaśnień;
5. przekazywania kontrolującym wszelkich dostępnych informacji związanych z realizacją umowy;
6. udostępnienia wykonywanych raportów i dokumentów, oraz wszelkiej powstałej
w czasie trwania umowy dokumentacji związanej z realizacją umowy;
7. przeprowadzania wskazanych przez kontrolujących operacji i prac mających na celu wykazanie prawidłowość przebiegu procesu realizacji umowy.
8. Prawo kontroli przysługuje Zamawiającemu i innym uprawnionym podmiotom zarówno
w siedzibie Wykonawcy, w miejscu wykonywania umowy lub innym miejscu związanym
z wykonywaniem Umowy.
9. Terminy poszczególnych działań w ramach kontroli zostaną ustalone wspólnie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. W przypadku braku możliwości wspólnego ustalenia terminów, zostaną one wyznaczone przez Zamawiającego.
10. Zamawiający oświadcza, że wskaże do przeprowadzenia kontroli osoby lub podmioty zewnętrzne, które złożą oświadczenie o obowiązku zachowania poufności informacji oraz danych, do których będą miały dostęp w związku z wykonywanymi pracami.
11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do udzielenia bezzwłocznie pełnej informacji o realizacji umowy oraz o stanie wykonywania umowy, o podmiotach i osobach uczestniczących w realizacji umowy oraz wszelkich informacji związanych z realizacją umowy.

**§ 11**

**Postanowienia końcowe**

1. Ilekroć w umowie jest mowa o dniach roboczych należy przez to rozumieć każdy dzień od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1920).
2. Wszelkie oświadczenia woli, powiadomienia i informacje, które Strony są zobowiązane sobie przekazywać w związku z zawarciem Umowy, wymagają formy pisemnej albo elektronicznej i Strony zobowiązują się do ich doręczania za potwierdzeniem odbioru, o ile w Umowie nie określono inaczej lub inna forma oświadczeń woli lub powiadomień wymagana jest przepisami prawa.
3. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść praw lub obowiązków wynikających z Umowy na osoby trzecie.
4. W zakresie nieuregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r. poz. 1740 z późn. zm.), ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 poz. 1781, ze zm.), ustawy z dnia 19 września 2019 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 20219 r., poz. 2019 z późn. zm.).
5. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
7. Integralną część umowy stanowią:
	* + załącznik nr 1 – odpis KRS z dnia …………….. lub zaświadczenie o wpisie w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej z dnia ……………,
		+ załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy,
		+ załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia,
		+ załącznik nr 4 – wzór protokołu odbioru,
		+ załącznik nr 5- zakres danych,
		+ załącznik nr 6 – wykaz podmiotów.

**Zamawiający Wykonawca**

**Załącznik nr 3 do umowy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia jest:**

Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali wraz z niezbędną infrastrukturą na potrzeby organizacji dwudniowego szkolenia dla maksymalnie 120 osób (dalej szkolenie).

