



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Ośrodek  
Ruchu Drogowego  
w Warszawie



WOJEWÓDZKI URZĄD PRACY  
w WARSZAWIE

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



"Profesjonalni w pracy" – Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie  
ul. Odlewnicza 8, 03-231 Warszawa

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na

USŁUGA HOTELARSKO – GASTRONOMICZNA  
ORAZ WYNAJEM SAL SZKOLENIOWYCH  
W RAMACH SZKOLEŃ INTERPERSONALNYCH

**Przetarg nieograniczony nr A-232-Zp-2/12**

**Kod CPV: 55110000-4, 55300000-3, 55120000-7, 70130000-1**

Warszawa, Styczeń 2012



## **ROZDZIAŁ I**

### **Informacje wstępne**

#### **1. Zamawiający**

Zamawiającym jest: Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie

Adres: ul. Odlewnicza 8, 03 – 231 Warszawa

Faks: (022) 59-76-701

Strona internetowa: [www.word.waw.pl](http://www.word.waw.pl)

e-mail: [sekretariat@word.waw.pl](mailto:sekretariat@word.waw.pl)

W procedurze przetargowej zamawiający jednakowo traktuje wszystkie podmioty ubiegające się o zamówienie publiczne, zgodnie z zasadą uczciwej konkurencji, wg reguły dotyczącej jawności postępowania i dokumentowania czynności.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### **2. Numer postępowania**

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: A-232-Zp-2/12. Oferenci we wszystkich kontaktach z zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.

## **ROZDZIAŁ II**

### **Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej wartości określonych w art. 11 ust. 8 Pzp. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.).

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

- 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)
- 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2009 r. Nr 226, poz. 1817)
- 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2011 r. Nr 282 poz. 1650).
- 4) Zamawiający podzielił zamówienie na 4 części (zadania). Dla każdej części (zadania) Wykonawca składa pełen komplet dokumentów.

## **ROZDZIAŁ III**

### **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna oraz wynajem sal szkoleniowych dla uczestników, wykładowców oraz opiekunów szkoleń interpersonalnych w ramach Projektu pn. „Profesjonalni w pracy”, realizowanego w ramach Priorytetu VIII - Regionalne kadry gospodarki, Poddziałania 8.1.1 - Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



Przedmiot zamówienia realizowany jest w ramach dwudniowych szkoleń interpersonalnych.

Zamawiający wymaga, aby wynajem sal szkoleniowych, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie mieściły się w jednym obiekcie.

Do zadań Wykonawcy należy w szczególności:

## **I. Zapewnienie sal szkoleniowych**

Wyposażenie każdej sali szkoleniowej obejmuje:

- sala o powierzchni minimalnej – 40 m<sup>2</sup>,
- 10 stołów oraz 10 krzeseł lub 10 krzeseł ze sztywnymi blatami umożliwiającymi notowanie dla uczestników szkoleń,
- stół prezydencki oraz krzesło dla wykładowcy,
- stoły nie są zamocowane na stałe (nie są skrócone ze sobą lub przymocowane na stałe),
- posiada okna i możliwość ich zasłaniania,
- rzutnik i ekran do prezentacji multimedialnych,
- tablicę typu flip-chart wraz z wyposażeniem (papier, pisaki),
- mocne oświetlenie,
- sprawny system klimatyzacji,
- toaletę usytuowaną w niewielkiej odległości od sali szkoleniowej,
- dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie sprzętu komputerowego i multimedialnego,
- przedłużacze, kable itp.

Każda sala szkoleniowa musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje/ seminaria/szkolenia.

Wykonawca zapewni personel do obsługi każdej sali szkoleniowej oraz sprzętu multimedialnego, będącego na wyposażeniu sal szkoleniowych, w trakcie każdego dnia szkolenia. Wykonawca wyznaczy osobę/ły do kontaktów z Zamawiającym.

Personel ten obowiązuje się również do zamknięcia każdej sali szkoleniowej, każdego dnia szkolenia, w celu zabezpieczenia niezbędnego sprzętu przed osobami niepowołanymi, osobami trzecimi.

Wykonawca udostępni bezpłatnie miejsca parkingowe dla uczestników, wykładowców oraz opiekunów szkoleń. Parking będzie monitorowany i strzeżony.

Zamawiający przedstawi określone godziny realizacji usługi 2 dni przed każdym szkoleniem. Terminy i konkretne ilości najmu sal szkoleniowych zostały podane poniżej, w podziale na poszczególne zadania. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów najmu każdej sali szkoleniowej.

## **II. Zapewnienie usługi cateringowej i gastronomicznej:**

### **➤ Usługa cateringowa**

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni, każdego dnia szkolenia, dla każdej grupy szkoleniowej, całodniową obsługę cateringową, która ma obejmować:

- świeżo parzoną, czarną kawę z ekspresu – minimum 0,4 litra na osobę,
- świeżo parzoną herbatę (minimum 4 rodzaje) – minimum 0,4 litra na osobę,



- sok 100% (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,5 litra na osobę, podane w kartonach (zakręcanych),
- wodę mineralną gazowaną – minimum 0,5 litra na osobę, woda butelkowana po 0,5 litra,
- wodę mineralną niegazowaną – minimum 0,5 litra na osobę, woda butelkowana po 0,5 litra,
- owoce (minimum 2 rodzaje) – minimum 200 gram na osobę,
- kruche ciasteczka deserowe (minimum 3 rodzaje) – minimum 200 gram na osobę,
- ciasto (minimum 2 rodzaje) – minimum 200 gram na osobę,
- mleko do kawy - podawane w dzbankach, uzupełnianie w razie potrzeb,
- dodatki - cukier, świeżą cytrynę do herbaty dla wszystkich uczestników, uzupełnianie w razie potrzeb.

Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uzupełniać ww. asortyment.

### **Miejsce podania:**

Wykonawca powinien zorganizować usługę cateringową w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie od każdej sali szkoleniowej, podawaną w oddzielnej sali, zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników każdego szkolenia.

Zamawiający dopuszcza możliwość zrealizowania usługi cateringowej w jednej sali dla grup szkoleniowych, mających szkolenia w tym samym terminie.

Wyklucza się zorganizowanie cateringu na innym piętrze niż sale szkoleniowe.

### **Sprzęt gastronomiczny:**

Wykonawca zapewni kompleksowy sprzęt gastronomiczny dla tego typu usługi w tym naczynia fajansowe do kawy i herbaty, talerzyki, talerze oraz sztucze wszystko w ilości, niezbędnej do realizacji zamówienia, a także podgrzewacze do wody, serwetki, obrusy, pojemniki na śmieci i odpadki.

Sposób podania i obsługa:

Catering wykonany będzie w formie szwedzkiego stołu.

Wykonawca usługi zapewni w trakcie i po zakończeniu każdego szkolenia obsługę kelnerską, której zadaniem będzie rozstawienie, bieżąca wymiana naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia. Wykonawca ma obowiązek utrzymać pomieszczenia w czystości i porządku.

Terminy i konkretne ilości usługi cateringowej zostały podane poniżej, w podziale na poszczególne zadania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów przeprowadzanej usługi.

#### ➤ **Usługa gastronomiczna**

W ramach każdego szkolenia (każdej grupy szkoleniowej) Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników, wykładowcy i opiekuna szkolenia, które ma obejmować:

- obiad pierwszego dnia szkolenia,
- kolację pierwszego dnia szkolenia,
- śniadanie drugiego dnia szkolenia,
- obiad drugiego dnia szkolenia.

Każdy posiłek (obiad, kolacja, śniadanie) zostanie podany w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi, w pomieszczeniu restauracyjnym, stanowiącym oddzielną salę lub wyodrębnioną powierzchnię zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników każdego szkolenia realizowanego przez Zamawiającego.



### **- obiad pierwszego i drugiego dnia szkolenia.**

*W skład obiadu wchodzi:*

- zupa (minimum 2 rodzaje do wyboru),
- ciepłe drugie danie (minimum 3 dania do wyboru, w tym 1 pozycja wegetariańska),
- surówka (minimum 2 rodzaje),
- deser (minimum 2 rodzaje),
- owoce (minimum 3 rodzaje),
- napoje zimne:  
woda mineralna (gazowana i niegazowana) – minimum 0,33 litry na osobę,  
sok 100%: (minimum 2 rodzaje) – minimum 0,33 litry na osobę,
- napoje gorące:  
świeżo parzona kawa z ekspresu – minimum 0,2 litry na osobę  
świeżo parzona herbata (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,2 litry na osobę.

### **- kolacja pierwszego dnia szkolenia.**

*W skład kolacji wchodzi:*

- ciepłe drugie danie (minimum 3 dania do wyboru, w tym 1 pozycja wegetariańska),
- sałatka (minimum 3 rodzaje),
- deser (minimum 2 rodzaje),
- owoce (minimum 3 rodzaje),
- 1 deska wędlin (minimum 4 rodzaje wędlin),
- 1 deska serów (minimum 4 rodzaje serów),
- pieczywo (minimum 2 rodzaje – ciemne i jasne),
- napoje zimne:  
woda mineralna (gazowana i niegazowana) - minimum 0,33 litry na osobę,  
sok 100%: (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,5 litra na osobę,
- napoje gorące:  
świeżo parzona kawa z ekspresu – minimum 0,2 litry na osobę,  
świeżo parzona herbata (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,2 litry na osobę.

### **- śniadanie drugiego dnia szkolenia.**

*W skład śniadania wchodzi:*

- pieczywo (minimum 2 rodzaje – ciemne i jasne),
- wędlina (minimum 3 rodzaje),
- ser (minimum 2 rodzaje – żółty ser i twaróg),
- dżem owocowy (minimum 2 rodzaje),
- jogurt owocowy (minimum 2 rodzaje),
- wybór świeżych warzyw krojonych (minimum 3 rodzaje - ogórek, pomidor, papryka),
- ciepłe danie (minimum 2 dania do wyboru),
- płatki (minimum 2 rodzaje do wyboru),
- mleko,
- napoje zimne:  
woda mineralna (gazowana i niegazowana) – minimum 0,33 litry na osobę,  
sok 100%: (minimum 2 rodzaje – pomarańczowy, jabłkowy) – minimum 0,5 litra na osobę,
- napoje gorące:  
świeżo parzona kawa z ekspresu – minimum 0,2 litry na osobę,  
świeżo parzona herbata (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,2 litry na osobę.



### **Sprzęt gastronomiczny:**

Wykonawca zapewni kompleksowy sprzęt gastronomiczny dla tego typu usługi w tym naczynia fajansowe do kawy i herbaty, talerzyki, talerze oraz sztucze wszystko w ilości, niezbędnej do realizacji zamówienia, a także podgrzewacze do wody, serwetki, obrusy itp.

### **Sposób podania i obsługa:**

Wykonawca usługi zapewni w trakcie i po zakończeniu każdego szkolenia obsługę kelnerską, której zadaniem będzie rozstawienie, bieżąca wymiana naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania wyżywienia.

Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty przykładowego menu usług gastronomicznych.

Wykonawca przedstawi każdorazowo Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 7 dni przed każdym szkoleniem. Zamawiający w terminie 2 dni od otrzymania przykładowego menu, zaakceptuje lub zwróci z uwagami zaproponowane menu. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia uwag dotyczących menu.

Szczegółowe godziny podawania/serwowania posiłków określone zostaną przez Zamawiającego na 2 dni przed każdym szkoleniem.

Terminy i konkretne ilości podawania posiłków zostały podane poniżej, w podziale na poszczególne zadania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów przeprowadzanej usługi.

### **III. Zapewnienie zakwaterowania:**

Wykonawca zapewni zakwaterowanie w dwuosobowych pokojach z łazienkami dla uczestników szkoleń (tj. 10 uczestników na każde szkolenie/grupę szkoleniową) oraz jednoosobowych pokojach z łazienkami dla wykładowcy/ów szkoleń oraz opiekunów szkoleń. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych.

Wykonawca dodatkowo zapewni zakwaterowanie dla 1 wykładowcy dzień przed rozpoczęciem każdego szkolenia (każdej grupy szkoleniowej). W przypadku gdy w jednym terminie będą realizowane więcej niż 1 szkolenie (kilka grup szkoleniowych), Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla odpowiedniej ilości wykładowców.

Dodatkowe zakwaterowanie powinno zostać wliczone w cenę usługi.