1. **WARUNKI OGÓLNE ZAMÓWIENIA**
2. Wykonawca po podpisaniu umowy jest zobligowany do przedstawienia propozycji co najmniej 3 obiektów w terminie 3 dni, z których Zamawiający wybierze 1, w którym zostanie zorganizowane szkolenie, zgodny z Opisem Przedmiotu Zamówienia. W przypadku braku dostępności 3 obiektów we wskazanym przez Zamawiającego terminie, Zamawiający dopuszcza propozycję 1 obiektu. Zamawiający dopuszcza propozycję większej liczby obiektów w przypadku braku 120 pokoi w jednym obiekcie. Odległość drugiego obiektu nie może przekroczyć 500 metrów po ciągach komunikacyjnych.
3. Bezkosztowa rezygnacja z usługi/ zmiana terminu może nastąpić w terminie **20 dni kalendarzowych** przed planowaną datą szkolenia.
4. Wykonawca zapewni w trakcie trwania usługi możliwość korzystania z bazy rekreacyjno- sportowej, np. basen, sauna oraz w ramach usługi oprawę muzyczną podczas uroczystej kolacji w pierwszym dniu szkolenia do godziny 3:00.
5. Wykonawca zapewni obiekt umożliwiający wykonanie przedmiotu zamówienia na wyłączność Zamawiającego. Zamawiający rozumie przez to brak innych grup zorganizowanych w obiekcie
w terminie trwania szkolenia.
6. Zamawiający wymaga zapewnienia koordynatora-logistyka, który będzie odpowiadał za organizację logistyczną, techniczną i sprawny przebieg realizacji całości zamówienia. Wykonawca wskaże go z imienia i nazwiska oraz przekaże adres email i nr telefonu służbowego na etapie podpisywania umowy.
7. **LICZBA UCZESTNIKÓW**
8. Zamawiający przewiduje udział **maksymalnie 120 uczestników** korzystających z usług hotelowych i restauracyjnych opisanych w ustępach 4 i 5 OPZ. Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników na **7 dni przed planowaną datą szkolenia**. Zamawiający poniesie koszt usług restauracyjnych i hotelowych odpowiednio do liczby osób zgłoszonych Wykonawcy. Minimalna liczba uczestników – 75 osób[[4]](#footnote-4).
9. Zamawiający zastrzega możliwość udziału w szkoleniu 16 pracowników oddziałów programu finansowanych z EIS, którzy pokryją koszty szkolenia z własnych środków. Wykonawca zagwarantuje cenę jednostkową za szkolenie zgodną z ofertą.
10. **TERMIN REALIZACJI:**
11. Termin szkolenia: Szkolenie zostanie zorganizowane nie wcześniej niż miesiąc od zawarcia umowy i nie później niż 5 miesięcy od zawarcia umowy. Dokładny termin szkolenia zostanie wskazany przez Zamawiającego, co najmniej na 21 dni przed jego realizacją. W przypadku wprowadzenia obostrzeń (tj. zamknięcie hoteli, zakaz organizacji spotkań, imprez, szkoleń) z powodu pandemii COVID-19 termin realizacji może zostać przełożony w podanym zakresie 5 m-cy, co nie wymaga aneksowania umowy.
12. **WYMAGANIA W ZAKRESIE USŁUGI GASTRONOMICZNEJ:**
13. Zapewnienie wyżywienia podczas każdego dnia pobytu, tj.:
14. w pierwszym i drugim dniu pobytu:
* przerwę kawową dostępną podczas całego szkolenia, ciągłą bez ograniczeń z ciągłą dostępnością podczas szkolenia z uzupełnianiem brakujących składników ustawiona na zewnątrz/wewnątrz sal konferencyjnych (decyduje Zamawiający); menu przerwy kawowej składa się z:
* kawy z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka i mleko krowie/roślinne/bez laktozy do kawy w dzbanuszkach,
* herbaty – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeża cytryna w plasterkach,
* sypki cukier biały w cukiernicach,
* woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych - ilość wody niegazowanej powinna być większa niż wody gazowanej,
* świeże owoce sezonowe, (Zamawiający sugeruje owoce sezonowe/lokalne), filetowane, min. 3 rodzaje, np. winogrona, śliwki, jabłka (1 os. min. 100 g),
* 100 % soki owocowe – 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml) w butelkach,
* mix. różnych ciast 3 rodzaje i wybór ciastek zbożowych (minimum 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami), w tym jeden rodzaj ciasta/ciastek bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy;
* mix. 3 rodzajów kanapek na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, masłem, sałatą, kiełkami, wędliną, serami, łososiem, itp.); kanapki powinny składać się z minimum 4 składników w tym co najmniej 1 rodzaj bezmięsny.
* mix. 3 rodzajów kanapek na pieczywie bezglutenowym, z masłem roślinnym, sałatą, kiełkami, serami, humusem itp.); kanapki powinny składać się z minimum 4 składników.
* Obiad każdego dnia szkolenia (w formie bufetu) składający się z:
* przystawek – min. 2 rodzaje w tym 1 rodzaj bezglutenowy, wegański,
* zupy - 2 rodzaje, w tym 1 rodzaj na wywarze warzywnym,
* dania głównego na ciepło - 3 rodzaje, w tym jedno wegańskie (w przypadku użycia makaronów Zamawiający preferuje makarony pełnoziarniste),
* sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje,
* 3 rodzaje dodatków typu kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,
* deseru min. 3 rodzaje, w tym jeden bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy,
* kawa, herbata, sypki cukier biały w cukiernicach, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko krowie/roślinne/bez laktozy do kawy w dzbanuszkach;
* napoje bezalkoholowe - sok 100 %, min. 3 rodzaje w butelkach, woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych - ilość wody niegazowanej powinna być większa niż wody gazowanej,
* kolacja bufetowa w przeddzień szkolenia (dostępna od godz. 20:00 do godz. 23:00) dla około 50 osób (dopuszczalna korekta usługi o 40%, maksymalnie 7 dni przed szkoleniem) oraz kolacja bufetowa (uzupełniana przez 3 godziny) w pierwszym dniu szkolenia
w miejscu zakwaterowania, składająca się z:
* przystawek – min. 2 rodzaje w tym 1 bezglutenowe/wegańskie,
* zupy - 2 rodzaje w tym 1 rodzaj na wywarze warzywnym,
* dań głównych na ciepło do wyboru (3 rodzaje), w tym jedno wegańskie,
* sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje (nie dotyczy w przypadku kolacji serwowanej,
w ramach których dania główne ciepłe są podawane z dodatkami),
* 3 rodzaje dodatków typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane,
* deseru (3 rodzaje do wyboru, w tym 1 bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy),
* świeżych owoców sezonowych, najlepiej lokalnych, filetowanych, min. 3 rodzaje, np. jabłka, gruszki, śliwki (1 os. min. 100 g),
* napoi bezalkoholowych (typu kawa, herbata – 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (ilość wody niegazowanej powinna być większa niż wody gazowanej), soki owocowe 100% min. 3 rodzaje w butelkach), dodatki typu śmietanka lub mleko krowie/ roślinne/ bez laktozy do kawy, w dzbanuszkach, sypki cukier biały
w cukiernicach, cytryna w plasterkach.
* śniadanie w formie bufetu (różne rodzaje pieczywa, dania na ciepło, wędliny, sery)
z gorącymi i zimnymi napojami, w tym herbata (co najmniej trzy rodzaje w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza i ekspresu, soki (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia) oraz woda mineralna gazowana/niegazowana (co najmniej 0,5 l dla każdego uczestnika szkolenia),
* wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością
w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia). Wszystkie posiłki/ potrawy (obiad/ kolacja/ przerwa kawowa) będą stosownie opisane za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek z nazwą potrawy. Opis poza nazwą dania powinien zawierać jego skład (zwłaszcza przy sosach z uwagi na alergie pokarmowe).
* Posiłki bezglutenowe powinny być przyrządzone z produktów naturalnie bezglutenowych (wykaz produktów na stronie http://www.celiakia.pl/produkty-dozwolone/) lub posiadających certyfikat Licencjonowanego znaku przekreślonego kłosa oraz powinny być przygotowane na osobnej linii technologicznej (osobne deski, sztuce, patelnie, blat niemający styczności z produktami glutenowymi itp.).
* Zamawiający będzie akceptował menu na wszystkie posiłki (śniadanie, przerwa kawowa, kolacja/obiad) zaproponowane przez Wykonawcę (2 propozycje menu do akceptacji przez Zamawiającego). Ponadto, Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie związane z modyfikacją wybranego menu (modyfikacja będzie polegała na zamianie np. jednego rodzaju dania mięsnego/ deseru/ zupy/ przystawki/sałatki na inny w przesłanych do akceptacji menu),
* w przypadku osób ze szczególnymi preferencjami żywieniowymi, Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie dot. przygotowania specjalnego dania głównego na ciepło tj. wegetariańskiego, wegańskiego czy też bezglutenowego, które będzie podane z co najmniej 2 dodatkami (spośród powyżej wymienionych), uwzględniając je w menu przesyłanych do akceptacji przez Zamawiającego.
* wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia),
* każdorazowo Wykonawca zapewni informację o nazwie danej potrawy, jej rodzaju: bezglutenowy, wegański, wegetariański oraz składzie w miejscu widocznym dla uczestników spotkania.
* zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie trwania szkolenia do kompleksowej obsługi bufetów podczas podawania posiłków (minimum 1 kelner na 20 osób).
* Podanie posiłków – zastawa porcelanowa i sztućce metalowe (do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych).
1. **WYMAGANIA W ZAKRESIE USŁUGI HOTELARSKIEJ I WYNAJMU SAL**
2. Zapewnienie obiektu umożliwiającego wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie
z przedstawionym w ofercie programem, w obiekcie o standardzie co najmniej \*\*\* (równoważne ze standardem minimum 3. gwiazdek wg kategoryzacji 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. 2019 poz. 1461 ze zm.), **maksymalnie 45 km** po ciągach komunikacyjnych (wg. Google Maps) od siedziby Zamawiającego położonej przy
ul. Domaniewskiej 39a w Warszawie, poza granicami Miasta Stołecznego Warszawy. Zamawiający nie stawia wymogu posiadania kategorii przez obiekt.
3. Zapewnienie odpowiednio wyposażonej 1 sali plenarnej dla 120 osób, gwarantującej prawidłową realizację programu szkolenia (posiadającej klimatyzację z możliwością utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej; preferowane dzienne oświetlenie; laptop; rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem, flipchart, markery, dostęp do Internetu, sprzęt nagłaśniający, tj. mikrofony – 1 szt. /30 osób), spełniających warunki bhp i ppoż. Sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane i muszą posiadać zaplecze sanitarne. Aranżując salę należy pamiętać o zachowaniu odpowiednich odstępów pomiędzy uczestnikami ze względu na sytuację epidemiczną.