Obiekt hotelarski, w którym realizowana będzie usługa spełni wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli o standardzie usług i zakwaterowania tj. hotel zaszeregowany do kategorii co najmniej \*\*\* (3 – gwiazdki) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dn. 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczony są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.06. Nr 22 poz. 169).

Obiekt hotelarski zapewni: całodobowy serwis hotelowy, bezpłatny parking strzeżony i monitorowany dla uczestników szkoleń, wykładowców i opiekunów szkoleń.

Wykonawca zobowiązany jest również zapewnić bezpieczne miejsce na pozostawienie bagaży w hotelu dla osób wymeldowujących się w drugim dniu każdego szkolenia do momentu zakończenia szkolenia. Miejsce to stanowi oddzielne, zamknięte pomieszczenie.

O faktycznej liczbie pokoi, które zostaną wykorzystane Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie 2 dni przed terminem każdego szkolenia.





Na podstawie informacji przekazanej przez Zamawiającego, Wykonawca wystawi fakturę za ustaloną liczbę uczestników każdego szkolenia.

Konkretne terminy i ilości zakwaterowania zostały podane poniżej, w podziale na poszczególne zadania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów i ilości zakwaterowania.

### Opis przedmiotu zamówienia z podziałem na Zadania

#### ZADANIE 1 – WARSZAWA

Przedmiot zamówienia obejmuje: wynajem sal szkoleniowych, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach 9 dwudniowych szkoleń interpersonalnych, realizowanych w następujących terminach i grupach szkoleniowych:

Grupa szkoleniowa	Termin szkoleń
1	17-18.03.2012 r.
2 i 3	31.03.-01.04.2012 r.
4 i 5	07-08.07.2012 r.
6 i 7	22-23.09.2012 r.
8 i 9	20-21.10.2012 r.

Do zadań Wykonawcy należy w szczególności:

#### I. Zapewnienie sal szkoleniowych

Zapewnienie sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem opisanym powyżej, w ramach 9 szkoleń interpersonalnych, w realizowanych w następujących terminach i ilościach:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość sal szkoleniowych	Ilość osób
1	17.03.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	18.03.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
2 i 3	31.03.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	01.04.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
4 i 5	07.07.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	08.07.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
6 i 7	22.09.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	23.09.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
8 i 9	20.10.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	21.10.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2

Usługa dotyczy łącznie całonocnego wynajmu sal szkoleniowych w ww. terminach dla 180 uczestników szkoleń i 18 wykładowców.

#### II. Zapewnienie usługi cateringowej i gastronomicznej:

##### ➤ Usługa cateringowa

Terminy wykonania usługi:



"Profesjonalni w pracy" – Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób (osobodzień)
1	17.03.2012 r.	10
	18.03.2012 r.	10
2 i 3	31.03.2012 r.	10 x 2
	01.04.2012 r.	10 x 2
4 i 5	07.07.2012 r.	10 x 2
	08.07.2012 r.	10 x 2
6 i 7	22.09.2012 r.	10 x 2
	23.09.2012 r.	10 x 2
8 i 9	20.10.2012 r.	10 x 2
	21.10.2012 r.	10 x 2
	<b>Łącznie</b>	<b>180</b>

Usługa cateringowa obejmie łącznie – 180 osobodni.

➤ Usługa gastronomiczna

Szczegółowe terminy, rodzaje posiłków i ilości osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Wyżywienie	Ilość osób
1	17.03.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad kolacja	12 12
	18.03.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie obiad	12 12
2 i 3	31.03.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad kolacja	12 + 11= 23 12 + 11= 23
	01.04.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie obiad	12 + 11= 23 12 + 11= 23
4 i 5	07.07.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad kolacja	12 + 11=23 12 + 11=23
	08.07.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie obiad	12 + 11=23 12 + 11=23
6 i 7	22.09.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad kolacja	12 + 11=23 12 + 11=23
	23.09.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie obiad	12 + 11=23 12 + 11=23
8 i 9	20.10.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad kolacja	12 + 11=23 12 + 11=23
	21.10.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie obiad	12 + 11=23 12 + 11=23





Usługa gastronomiczna obejmie łącznie – 208 obiadów, 104 kolacji oraz 104 śniadań (śniadania zostaną wliczone w cenę zakwaterowania).

### III. Zapewnienie zakwaterowania:

Miejsce zakwaterowania:

Zamawiający wymaga, aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych m.st. Warszawy. Obiekt powinien znajdować się w dogodnym położeniu lokalizacyjnym m.st. Warszawy lub w najbliższej okolicy do 35 km od Centrum Warszawy.

Szczegóły zakwaterowania i ilość osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób
1	17-18.03.2012 r.	12
2 i 3	31.03.- 01.04.2012 r.	12+11=23
4 i 5	07-08.07.2012 r.	12+11=23
6 i 7	22-23.09.2012 r.	12+11=23
8 i 9	20-21.10.2012 r.	12+11=23
	Łącznie	104 osoby

Zakwaterowanie obejmie łącznie – 104 osoby.

### ZADANIE 2 – RADOM

Przedmiot zamówienia obejmuje: wynajem sal szkoleniowych, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach 6 dwudniowych szkoleń interpersonalnych, realizowanych w następujących terminach i grupach szkoleniowych:

Grupa szkoleniowa	Termin szkoleń
1 i 2	28-29.04.2012 r.
3 i 4	04-05.08.2012 r.
5 i 6	27-28.10.2012 r.

Do zadań Wykonawcy należy w szczególności:

#### I. Zapewnienie sal szkoleniowych

Zapewnienie sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem opisanym powyżej, w ramach 6 szkoleń interpersonalnych, realizowanych w następujących terminach i ilościach:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość sal szkoleniowych	Ilość osób
1 i 2	28.04.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	29.04.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
3 i 4	04.08.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	05.08.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
5 i 6	27.10.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2
	28.10.2012 r.	2	(10 +1 wykładowca) x 2



Usługa dotyczy łącznie całonocnego wynajmu sal szkoleniowych w ww. terminach dla 120 uczestników szkoleń i 12 wykładowców.

## II. Zapewnienie usługi cateringowej i gastronomicznej:

### ➤ Usługa cateringowa

Terminy wykonania usługi i ilości osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób (osobodzień)
1 i 2	28.04.2012 r.	10 x 2
	29.04.2012 r.	10 x 2
3 i 4	04.08.2012 r.	10 x 2
	05.08.2012 r.	10 x 2
5 i 6	27.10.2012 r.	10 x 2
	28.10.2012 r.	10 x 2
	Łącznie	120

Usługa cateringowa obejmie łącznie – 120 osobodni.

### ➤ Usługa gastronomiczna

Szczegółowe terminy, rodzaje posiłków i ilości osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Wyżywienie	Ilość osób
1 i 2	28.04.2012 r.	<b>I dzień</b> – obiad kolacja	12+11=23 12+11=23
	29.04.2012 r.	<b>II dzień</b> – śniadanie obiad	12+11=23 12+11=23
3 i 4	04.08.2012 r.	<b>I dzień</b> – obiad kolacja	12+11=23 12+11=23
	05.08.2012 r.	<b>II dzień</b> – śniadanie obiad	12+11=23 12+11=23
5 i 6	27.10.2012 r.	<b>I dzień</b> – obiad kolacja	12+11=23 12+11=23
	28.10.2012 r.	<b>II dzień</b> – śniadanie obiad	12+11=23 12+11=23

Usługa gastronomiczna obejmie łącznie – 138 obiadów, 69 kolacji oraz 69 śniadań (śniadania zostaną wliczone w cenę zakwaterowania).

## III. Zapewnienie zakwaterowania:

Miejsce zakwaterowania:

Zamawiający wymaga, aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych miasta Radomia. Obiekt powinien znajdować się



w dogodnym położeniu lokalizacyjnym miasta Radomia lub w najbliższej okolicy do 35 km od Centrum Radomia.

Szczegóły zakwaterowania i ilość osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób
1 i 2	28/29.04.2012 r.	12+11=23
3 i 4	04/05.08.2012 r.	12+11=23
5 i 6	27/28.10.2012 r.	12+11=23
	Łącznie	69 osób

Zakwaterowanie obejmie łącznie – 69 osób.

### ZADANIE 3 – SIEDLCE

Przedmiot zamówienia obejmuje: wynajem sali szkoleniowej, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach 1 dwudniowego szkolenia interpersonalnego, realizowanego w następującym terminie i grupie szkoleniowej:

Grupa szkoleniowa	Termin szkoleń
1	08-09.09.2012 r.

Do zadań Wykonawcy należy w szczególności:

#### I. Zapewnienie sal szkoleniowych

Zapewnienie sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem opisanym powyżej, w ramach 1 szkolenia interpersonalnego, realizowanego w następującym terminie i ilości:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość sal szkoleniowych	Ilość osób
1	08.09.2012 r.	1	(10 +1 wykładowca)
	09.09.2012 r.	1	(10 +1 wykładowca)

Usługa dotyczy łącznie całonocnego wynajmu sali szkoleniowej w ww. terminach dla 20 uczestników szkolenia i 2 wykładowców.

#### II. Zapewnienie usługi cateringowej i gastronomicznej:

##### ➤ Usługa cateringowa

Terminy wykonania usługi i ilości osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób (osobodzień)
1	08.09.2012 r.	10
	09.09.2012 r.	10
	Łącznie	20

Usługa cateringowa obejmie łącznie – 20 osobodni.

##### ➤ Usługa gastronomiczna

Szczegółowe terminy, rodzaje posiłków i ilości osób:



Grupa szkoleniowa	Termin	Wyżywienie	Ilość osób
1	08.09.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad	12
		kolacja	12
	09.09.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie	12
		obiad	12

Usługa gastronomiczna obejmie łącznie – 24 obiadów, 12 kolacji oraz 12 śniadań (śniadania zostaną wliczone w cenę zakwaterowania).

### III. Zapewnienie zakwaterowania:

Miejsce zakwaterowania:

Zamawiający wymaga, aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych miasta Siedlce. Obiekt powinien znajdować się w dogodnym położeniu lokalizacyjnym miasta Siedlce lub w najbliższej okolicy do 35 km od Centrum Siedlec.

Szczegóły zakwaterowania i ilość osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób
1	08/09.09.2012 r.	12
	Łącznie	12 osób

Zakwaterowanie obejmie łącznie – 12 osób.

### ZADANIE 4 – CIECHANÓW

Przedmiot zamówienia obejmuje: wynajem sali szkoleniowej, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach 1 dwudniowego szkolenia interpersonalnego, realizowanego w następującym terminie i grupie szkoleniowej:

Grupa szkoleniowa	Termin szkoleń
1	08-09.09.2012 r.

Do zadań Wykonawcy należy w szczególności:

#### I. Zapewnienie sal szkoleniowych

Zapewnienie sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem opisanym powyżej, w ramach 1 szkolenia interpersonalnego, realizowanego w następującym terminie i ilości:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość sal szkoleniowych	Ilość osób
1	08.09.2012 r.	1	(10 +1 wykładowca)
	09.09.2012 r.	1	(10 +1 wykładowca)

Usługa dotyczy łącznie całonocnego wynajmu sali szkoleniowej w ww. terminach dla 20 uczestników szkoleń i 2 wykładowców.



## II. Zapewnienie usługi cateringowej i gastronomicznej:

### ➤ Usługa cateringowa

Terminy wykonania usługi i ilości osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób (osobodzień)
1	08.09.2012 r.	10
	09.09.2012 r.	10
	Łącznie	20

Usługa cateringowa obejmie łącznie – 20 osobodni.

### ➤ Usługa gastronomiczna

Szczegółowe terminy, rodzaje posiłków i ilości osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Wyżywienie	Ilość osób
1	08.09.2012 r.	<b>I dzień –</b> obiad	12
		kolacja	12
	09.09.2012 r.	<b>II dzień –</b> śniadanie	12
		obiad	12

Usługa gastronomiczna obejmie łącznie – 24 obiady, 12 kolacji oraz 12 śniadań (śniadania zostaną wliczone w cenę zakwaterowania).

## III. Zapewnienie zakwaterowania:

Miejsce zakwaterowania:

Zamawiający wymaga, aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych miasta Ciechanowa. Obiekt powinien znajdować się w dogodnym położeniu lokalizacyjnym miasta Ciechanowa lub w najbliższej okolicy do 35 km od Centrum Ciechanowa.