***UWAGA:***

*W przypadku braku możliwości zapewnienia 120 pokoi w obiekcie, w którym będzie świadczona usługa gastronomiczna, wynajmu sali plenarnej oraz pokoi Zamawiający dopuszcza zapewnienie pokoi w innym budynku/obiekcie, spełniającym wymogi opisane w punkcie 2), położonym nie dalej niż 500 m po ciągach komunikacyjnych od obiektu, w którym znajdować będzie się sala plenarna. Odległość, o której mowa powyżej będzie sprawdzana za pośrednictwem wyszukiwarki: maps.google.com.*

1. Zapewnienie noclegu w pokojach:
	1. 1-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym i śniadaniem (w sumie 50 pokoi) w przeddzień szkolenia\*; Zamawiający zastrzega możliwość korekty usługi o 60%, maksymalnie 7 dni przed szkoleniem;
	2. 1-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym i śniadaniem (w sumie 120 pokoi) pomiędzy dniami szkolenia\*.

W przypadku kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie czystości w pokoju, czy niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu.

\*Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania pokoi dwu- lub więcej- osobowych do pojedynczego wykorzystania wyłącznie przy zastosowaniu ceny jak za pokój jednoosobowy.

1. Wykonawca zapewni parking w miejscu realizacji szkolenia dla co najmniej 40 pojazdów na każdą dobę szkolenia.
2. **ZASADY INFORMACJI I PROMOCJI**

Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia wymogów dotyczących informacji i promocji projektów współfinansowanych z funduszy strukturalnych zgodnie z „Wytycznymi
w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata
2014-2020”, dostępnymi na stronie internetowej: <https://www.funduszeeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/dokumenty/wytyczne-w-zakresie-informacji-i-promocji-programow-operacyjnych-politykispojnosci-na-lata-2014-2020/>

**Załącznik nr 4 do umowy - Wzór protokołu odbioru**

**PROTOKÓŁ ODBIORU**

z dnia …………………

Na podstawie umowy nr **WA.263.4.2021.KR** zawartej w Warszawie w dniu
……………. 2021 roku pomiędzy:

**Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich,** z siedzibą w Warszawie przy ul. Domaniewskiej 39a, 02- 672 Warszawa, posiadającym numer identyfikacji REGON 141681456 oraz NIP 7010158887, reprezentowanym przez **Pana Leszka Buller** –Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie powołania na stanowisko dyrektora Centrum Projektów Europejskich z dnia 13.05.2016 r. przez Ministra Rozwoju, zwanym w dalszej części „**Zamawiającym”,**

a

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** z siedzibą w \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, posiadającą nr identyfikacyjny NIP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, REGON: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a także wpisaną/ym do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: \_\_\_\_\_\_\_/wpisaną do Centralnej Ewidencji I Informacji o Działalności Gospodarczej, reprezentowaną/ym przez **Pana/Panią \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ –** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zwaną/ym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**.

której przedmiotem było wykonanie usługi polegającej na:

***Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali wraz z niezbędną infrastrukturą na potrzeby organizacji dwudniowego szkolenia dla maksymalnie 120 osób***.