Szczegóły zakwaterowania i ilość osób:

Grupa szkoleniowa	Termin	Ilość osób
1	08/09.09.2012 r.	12
	Łącznie	12 osób

Zakwaterowanie obejmie łącznie – 12 osób.

## **ROZDZIAŁ IV** **Termin wykonania zamówienia**

Termin wykonania zamówienia – od 17.03.2012 r. do 28.10.2012 r.



## ROZDZIAŁ V

### Warunki udziału w postępowaniu

#### 1. Warunki udziału w postępowaniu

1) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się oferenci, którzy spełnią następujące warunki:

a) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku **NIE DOTYCZY**

b) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku **NIE DOTYCZY**

c) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku **NIE DOTYCZY**

d) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku **NIE DOTYCZY**

e) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku **NIE DOTYCZY**

2) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

3) W przypadku udziału w postępowaniu wykonawców występujących wspólnie, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

#### 2. Ocena spełnienia warunków w postępowaniu o zamówienie publiczne

Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;

1a) wykonawców, z którymi dany zamawiający rozwiązał albo wypowiedział umowę w sprawie zamówienia publicznego albo odstąpił od umowy w sprawie zamówienia publicznego, z powodu okoliczności, za które wykonawca ponosi odpowiedzialność, jeżeli rozwiązani albo wypowiedzenie umowy albo odstąpienie od niej nastąpiło w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, a wartość niezrealizowanego zamówienia wyniosła co najmniej 5% wartości umowy;

2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;

3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo



popelnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

- 6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy:

- 1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 2) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą;
- 3) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
- 4) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu.

Ocena spełniania warunków dokonana zostanie wg formuły: spełnia/ nie spełnia.

### **3. Zamawiający odrzuca ofertę, która:**

- jest niezgodna z ustawą lub jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 Pzp,
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaproszonego do składania ofert,
- zawiera błędy w obliczeniu ceny,





- wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 Pzp,
- jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

## ROZDZIAŁ VI

### **Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu**

W celu potwierdzenia, że wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, wykonawca składa następujące dokumenty:

#### **1. W zakresie wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na zdolność finansową innych podmiotów, przedkłada informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, dotyczącą podmiotu, z którego zdolności finansowej korzysta na podstawie art. 26 ust. 2b ustawy, potwierdzającą wysokość posiadanych przez ten podmiot środków finansowych lub jego zdolność kredytową, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

#### **2. W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

- aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.



### **3. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:**

#### **- dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:**

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

- nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

- zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert - albo oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się takiego zaświadczenia.

### **4. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej**

- umowa regulująca współpracę podmiotów występujących wspólnie przedkładana w momencie podpisywania umowy

- oferta winna zawierać dokumenty dla każdego partnera z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie

### **5. Inne dokumenty niezbędne do złożenia oferty:**

- Zaakceptowany wzór umowy

- Wypełniony i podpisany formularz Oferty wraz z załącznikami

- Oświadczenie wynikające z postanowień art. 22 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych oraz art. 24 Pzp

- Dokument stwierdzający posiadanie przez hotel określonego standardu, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dn. 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz.U.06. Nr 22 poz. 169).

- Przykładowe menu usług gastronomicznych

## **ROZDZIAŁ VII**

### **Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów oraz osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami**

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie. Pytania muszą być skierowane na adres:

**Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie**

ul. Odlewnicza 8, 03 –231 Warszawa



Faks: (022) 59-76-701

e-mail: [sekretariat@word.waw.pl](mailto:sekretariat@word.waw.pl)

Dopuszcza się porozumiewanie drogą elektroniczną.

2. Osoby ze strony zamawiającego uprawnione do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami:

**Konrad Rudnik** – w sprawach związanych z dokumentacją przetargową, faks: (022) 59-76-701,

**Beata Wychowaniec** – w sprawie Opisu przedmiotu zamówienia, tel. (022) 675-19-08

3. Zamawiający udziela odpowiedzi wszystkim wykonawcom, którzy pobrali specyfikację istotnych warunków zamówienia pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

4. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z wykonawcami.

5. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

6. W szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może, w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

7. Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, zmiany lub uzupełnienia przekazane zostaną, z zachowaniem formy pisemnej, wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia.

8. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.

W/w informacje oraz informacje dot. przedłużenia terminu składania ofert, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, otrzymają wszyscy wykonawcy, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zostaną umieszczone na stronie Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Warszawie.

## ROZDZIAŁ VIII

### Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## ROZDZIAŁ IX

### Termin związania oferta

Oferenci pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

## ROZDZIAŁ X

### Opis przygotowania oferty

#### 1. Przygotowanie oferty

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym.
- 2) Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
- 3) Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę na każde z zadań.
- 4) Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do



- reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
- 5) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne.
  - 6) Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.
  - 7) Dokumenty powinny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez zamawiającego wzorcami - załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane.
  - 8) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
  - 9) Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.
  - 10) W przypadku dołączenia do oferty kopii dokumentów, kopie te winny być potwierdzone własnoręcznym podpisem i dopiskiem „za zgodność z oryginałem” przez uprawnionego przedstawiciela wykonawcy.

## 2. Oferta wspólna

W przypadku, kiedy ofertę składa kilka podmiotów, oferta musi spełniać następujące warunki:

- a) Wraz z ofertą winna być przedłożona kopia umowy lub inny dokument potwierdzający zawarcie konsorcjum / spółki cywilnej, podpisane przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta umowa konsorcjum, nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia,
- b) Oferta winna być podpisana przez każdego partnera lub upoważnionego przedstawiciela / partnera wiodącego,
- c) Upoważnienie do pełnienia funkcji przedstawiciela / partnera wiodącego wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z partnerów - należy załączyć je do oferty,
- d) Przedstawiciel / wiodący partner winien być upoważniony do zaciągania zobowiązań i płatności w imieniu każdego na rzecz każdego z partnerów oraz do wyłącznego występowania w realizacji kontraktu - do oferty należy załączyć oświadczenie,
- e) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań w stosunku do Zamawiającego.

## ROZDZIAŁ XI

### Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego, ul. Odlewnicza 8, sekretariat, 03 – 231 Warszawa  
**do dnia 24.01.2012 r. do godz. 09:30**
2. Koperta / opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres:  
j.w

#### Oznakowanie oferty winno być następujące:

- dane oferenta (nazwa, siedziba, telefon)



## **A-232-Zp-2/12 „Usługa hotelarsko – gastronomiczna oraz wynajem sal szkoleniowych w ramach szkoleń interpersonalnych”**

**Zadanie 1 – Warszawa, lub**

**Zadanie 2 – Radom, lub**

**Zadanie 3 – Siedlce, lub**

**Zadanie 4 – Ciechanów**

**„Nie otwierać przed 24.01.2012 r. godz. 10:00”**

3. Oferty złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone wykonawcom.
4. Miejsce otwarcia ofert: W siedzibie zamawiającego  
Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie  
03 – 231 Warszawa ul. Odlewnicza 8  
Pok. 211 dnia 24.01.2012 r. o godz. 10:00
5. Sesja otwarcia ofert: Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający przekaże zebranym wykonawcom informację o wysokości kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po odczytaniu ww. informacji.

### **ROZDZIAŁ XII**

#### **Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Przy kalkulacji ceny oferty powinny zostać uwzględnione wszystkie koszty, które poniesie Wykonawca w związku z realizacją zamówienia, zgodnie z zakresem zamówienia określonym w SIWZ i wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ. Wykonawca zobowiązany jest podać cenę całkowitą zamówienia brutto. Sposób podania ceny oferty powinien być zgodny z formularzem oferty. Wartości muszą być podane w walucie polskiej.
2. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
3. Oferta zawierająca omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na podstawie art. 87 ust 2 pkt 2, lub błędy w obliczeniu ceny, zostanie przez Zamawiającego odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt. 6 ustawy Pzp).

### **ROZDZIAŁ XIII**

#### **Kryteria oceny oferty**

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów przyznanych w następującym kryterium:

**cena za wykonanie zadania – 100%**

Cenę należy ustalić jako cenę brutto w oparciu o przedstawiony kosztorys ofertowy. W tym celu oferent wpisze ceny brutto w sporządzony formularz Oferty. W ramach kryterium "cena" porównywane będą ceny brutto za cały zakres zamówienia wynikające z kosztorysu ofertowego.

2. Sposób oceniania ofert:

Ocena ofert będzie dokonana przez członków komisji przetargowej i będzie przebiegała następująco:





w kryterium „cena za wykonanie zadania” ocena zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$(C_{\min} : C_{of}) \times 100 =$  liczba punktów otrzymanych w danym kryterium,

$C_{\min}$  - najniższa cena z zaofferowanych,

$C_{of}$  - wartość ceny w badanej ofercie.

Zamawiający wyliczy i porówna wartość punktową ofert.

Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.

## ROZDZIAŁ XIV

### **Informacja o formalnościach, jakie winny zostać dopełnione przez wykonawcę w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Wykonawca, którego ofertę wybrano, zostanie powiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy.
2. Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą jest obowiązany do zawarcia umowy w terminie nie krótszym niż określony w art. 94 Pzp.
3. W przypadku, gdy okaże się, że wykonawca, którego oferta została wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy na warunkach wynikających z SIWZ, Zamawiający wybierze tę spośród pozostałych ofert, która zawiera najniższą cenę, chyba, że w postępowaniu przetargowym złożona była tylko jedna oferta lub upłył termin związania ofertą.

## ROZDZIAŁ XV

### **Wymagania dotyczące wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## ROZDZIAŁ XVI

### **Warunki umowy**

1. Zamawiający podpisze umowę z wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.
2. Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie.
3. Wzór umowy zawarto w załączniku nr 3
4. Zamawiający przewiduje zmianę terminu płatności za wykonaną usługę w przypadku opóźnienia wpływu na konto Zamawiającego kolejnej transzy środków finansowych na realizację Projektu.
5. Ze względu na specyficzny charakter usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji umowy w mniejszym zakresie: liczby grup szkoleniowych, liczby osób w każdej grupie szkoleniowej, oraz liczby posiłków, niż wymienione w opisie przedmiotu zamówienia.



## **ROZDZIAŁ XVII**

### **Środki ochrony prawnej**

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5.

#### **1. Odwołania.**

Odwołanie przysługuje zgodnie z art. 180 Pzp.

#### **2. Skarga do sądu**

Na orzeczenie KIO przysługuje skarga do sądu zgodnie z art. 198a Pzp.

## **ROZDZIAŁ XVIII**

### **Ogłoszenie wyników przetargu**

Wyniki postępowania zostaną ogłoszone w siedzibie zamawiającego oraz na stronie internetowej. Niezależnie od ogłoszenia wyników wszyscy wykonawcy którzy złożyli oferty w postępowaniu o zamówienie publiczne zostaną powiadomieni w formie pisemnej.

## **ROZDZIAŁ XIX**

### **Postanowienia końcowe**

Zasady udostępniania dokumentów:

Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert w trakcie prowadzonego postępowania z wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu (jawne po zakończeniu postępowania) oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i dokumentów lub informacji zastrzeżonych przez uczestników postępowania. Udostępnienie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:

- a) zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku
- b) zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów
- c) zamawiający wyznaczy członka komisji, w którego obecności udostępnione zostaną dokumenty
- d) udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie zamawiającego oraz w czasie godzin jego urzędowania

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeks cywilny.





## ROZDZIAŁ XX

### Postanowienia zgodnie z art. 36 ust. 2 Pzp

1. Opis części zamówienia.

Zamawiający podzielił zamówienie na 4 części (zadania). Dla każdej części (zadania) Wykonawca składa pełen komplet dokumentów.

**Zadanie 1 – Warszawa**

**Zadanie 2 – Radom**

**Zadanie 3 – Siedlce**

**Zadanie 4 – Ciechanów**

2. Maksymalna liczba wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową.  
Nie dotyczy.

3. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.

Zamawiający **nie przewiduje** możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.

4. Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych.

Nie dotyczy.

5. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej Zamawiającego, jeżeli zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną.

adres e-mail: [sekretariat@word.waw.pl](mailto:sekretariat@word.waw.pl)

adres strony internetowej:

[http://bip.word.waw.pl/zamowienia\\_publiczne/108/status/rodzaj/wzp/](http://bip.word.waw.pl/zamowienia_publiczne/108/status/rodzaj/wzp/)

6. Informacje dotyczące wykorzystania aukcji elektronicznej.

Nie dotyczy.

7. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Nie dotyczy.

8. Wysokość zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Nie dotyczy.

## ROZDZIAŁ XXI

### Załączniki

1. Formularz Oferty
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, wynikające z art. 22 i 24 Pzp
3. Wzór umowy

Specyfikację zatwierdził:



A-232-Zp-2/12

Załącznik nr 1

## OFERTA

Zamawiający:  
**Wojewódzki Ośrodek  
Ruchu Drogowego  
ul. Odlewnicza 8  
03 – 231 Warszawa**

Przystępując do postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na:  
**„Usługa hotelarsko – gastronomiczna oraz wynajem sal  
szkoleniowych w ramach szkoleń interpersonalnych”**

**Zadanie 1 – Warszawa\***

**Zadanie 2 – Radom\***

**Zadanie 3 – Siedlce\***

**Zadanie 4 – Ciechanów\***

*\* - proszę zaznaczyć, którego zadania dotyczy oferta, podkreślając to zadanie*

**UWAGA!!! Formularz Oferty należy wypełnić dla każdego zadania osobno.**

My niżej podpisani:

.....  
.....  
działający w imieniu i na rzecz  
.....  
.....  
.....  
.....

(należy podać pełną nazwę Wykonawcy i adres)

tel.: ..... fax: ..... e-mail: .....

**1. Oferujemy realizację powyższego przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami SIWZ,**

**za cenę brutto: ..... PLN,**

**słownie .....**

.....,

zgodnie z poniższą tabelą:



a	b	c	d	e	f	g
L.p.	Nazwa usługi	cena jednostkowa netto	Ilość	Wartość netto (c x d)	Stawka Vat (%)*	Wartość brutto (e x f)
1.	<b>Nocleg ze śniadaniem</b>	(za osobę)	(osób)			
2.	<b>Obiad</b>	(za szt.)	(szt.)			
3.	<b>Kolacja</b>	(za szt.)	(szt.)			
4.	<b>Catering</b>	(za osobodzień)	(osobodni)			
5.	<b>Wynajem sali</b>	(za dzień)	(dni)			
<b>RAZEM:</b>						

\* - W rubryce „Stawka VAT (%)” należy podać obowiązującą stawkę podatku.

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją oraz z późniejszymi ewentualnymi modyfikacjami jej treści i wyjaśnieniami Zamawiającego dotyczącymi SIWZ, nie wnosimy do jej treści zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Opisu przedmiotu zamówienia i spełniamy wszelkie wymogi w nim zawarte oraz, że zamówienie wykonamy z należytą starannością.
4. **Oświadczamy, że hotel przeznaczony do realizacji zamówienia to:**  
....., **zszeregowany do kategorii** .....  
**znajdujący się w** ....., **przy ul.** .....
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, która stanowi załącznik do specyfikacji. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji, czyli przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
7. Zamówienie zrealizujemy przy udziale podwykonawców, którzy będą realizować wymienione części zamówienia:
  - a) .....
  - b) .....
  - c) .....



- 8. Akceptujemy warunki płatności zawarte we Wzorce umowy.
- 9. Oświadczamy, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania stanowią informacje zawarte w ofercie na stronach nr:

.....  
10. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....
- 6) .....
- 7) .....

....., dn. ....

.....  
(podpis i pieczęć wykonawcy)



A-232-Zp-2/12

Załącznik Nr 2

.....  
data

.....  
nazwa oferenta

.....  
adres

### OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Przystępując do postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na:

**„Usługa hotelarsko – gastronomiczna oraz wynajem sal szkoleniowych w ramach szkoleń interpersonalnych”**

Oświadczam/-y, że:

1. spełniamy warunki udziału w postępowaniu:

- a) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadamy odpowiednią wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania niniejszego zamówienia;
- c) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia;
- d) znajdujemy się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie niniejszego zamówienia.

2. nie podlegamy wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

.....  
(podpis osoby upoważnionej do  
składania oświadczeń woli w imieniu oferenta)



A-232-Zp-2/12

Załącznik nr 3

## WZÓR UMOWY

W dniu ..... roku, w Warszawie zostaje zawarta umowa pomiędzy:  
Wojewódzkim Ośrodkiem Ruchu Drogowego w Warszawie, z siedzibą w Warszawie (03-231) przy ul. Odlewniczej 8, NIP 113 19 48 935, REGON 013035534, reprezentowanym przez Pana Andrzeja Szklarskiego – Dyrektora Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego w Warszawie, zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

a

.....  
NIP ....., KRS .....,  
reprezentowanym przez Pana/nią....., zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, przeprowadzonego na podstawie art. 39 ustawy z dn. 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

### § 1

Przedmiotem umowy jest usługa hotelarsko-gastronomiczna oraz wynajem sal szkoleniowych dla uczestników, wykładowców oraz opiekunów szkoleń interpersonalnych Projektu pn. „Profesjonalni w pracy”, realizowanego w ramach Priorytetu VIII - Regionalne kadry gospodarki, Poddziałania 8.1.1 - Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

### § 2

1. Przedmiot umowy obejmuje: wynajem sal szkoleniowych, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach .... dwudniowych szkoleń interpersonalnych, realizowanych w następujących terminach i grupach: .....
2. Usługa, o której mowa w § 1 i § 2 ust. 1 świadczona będzie w jednym obiekcie, mieszczącym się w ....., zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę w dniu ....., stanowiącą załącznik Nr 1 do niniejszej umowy.
3. Integralną częścią umowy jest opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik Nr 2 do niniejszej umowy.

### § 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
  - a) realizowania niniejszej umowy zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zwanej dalej „SIWZ” i ofertą złożoną przez Wykonawcę,
  - b) prowadzenia sprawozdawczości z wykonywanych usług,
  - c) umożliwienia koordynowania usług przez Zamawiającego,
  - d) zapewnienia prawa wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanymi działaniami na rzecz Projektu, w tym dokumentów finansowych w przypadku takiej konieczności zgłoszonej przez organy upoważnione do kontroli.