Zamawiający nie zgłasza/zgłasza \* zastrzeżeń do przedmiotu odbioru.

Uwagi: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

*\*niepotrzebne skreślić*

**Załącznik nr 5- Zakres danych**

* + 1. Dane osób korzystających z usługi w ramach zamówienia:

|  |  |
| --- | --- |
| Lp. | Nazwa |
| 1 | Imię |
| 2 | Nazwisko |
| 3 | Adres e-mail |
| 4 | Telefon |

**Załącznik nr 6- Wykaz podmiotów**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa podmiotu, któremu Wykonawca powierza dane osobowe | Kategorie danych osobowych |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| WA.263.4.2021.KR **ZAŁĄCZNIK NR 5 do SIWZ** |
| **Wykaz USŁUG**  |

 potwierdzenie warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdz. VII ust.1 pkt 4 SWZ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot usługi | Nazwa podmiotu, na rzecz którego wykonano usługę | Data wykonania usługi od- do  (dzień–miesiąc–rok) | Liczba uczestników | Usługa polegała na zapewnieniu usług hotelowych, gastronomicznych i wynajmu sali TAK/NIE\* |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |

................................., dn. ..................... 2021 r.

 ***……………………………….***

***Imię i nazwisko podpisano elektronicznie***

***Załącznik nr 6 do SWZ***

# Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 oraz 14 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:
	* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Projektów Europejskich
	w Warszawie, ul. Domaniewska 39, 02-672 Warszawa (dalej CPE)*;*
	* w sprawach związanych z Pani/Pana danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt pisemny za pomocą poczty tradycyjnej na adres

Centrum Projektów Europejskich w Warszawie, ul. Domaniewska 39a, 02-672 Warszawa bądź pocztą elektroniczną na adres e-mail: iod@cpe.gov.pl**;**

* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia zamówienia publicznego na ***świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sali wraz z niezbędną infrastrukturą na potrzeby organizacji dwudniowego szkolenia dla maksymalnie 120 osób****, nr postępowania WA.263.4.2021.KR*, udzielonego w trybie podstawowym bez negocjacji art. 275 pkt 1 ustawy Pzp;
	+ Pani/Pana dane osobowe zostały pozyskane od podmiotu, który odpowiedział na ogłoszenie

o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego wskazanym powyżej;

* + CPE będzie przetwarzało Pani/Pana dane w zakresie danych kontaktowych, informacji

o zatrudnieniu, stopni naukowych oraz inne w zakresie podanym przez podmiot składający ofertę

w odpowiedzi na ogłoszenie o udzieleniu zamówienia publicznego;

* + odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona

zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp;

* + Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, a następnie w celu archiwalnym przez okres zgodny z instrukcją kancelaryjną CPE i Jednolitym Rzeczowym Wykazem Akt;
	+ obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem
	w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
	+ w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
	+ posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą

postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

* 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 oraz art. 19 ust. 3 ustawy Pzp ;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan,

że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

* + nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
1. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno
z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

***Załącznik nr 7 do SWZ***

**Oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych** (dalej jako: Pzp)

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Działając na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy PZP oświadczam, iż Wykonawcy wspólnie ubiegający się
o udzielenie zamówienia zrealizują przedmiotowe zamówienie w zakresie określonym w tabeli:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| l.p. | Nazwa Wykonawcy | Zakres zamówienia realizowany przez Wykonawcę |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

…………….……., dnia …………………. r.

 *……………………………….*

***Imię i nazwisko podpisano elektronicznie***

1. rozporządzenie 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). [↑](#footnote-ref-1)
2. 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 Wykonawca nie składa oświadczenia (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie). [↑](#footnote-ref-2)
3. Pouczenie o odpowiedzialności karnej Art. 297 § 1 Kodeksu karnego (Dz. U. Nr 88 poz. 553 z późn. zm.):

„Kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.” [↑](#footnote-ref-3)
4. Nie dotyczy liczby osób w przeddzień szkolenia [↑](#footnote-ref-4)