#### § 4

1. Ze względu na specyficzny charakter usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji umowy w mniejszym zakresie: liczby grup szkoleniowych, liczby osób w każdej grupie szkoleniowej, oraz liczby posiłków, niż wymienione w opisie przedmiotu zamówienia.
2. W przypadku konieczności zmniejszenia zakresu o którym mowa w ust. 1 Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 2 dni przed terminem każdego szkolenia ostateczną liczbę osób, na której podstawie Wykonawca wystawi fakturę. Do tego czasu Zamawiający nie jest związany liczbą osób wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia i nie ponosi kosztów wynikających ze zmniejszenia liczby osób faktycznie zgłoszonych do liczby osób zadeklarowanych.

#### § 5

1. Całkowita wartość wykonania usługi, o której mowa w § 1 i § 2 wynosi ..... zł brutto (słownie: .....), na co składa się:
  - a) Wynajem sal szkoleniowych (... dni): .....zł brutto, ..... zł netto + ..... VAT ( ..... %) = ..... zł brutto (słownie:..... zł), przyjmując stawkę za jeden dzień wynajmu 1 sali w wysokości ..... zł brutto.
  - b) Catering kawowy (... osobodni): ..... zł brutto, ..... netto + ..... VAT ( ..... %) = ..... zł brutto (słownie:..... zł), przyjmując stawkę za jeden dzień w wysokości ..... zł brutto.
  - c) Zakwaterowanie (nocleg ze śniadaniem) (... osób): ..... zł brutto, ..... zł netto + ..... VAT ( ..... %) = ..... zł brutto (słownie:..... zł), przyjmując stawkę za jedną osobę w wysokości ..... zł brutto.
  - d) Obiad (... obiadów): ..... zł brutto, ..... zł netto + ..... VAT ( ..... %) = ..... zł brutto (słownie:..... zł), przyjmując stawkę za jeden obiad w wysokości ..... zł brutto.
  - e) Kolacja (... kolacji): ..... zł brutto, .....zł netto + ..... VAT (..... %) = ..... zł brutto (słownie:..... zł), przyjmując stawkę za jedną kolacje w wysokości ..... zł brutto.
2. Ceny jednostkowe określone w ust.1 są stałe przez cały okres trwania umowy.
3. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za przedmiot umowy na podstawie prawidłowo wystawionych faktur VAT za rzeczywiście zrealizowaną liczbę usług, odrębnie za każde szkolenie, przy czym łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty wymienionej w ust.1. Cena za każdą grupę szkoleniową powinna obejmować dodatkowe zakwaterowanie dla wykładowcy/ów szkoleń, o którym mowa w opisie przedmiotu zamówienia. Wszelkie usługi zrealizowane powyżej tej kwoty nie zostaną zapłacone.
4. Wystawienie faktury VAT przez Wykonawcę, o której mowa w ust.3 powinno nastąpić w terminie nie dłuższym niż 3 dni od daty zrealizowania usługi.
5. Zamawiający dokona zapłaty w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej i zaakceptowanej przez Zamawiającego faktury VAT, przelewem na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze.
6. Za datę płatności strony uznają dzień wysłania przez Zamawiającego polecenia przelewu do banku prowadzącego jego rachunek.





- Opóźnienie w zapłacie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, a w szczególności z powodu opóźnienia wpływu na konto Zamawiającego kolejnej transzy środków finansowych na realizację Projektu powoduje zmianę terminu płatności. O nowym terminie płatności Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę. Zmiana terminu płatności nie wymaga aneksu do niniejszej umowy.

#### § 6

Zamawiający zastrzega sobie możliwość pisemnego zgłoszenia, za zwrotnym potwierdzeniem odbioru, na 7 dni przed każdym szkoleniem wymienionym § 2 ust. 1, zmiany terminu wykonania usług, co nie wymaga zmiany niniejszej umowy.

#### § 7

Wykonawca nie może powierzyć w całości ani w części wykonywania zadań określonych niniejszą umową osobom trzecim innym niż wskazane w ofercie.

#### § 8

- Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w każdym czasie realizacji usługi w zakresie jej zgodności z przedłożoną ofertą.
- W przypadku niskiej jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, a także w przypadku powtarzających się złych wyników kontroli, o których mowa ust. 1, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy i zastosowania kar umownych.

#### § 9

- Strony ustalają, że Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - z tytułu odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 5 ust.1, powiększone o kary umowne naliczone z innych tytułów do daty odstąpienia,
  - za opóźnienie w przystąpieniu do rozpoczęcia realizacji umowy, w wysokości 1 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 5 ust.1, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia,
  - za naruszenie obowiązków Wykonawcy, określonych w opisie przedmiotu zamówienia oraz w § 3 w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 5 ust.1.
- W razie niewywiązywania się Zamawiającego z obowiązku, o którym mowa w § 5 ust. 5 umowy, Wykonawca ma prawo do naliczenia odsetek ustawowych, z zastrzeżeniem § 5 ust. 7 umowy.
- W przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego, za wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych i § 5 ust. 7 umowy, Wykonawca ma prawo do kary umownej w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 5 ust. 1.
- Strony ustalają, że niezależnie od kar umownych Zamawiający będzie mógł dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody, na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

#### § 10

- Umowa zostaje zawarta na czas określony od ..... r. do ..... r.
- Każdej ze stron przysługuje prawo odstąpienia od umowy w sytuacjach przewidzianych w Kodeksie Cywilnym.
- W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,



Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznie zrealizowanej części umowy.

4. Odstąpienie od umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

### § 11

Wszelkie zmiany warunków umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, z wyjątkiem § 5.

### § 12

1. Zamawiający powierza Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca udostępniając dane osobowe personelowi wykonującemu usługi, zobowiązuje się do ochrony tych danych przed dostępem osób nieuprawnionych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bezpieczeństwa i ochrony danych osobowych pozyskanych w związku z realizacją niniejszej umowy, jak również do zapewnienia Zamawiającemu nadzoru i kontroli nad przetwarzaniem i ochroną danych osobowych.

### § 13

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy, które nie zostaną rozwiązane polubownie w ciągu 30 dni, Strony oddadzą pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

### § 14

Wszystkie załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

### § 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

### **Akceptujemy istotne postanowienia umowy:**

Miejscowość ..... dnia ..... 2012 roku

.....  
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy)