



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 HOTELARSKA I GASTRONOMICZNA
DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU
„PROFECJONALNI W PRACY”

Przetarg nieograniczony nr A-232-Zp-2/11

Kod CPV: 55000000-0, 55100000-1, 55110000-4, 55300000-3

Warszawa, Marzec 2011



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

e-mail: 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-2/11.

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 23 grudnia 2009 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2009 r. Nr 224 poz. 1796).

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 zapewnienia miejsc noclegowych wraz z usługami restauracyjnymi dla uczestników, trenerów i organizatorów projektu „Profesjonalni w pracy”

ZADANIE 1 – WARSZAWA:

1) Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia miejsc noclegowych wraz z usługami restauracyjnymi dla uczestników, trenerów i organizatorów projektu „Profesjonalni w pracy”.

2) W zakres zamówienia wchodzi zapewnienie :



- a) Bazy noclegowej dla uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia
 - b) Usługi restauracyjnej
 - c) Bezpłatnych miejsc parkingowych do dyspozycji uczestników szkoleń
- 3) Terminy zakwaterowania uczestników projektu:

Grupa I:

Terminy zjazdów szkoleniowych	Ilość osób	Minimalna ilość pokoi
18-19 czerwiec 2011	32 osoby	18
02-03 lipiec 2011	36 osób	20
16-17 lipiec 2011	36 osób	20
30-31 lipiec 2011	31 osób	17

Grupa V:

Terminy zjazdów szkoleniowych	Ilość osób	Minimalna ilość pokoi
22-23 październik 2011	32 osoby	18
05-06 listopad 2011	36 osób	20
19-20 listopad 2011	36 osób	20
26-27 listopad 2011	31 osób	17

Grupa VI:

Terminy zjazdów szkoleniowych	Ilość osób	Minimalna ilość pokoi
03-04 marzec 2012	32 osoby	18
17-18 marzec 2012	36 osób	20
31 marzec – 01 kwiecień 2012	36 osób	20
14-15 kwiecień 2012	31 osób	17

Łącznie: 12 zjazdów 2-dniowych (405 osób)

- 4) Lokalizacja: Obiekt hotelarski spełniający wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli o wysokim standardzie usług i zakwaterowania tj. hotel zarezerwowany 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 świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.06. Nr 22 poz. 169). Zamawiający wymaga aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych m.st. Warszawa.
- 5) Wykonawca zapewni noclegi w pokojach z łazienkami dla liczby osób określonej w ust. 3 dla odpowiedniego terminu. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił miejsca noclegowe w jednej wskazanej lokalizacji tj. zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów zjazdu szkoleniowego. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych. Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksimum 2 osób na dzień przed rozpoczęciem każdego zjazdu po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego minimum na 2 dni przed zjazdem szkoleniowym (Dodatkowe zakwaterowanie winno zostać wliczone w cenę usługi hotelarskiej dla całej grupy szkoleniowej w terminach podanych w tabeli). Na trzy dni przed każdym zjazdem szkoleniowym Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na podstawie której Wykonawca wystawi fakturę.



6) Zapewnienie usług restauracyjnych. Wykonawca zapewni dla każdej grupy szkoleniowej podczas każdego zjazdu szkoleniowego (ust. 3): 1 śniadanie, 2 obiady (z dostawą do miejsca szkolenia), 1 kolację.

a) Zapewnienie usług restauracyjnych w hotelu:

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną dla uczestników szkolenia. Wnętrze restauracji estetyczne, reprezentacyjne. Na terenie restauracji zostaną podane:

Pierwszy dzień szkolenia: kolacja

Drugi dzień szkolenia: śniadanie

- Śniadanie (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników) – wliczone w cenę noclegu. Składające się z: pieczywa (2 rodzaje – jasne i ciemne), min. 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera (żółty i twarożek), dżemy owocowe, jogurty owocowe, wybór warzyw krojonych (ogórek świeży, pomidor, papryka), 2 ciepłe dania (jajecznica, parówki), płatki kukurydziane, mleko, świeżo parzona, gorąca kawa i herbata, mleko cukier, cytryna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy uzupełniane w razie potrzeby), serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana)

- Kolacja (w formie szwedzkiego stołu wraz z daniami serwowanymi; miejsce kolacji na wyłączność grupy; miejsca siedzące dla uczestników). Składająca się z co najmniej jednego posiłku serwowanego na ciepło, z zimnych i ciepłych przekąsek w formie bufetu – wybór wędlin, wybór serów, mięsne przystawki, min. 2 rodzaje sałatek, wybór pieczywa (biały i ciemny chleb). Napoje – soki owocowe/napoje gazowane, świeżo parzona gorąca kawa i herbata, mleko, cukier, cytryna. Serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana).

b) Zapewnienie usług restauracyjnych poza hotelem – Wykonawca zapewni bezpłatnie dowóz obiadu na miejsce szkolenia, które odbędzie się w (w granicach administracyjnych miasta Warszawa) oraz pełen serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, sprzątanie).

Pierwszy i drugi dzień zjazdu szkoleniowego: obiad

- Obiad (w formie szwedzkiego stołu z miejscami siedzącymi dla uczestników). Składający się z zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), drugiego dania (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), minimum 2 rodzajów surówek, deseru (w tym ciasta oraz owoce) oraz napojów gorących (kawa, herbata) i zimnych (soki owocowe).

Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu w restauracji hotelowej pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę bezpłatnego transportu dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia z miejsca szkolenia do hotelu i z powrotem.

Ilość obiadów przewidziana podczas zjazdów:

Termin	Ilość obiadów
18 czerwiec 2011	32
19 czerwiec 2011	32
02 lipiec 2011	36
03 lipiec 2011	36
16 lipiec 2011	36
17 lipiec 2011	36
30 lipiec 2011	32
31 lipiec 2011	34



22 październik 2011	32
23 październik 2011	32
05 listopad 2011	36
06 listopad 2011	36
19 listopad 2011	36
20 listopad 2011	36
26 listopad 2011	32
27 listopad 2011	34
03 marzec 2012	32
04 marzec 2012	32
17 marzec 2012	36
18 marzec 2012	36
31 marzec 2012	36
01 kwiecień 2012	36
14 kwiecień 2012	32
15 kwiecień 2012	34

Łącznie 822 obiady.

Zamawiający wymaga całkowitej kalkulacji cenowej usługi wraz z rozbiem na następujące pozycje:

- Zakwaterowania (nocleg) ze śniadaniem (405 osób)
- Obiad (822 obiady)
- Kolacja (405 kolacji)

Przetarg może zostać unieważniony w przypadku nie przyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej na dofinansowanie projektu zgodnie z Art. 93 ust 1a ustawy Prawo zamówień publicznych.

ZADANIE 2 – SIEDLCE:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia miejsc noclegowych wraz z usługami restauracyjnymi dla uczestników, trenerów i organizatorów projektu „Profesjonalni w pracy”.
- 2) W zakres zamówienia wchodzi zapewnienie :
 - a) Bazy noclegowej dla uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia
 - b) Usługi restauracyjnej
 - c) Bezpłatnych miejsc parkingowych do dyspozycji uczestników szkoleń
- 3) Terminy zakwaterowania uczestników projektu:

Grupa II:

Terminy zjazdów szkoleniowych	Ilość osób	Minimalna ilość pokoi
9-10 lipiec 2011	32 osoby	18
23-24 lipiec 2011	36 osób	20
06-07 sierpień 2011	36 osób	20
20-21 sierpień 2011	31 osób	17

Łącznie: 4 zjazdy 2-dniowe (135 osób)



- 4) Lokalizacja: Obiekt hotelarski spełniający wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli o wysokim 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 świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.06. Nr 22 poz. 169). Zamawiający wymaga aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych m. Siedlce.
- 5) Wykonawca zapewni noclegi w pokojach z łazienkami dla liczby osób określonej w ust. 3 dla odpowiedniego terminu. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił miejsca noclegowe w jednej wskazanej lokalizacji tj. zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów zjazdu szkoleniowego. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych. Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksimum 2 osób na dzień przed rozpoczęciem każdego zjazdu po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego minimum na 2 dni przed zjazdem szkoleniowym (Dodatkowe zakwaterowanie winno zostać w kalkulowane w cenę usługi hotelarskiej dla całej grupy szkoleniowej w terminach podanych w tabeli). Na trzy dni przed każdym zjazdem szkoleniowym Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na podstawie której Wykonawca wystawi fakturę.
- 6) Zapewnienie usług restauracyjnych. Wykonawca zapewni dla każdej grupy szkoleniowej podczas każdego zjazdu szkoleniowego (ust. 3): 1 śniadanie, 2 obiady (z dostawą do miejsca szkolenia), 1 kolację.
 - a) Zapewnienie usług restauracyjnych w hotelu:

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną dla uczestników szkolenia. Wnętrze restauracji estetyczne, reprezentacyjne. Na terenie restauracji zostaną podane:
Pierwszy dzień szkolenia: kolacja
Drugi dzień szkolenia: śniadanie

 - Śniadanie (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników) – wliczone w cenę noclegu. Składające się z: pieczywa (2 rodzaje – jasne i ciemne), min. 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera (żółty i twaróg), dżemy owocowe, jogurty owocowe, wybór warzyw krojonych (ogórek świeży, pomidor, papryka), 2 ciepłe dania (jajecznica, parówki), płatki kukurydziane, mleko, świeżo parzona, gorąca kawa i herbata, mleko cukier, cytryna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy uzupełniane w razie potrzeby), serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana)
 - Kolacja (w formie szwedzkiego stołu wraz z daniami serwowanymi; miejsce kolacji na wyłączność grupy; miejsca siedzące dla uczestników). Składająca się z co najmniej jednego posiłku serwowanego na ciepło, z zimnych i ciepłych przekąsek w formie bufetu – wybór wędlin, wybór serów, mięsne przystawki, min. 2 rodzaje sałatek, wybór pieczywa (biały i ciemny chleb). Napoje – soki owocowe/napoje gazowane, świeżo parzona gorąca kawa i herbata, mleko, cukier, cytryna. Serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana).
 - b) Zapewnienie usług restauracyjnych poza hotelem – Wykonawca zapewni bezpłatnie dowóz obiady na miejsce szkolenia, które odbędzie się w (w granicach administracyjnych miasta Siedlce) oraz pełen serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, sprzątanie).



Pierwszy i drugi dzień zjazdu szkoleniowego: obiad

- Obiad (w formie szwedzkiego stołu z miejscami siedzącymi dla uczestników). Składający się z zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), drugiego dania (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), minimum 2 rodzajów surówek, deseru (w tym ciasta oraz owoce) oraz napojów gorących (kawa, herbata) i zimnych (soki owocowe).

Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu w restauracji hotelowej pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę bezpłatnego transportu dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia z miejsca szkolenia do hotelu i z powrotem.

Ilość obiadów przewidziana podczas zjazdów:

Termin	Ilość obiadów
9 lipiec 2011	32
10 lipiec 2011	32
23 lipiec 2011	36
24 lipiec 2011	36
06 sierpień 2011	36
07 sierpień 2011	36
20 sierpień 2011	32
21 sierpień 2011	34

Łącznie 274 obiady.

Zamawiający wymaga całkowitej kalkulacji cenowej usługi wraz z rozbiem na następujące pozycje:

- Zakwaterowania (nocleg) ze śniadaniem (135 osób)
- Obiad (274 obiady)
- Kolacja (135 kolacji)

Przetarg może zostać unieważniony w przypadku nie przyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej dofinansowania projektu zgodnie z Art. 93 ust 1a ustawy Prawo zamówień publicznych.

ZADANIE 3 – OSTROŁĘKA:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia miejsc noclegowych wraz z usługami restauracyjnymi dla uczestników, trenerów i organizatorów projektu „Profesjonalni w pracy”.
- 2) W zakres zamówienia wchodzi zapewnienie :
 - a) Bazy noclegowej dla uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia
 - b) Usługi restauracyjnej
 - c) Bezpłatnych miejsc parkingowych do dyspozycji uczestników szkoleń
- 3) Terminy zakwaterowania uczestników projektu:

Grupa III:

Terminy zjazdów szkoleniowych	Ilość osób	Minimalna ilość pokoi
27-28 sierpień 2011	32 osoby	18
10-11 wrzesień 2011	36 osób	20
24-25 wrzesień 2011	36 osób	20
08-09 październik 2011	31 osób	17



Łącznie: 4 zjazdy 2-dniowe (135 osób)

- 4) Lokalizacja: Obiekt hotelarski spełniający wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli o wysokim 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 świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.06. Nr 22 poz. 169). Zamawiający wymaga aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych m. Ostrołęka.
- 5) Wykonawca zapewni noclegi w pokojach z łazienkami dla liczby osób określonej w ust. 3 dla odpowiedniego terminu. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił miejsca noclegowe w jednej wskazanej lokalizacji tj. zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów zjazdu szkoleniowego. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych. Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksimum 2 osób na dzień przed rozpoczęciem każdego zjazdu po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego minimum na 2 dni przed zjazdem szkoleniowym (Dodatkowe zakwaterowanie winno zostać wliczone w cenę usługi hotelarskiej dla całej grupy szkoleniowej w terminach podanych w tabeli). Na trzy dni przed każdym zjazdem szkoleniowym Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na podstawie której Wykonawca wystawi fakturę.
- 6) Zapewnienie usług restauracyjnych. Wykonawca zapewni dla każdej grupy szkoleniowej podczas każdego zjazdu szkoleniowego (ust. 3): 1 śniadanie, 2 obiady (z dostawą do miejsca szkolenia), 1 kolację.
 - a) Zapewnienie usług restauracyjnych w hotelu:

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną dla uczestników szkolenia. Wnętrze restauracji estetyczne, reprezentacyjne. Na terenie restauracji zostaną podane:

Pierwszy dzień szkolenia: kolacja
Drugi dzień szkolenia: śniadanie

 - Śniadanie (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników) – wliczone w cenę noclegu. Składające się z: pieczywa (2 rodzaje – jasne i ciemne), min. 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera (żółty i twaróg), dżemy owocowe, jogurty owocowe, wybór warzyw krojonych (ogórek świeży, pomidor, papryka), 2 ciepłe dania (jajecznica, parówki), płatki kukurydziane, mleko, świeżo parzona, gorąca kawa i herbata, mleko cukier, cytryna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy uzupełniane w razie potrzeby), serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana)
 - Kolacja (w formie szwedzkiego stołu wraz z daniami serwowanymi; miejsce kolacji na wyłączność grupy; miejsca siedzące dla uczestników). Składająca się z co najmniej jednego posiłku serwowanego na ciepło, z zimnych i ciepłych przekąsek w formie bufetu – wybór wędlin, wybór serów, mięsne przystawki, minimum 2 rodzaje sałatek, wybór pieczywa (biały i ciemny chleb). Napoje – soki owocowe/napoje gazowane, świeżo parzona gorąca kawa i herbata, mleko, cukier, cytryna. Serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana).
 - b) Zapewnienie usług restauracyjnych poza hotelem – Wykonawca zapewni bezpłatnie dowóz obiadu na miejsce szkolenia, które odbędzie się w (w granicach administracyjnych miasta Ostrołęka)



oraz pełen serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, sprząatanie).

Pierwszy i drugi dzień zjazdu szkoleniowego: obiad

- Obiad (w formie szwedzkiego stołu z miejscami siedzącymi dla uczestników). Składający się z zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), drugiego dania (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), minimum 2 rodzajów surówek, deseru (w tym ciasta oraz owoce) oraz napojów gorących (kawa, herbata) i zimnych (soki owocowe).

Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu w restauracji hotelowej pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę bezpłatnego transportu dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia z miejsca szkolenia do hotelu i z powrotem.

Ilość obiadów przewidziana podczas zjazdów:

Terminy	Ilość obiadów
27 sierpień 2011	32
28 sierpień 2011	32
10 wrzesień 2011	36
11 wrzesień 2011	36
24 wrzesień 2011	36
25 wrzesień 2011	36
08 październik 2011	32
09 październik 2011	34

Łącznie 274 obiady.

Zamawiający wymaga całkowitej kalkulacji cenowej usługi wraz z rozbiem na następujące pozycje:

- Zakwaterowania (nocleg) ze śniadaniem (135 osób)
- Obiad (274 obiady)
- Kolacja (135 kolacji)

Przetarg może zostać unieważniony w przypadku nie przyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej dofinansowania projektu zgodnie z Art. 93 ust 1a ustawy Prawo zamówień publicznych.

ZADANIE 4 – RADOM:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia miejsc noclegowych wraz z usługami restauracyjnymi dla uczestników, trenerów i organizatorów projektu „Profesjonalni w pracy”.
- 2) W zakres zamówienia wchodzi zapewnienie :
 - a) Bazy noclegowej dla uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia
 - b) Usługi restauracyjnej
 - c) Bezpłatnych miejsc parkingowych do dyspozycji uczestników szkoleń
- 3) Terminy zakwaterowania uczestników projektu:

Terminy zjazdów szkoleniowych	Ilość osób	Minimalna ilość pokoi
03-04 wrzesień 2011	32 osoby	18
17-18 wrzesień 2011	36 osób	20
01-02 październik 2011	36 osób	20
15-16 październik 2011	31 osób	17



Łącznie: 4 zjazdy 2-dniowe (135 osób)

- 4) Lokalizacja: Obiekt hotelarski spełniający wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług dla hoteli o wysokim 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 świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U.06. Nr 22 poz. 169). Zamawiający wymaga aby hotel świadczący usługi hotelarskie był zlokalizowany w granicach administracyjnych m. Radom.
- 5) Wykonawca zapewni noclegi w pokojach z łazienkami dla liczby osób określonej w ust. 3 dla odpowiedniego terminu. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił miejsca noclegowe w jednej wskazanej lokalizacji tj. zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów zjazdu szkoleniowego. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych. Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla maksimum 2 osób na dzień przed rozpoczęciem każdego zjazdu po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego minimum na 2 dni przed zjazdem szkoleniowym (Dodatkowe zakwaterowanie winno zostać wliczone w cenę usługi hotelarskiej dla całej grupy szkoleniowej w terminach podanych w tabeli). Na trzy dni przed każdym zjazdem szkoleniowym Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na podstawie której, Wykonawca wystawi fakturę.
- 6) Zapewnienie usług restauracyjnych. Wykonawca zapewni dla każdej grupy szkoleniowej podczas każdego zjazdu szkoleniowego (ust. 3): 1 śniadanie, 2 obiady (z dostawą do miejsca szkolenia), 1 kolację.
 - a) Zapewnienie usług restauracyjnych w hotelu:

Restauracja na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną dla uczestników szkolenia. Wnętrze restauracji estetyczne, reprezentacyjne. Na terenie restauracji zostaną podane:
Pierwszy dzień szkolenia: kolacja
Drugi dzień szkolenia: śniadanie

 - Śniadanie (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników) – wliczone w cenę noclegu. Składające się z: pieczywa (2 rodzaje – jasne i ciemne), min. 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera (żółty i twaróg), dżemy owocowe, jogurty owocowe, wybór warzyw krojonych (ogórek świeży, pomidor, papryka), 2 ciepłe dania (jajecznica, parówki), płatki kukurydziane, mleko, świeżo parzona, gorąca kawa i herbata, mleko cukier, cytryna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy uzupełniane w razie potrzeby), serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana)
 - Kolacja (w formie szwedzkiego stołu wraz z daniami serwowanymi; miejsce kolacji na wyłączność grupy; miejsca siedzące dla uczestników). Składająca się z co najmniej jednego posiłku serwowanego na ciepło, z zimnych i ciepłych przekąsek w formie bufetu – wybór wędlin, wybór serów, mięsne przystawki, minimum 2 rodzaje sałatek, wybór pieczywa (biały i ciemny chleb). Napoje – soki owocowe/napoje gazowane, świeżo parzona gorąca kawa i herbata, mleko, cukier, cytryna. Serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana).
 - b) Zapewnienie usług restauracyjnych poza hotelem – Wykonawca zapewni bezpłatnie dowóz obiadu na miejsce szkolenia, które odbędzie się w (w granicach administracyjnych miasta Radom) oraz



pełen serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, sprzątnięcie).

Pierwszy i drugi dzień zjazdu szkoleniowego: obiad

- Obiad (w formie szwedzkiego stołu z miejscami siedzącymi dla uczestników). Składający się z zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), drugiego dania (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), minimum 2 rodzajów surówek, deseru (w tym ciasta oraz owoce) oraz napojów gorących (kawa, herbata) i zimnych (soki owocowe).

Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu w restauracji hotelowej pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę bezpłatnego transportu dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia z miejsca szkolenia do hotelu i z powrotem.

Ilość obiadów przewidziana podczas zjazdów:

Termin	Ilość obiadów
03 wrzesień 2011	32
04 wrzesień 2011	32
17 wrzesień 2011	36
18 wrzesień 2011	36
01 październik 2011	36
02 październik 2011	36
15 październik 2011	32
16 październik 2011	34

Łącznie 274 obiady.

Zamawiający wymaga całkowitej kalkulacji cenowej usługi wraz z rozbiem na następujące pozycje:

- Zakwaterowania (nocleg) ze śniadaniem (135 osób)
- Obiad (274 obiady)
- Kolacja (135 kolacji)

Przetarg może zostać unieważniony w przypadku nie przyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej dofinansowania projektu zgodnie z Art. 93 ust 1a ustawy Prawo zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ IV

Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia – do 15 kwietnia 2012 roku.

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;
- 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 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;
- 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; **(nie dotyczy tego postępowania)**
- 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 spełniania 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
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania 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.

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

5. Inne dokumenty niezbędne do złożenia oferty:

- Podpisane i zaakceptowane Istotne postanowienia 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
- Aktualny dokument stwierdzający posiadanie przez hotel określonego standardu

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

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

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,

Agnieszka Krotewicz – w sprawie Opisu przedmiotu zamówienia, tel. (022) 59-76-732

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 ofertą

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:

- 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,
- Oferta winna być podpisana przez każdego partnera lub upoważnionego przedstawiciela / partnera wiodącego,
- Upoważnienie do pełnienia funkcji przedstawiciela / partnera wiodącego wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z partnerów - należy załączyć je do oferty,
- 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,
- 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

- Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Wojewódzkiego Ośrodka Ruchu Drogowego, ul. Odlewnicza 8, sekretariat, 03 – 231 Warszawa
do dnia 01.04.2011 r. do godz. 09:30
- Koperta / opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres:
j.w

Oznakowanie oferty winno być następujące:

- dane oferenta (nazwa, siedziba, telefon)

„Usługa hotelarska i gastronomiczna dla uczestników projektu Profesjonalni w pracy”

Zadanie 1 – Warszawa lub

Zadanie 2 – Siedlce lub

Zadanie 3 – Ostrołęka lub

Zadanie 4 – Radom

„Nie otwierać przed 01.04.2011 r. godz. 10:00”

- Oferty złożone po terminie będą niezwłocznie zwrócone wykonawcom.
- Miejsce otwarcia ofert: W siedzibie zamawiającego
Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie
03 – 231 Warszawa ul. Odlewnicza 8
Pok. 211 dnia 01.04.2011 r. o godz. 10:00
- Sesja otwarcia ofert: Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający przekaze zebranych 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 istotnymi postanowieniami umowy stanowiącymi załącznik nr 4 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 następujących kryteriach:
a) cena za wykonanie zadania – 100 pkt
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 poszczególnych członków komisji i będzie przebiegała następująco:
a) w kryterium „cena za wykonanie zadania” ocena zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:
 $(C_{\min} : C_{of}) \times 100 = \text{liczba punktów otrzymanych w danym kryterium,}$
 C_{\min} - najniższa cena z zaofferowanych,
 C_{of} - wartość ceny w badanej ofercie,
Punkty ustalone przez poszczególnych członków komisji zostaną zsumowane i oferta, która uzyska największą sumę zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.
Zamawiający wyczyli 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 upłynie 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 Istotne postanowienia umowy zawarto w załączniku nr 4

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.

Zadanie 1 – Warszawa

Zadanie 2 – Siedlce

Zadanie 3 – Ostrołęka

Zadanie 4 – Radom

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.

sekretariat@word.waw.pl

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 ofertowy
2. Oświadczenie wynikające z art. 24 Pzp
3. Oświadczenie wynikające z art. 22 Pzp
4. Istotne postanowienia umowy

Specyfikację zatwierdził:



A-232-Zp-2/11

Załącznik nr 1

OFERTA

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

Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

„Usługa hotelarska i gastronomiczna dla uczestników projektu Profesjonalni w pracy”

Zadanie 1 – Warszawa*

Zadanie 2 – Siedlce*

Zadanie 3 – Ostrołęka*

Zadanie 4 – Radom*

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,

cena brutto: PLN,

słownie

zgodnie z poniższą tabelą:



L.p.	Nazwa usługi	cena netto usługi dla 1 osoby	Ilość osób	Wartość netto	Stawka Vat (%)**	Wartość brutto
1.	Nocleg ze śniadaniem					
2.	Obiad					
3.	Kolacja					
RAZEM:						

**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 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.
4. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji, czyli przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Zamówienie zrealizujemy przy udziale podwykonawców, którzy będą realizować wymienione części zamówienia:
 - a)
 - b)
 - c)
6. Akceptujemy warunki płatności zawarte w Istotnych postanowieniach umowy.
7. 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:
8. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)
 - 6)
 - 7)

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy)

* - niepotrzebne skreślić

UWAGA! Formularz Oferty należy wypełnić dla każdego zadania osobno.



A-232-Zp-2/11

Załącznik Nr 2

.....
data

.....
nazwa oferenta

.....
adres

Oświadczenie

Nawiązując do ogłoszenia do wzięcia udziału w zamówieniu publicznym w trybie przetargu nieograniczonego na: „**Usługa hotelarska i gastronomiczna dla uczestników projektu Profesjonalni w pracy**”

Oświadczam, że firma nie podlega wykluczeniu na podst. art. 24 ust. 1 i 2 Prawa Zamówień Publicznych

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia 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;
- 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 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;

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.

2. 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.

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



A-232-Zp-2/11

Załącznik Nr 3

.....
data

.....
nazwa oferenta

.....
adres

Oświadczenie

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na:
„Usługa hotelarska i gastronomiczna dla uczestników projektu Profesjonalni w pracy”

Oświadczam, że nasza firma spełnia warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

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



A-232-Zp-2/11

Załącznik nr 4

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

W dniu r., w Warszawie zostaje zawarta umowa pomiędzy:

Wojewódzkim Ośrodkiem Ruchu Drogowego w Warszawie

ul. Odlewnicza 8, 03-231 Warszawa,

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, stanowiący załącznik Nr 1 do umowy.

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 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010r., Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia miejsc noclegowych wraz z usługami restauracyjnymi dla uczestników, trenerów i opiekunów projektu „Profesjonalni w pracy” realizowanego przez Wojewódzki Ośrodek Ruchu Drogowego w Warszawie oraz Wojewódzki Urząd Pracy w Warszawie Filia w Radomiu, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VIII - Regionalne kadry gospodarki Poddziałanie 8.1.1 - Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w:

.....
zgodnie z ofertą Wykonawcy z dnia

Integralną częścią umowy jest SIWZ, stanowiący załącznik Nr 2 do umowy

Zakres zamówienia obejmuje zapewnienie :

- d) Bazy noclegowej dla uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia
- e) Usługi restauracyjnej
- f) Bezpłatnych miejsc parkingowych do dyspozycji uczestników szkoleń

§ 2

Harmonogram zakwaterowania uczestników projektu:

Łącznie: zjazdów



§ 3

1. Wykonawca zapewni noclegi w pokojach z łazienkami dla liczby osób określonej w § 2, dla odpowiedniego terminu. Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił miejsca noclegowe w jednej wskazanej lokalizacji tj. zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników, trenerów i opiekunów zjazdu szkoleniowego. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych. Wykonawca dodatkowo zapewni zakwaterowanie dla nie więcej niż 2 osób, na jeden dzień przed rozpoczęciem każdego zjazdu, po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni przed każdym zjazdem szkoleniowym. Na 3 dni przed każdym zjazdem szkoleniowym Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników, na podstawie której Wykonawca wystawi fakturę. Do tego czasu Zamawiający nie jest związany liczbą osób wskazanych w harmonogramie, o którym mowa w §2 i nie ponosi kosztów wynikających ze zmniejszenia liczby osób faktycznie zgłoszonych w stosunku do liczby osób zadeklarowanych.
2. Wykonawca zapewni dla każdej grupy szkoleniowej podczas każdego zjazdu szkoleniowego, o którym mowa w § 2 usługi restauracyjne w postaci: 1 śniadanie, 2 obiady (z dostawą do miejsca szkolenia), 1 kolację, w następujący sposób:
 - a) Wykonawca zapewni usługi restauracyjne na terenie hotelu z oddzielną salą lub wyodrębnioną powierzchnią restauracyjną, przeznaczoną dla uczestników szkolenia. Wnętrze restauracji estetyczne, reprezentacyjne. Na terenie restauracji zostaną podane w czasie trwania każdego zjazdu szkoleniowego:
 - Pierwszy dzień szkolenia:
 - **Kolacja.**
 - Drugi dzień szkolenia:
 - **Śniadanie** (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników) –wliczone w cenę noclegu. Składające się z: pieczywa (2 rodzaje – jasne i ciemne), min. 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera (żółty i twarożek), dżemy owocowe, jogurty owocowe, wybór warzyw krojonych (ogórek świeży, pomidor, papryka), 2 ciepłe dania (jajecznica, parówki), płatki kukurydziane, mleko, świeżo parzona, gorąca kawa i herbata, mleko, cukier, cytryna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy uzupełniane w razie potrzeby), serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana)
 - **Kolacja** (w formie szwedzkiego stołu wraz z daniami serwowanymi; miejsce kolacji na wyłączność grupy; miejsca siedzące dla uczestników).Składająca się z co najmniej jednego posiłku serwowanego na ciepło, z zimnych i ciepłych przekąsek w formie bufetu – wybór wędlin, wybór serów, mięsne przystawki, min. 2 rodzaje sałatek, wybór pieczywa (biały i ciemny chleb). Napoje – soki owocowe/napoje gazowane, świeżo parzona gorąca kawa i herbata, mleko, cukier, cytryna. Serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana).
 - b) Wykonawca zapewni bezpłatnie dowóz obiadu na miejsce szkolenia, położonego w granicach administracyjnych miasta oraz pełen serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, posprzątanie po posiłkach).



Pierwszy i drugi dzień zjazdu szkoleniowego:

- **Obiad** (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników). Składający się z zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), drugiego dania (minimum 2 rodzaje do wyboru dla każdego uczestnika szkolenia), minimum 2 rodzajów surówek, deseru (w tym ciasta oraz owoce) oraz napojów gorących (kawa, herbata) i zimnych (soki owocowe).

Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu w restauracji hotelowej pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę bezpłatnego transportu dla wszystkich uczestników, opiekunów i trenerów szkolenia z miejsca szkolenia do hotelu i z powrotem.

Ilość obiadów przewidziana podczas zjazdów szkoleniowych:

Łącznie obiady

3. Ponadto, Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) prowadzenia sprawozdawczości z wykonywanych usług,
 - b) umożliwienia koordynowania usług przez Zamawiającego,
 - c) 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. Wykonawca zobowiązuje się do realizowania umowy zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zwanej dalej „SIWZ” i ofertą złożoną przez Wykonawcę.
 5. W przypadku zgłaszanej przez Usługobiorców niskiej jakości świadczonych usług, a także w przypadku powtarzających się złych wyników kontroli, o których mowa w §3 ust.3 lit. c) i §7, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy i zastosowania kar umownych.
 6. Ze względu na specyficzny charakter usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji umowy w mniejszym zakresie liczby zjazdów szkoleniowych, liczby uczestników w trakcie każdego zjazdu szkoleniowego oraz liczby posiłków, niż podana w §2 i §3 umowy.

§ 4

1. Całkowita wartość wykonania usługi, o której mowa w § 1 wynosi:

- a) Zakwaterowanie (nocleg ze śniadaniem) (....osób):..... zł.
..... netto + VAT (.....%)=..... brutto zł
Słownie:..... zł,
przyjmując stawkę za jedną osobę w wysokościbrutto,
- b) Obiad (..... obiady):..... zł
..... netto + VAT (.....%)=..... brutto zł
Słownie:..... zł,
przyjmując stawkę za jeden obiad w wysokości brutto.
- c) Kolacja (.....kolacji):..... zł
..... netto + VAT (.....%)=..... brutto zł
Słownie:..... zł



przyjmując stawkę za jedną osobę w wysokości brutto.

Łącznie brutto zł

Słownie:zł.

2. Cena za jedną osobę określona w §4 ust.1 jest stała przez cały okres trwania umowy.
3. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za przedmiot umowy na podstawie faktur VAT wystawianych w terminie nie dłuższym niż 3 dni od daty zrealizowania usługi, za rzeczywiście zrealizowaną liczbę usług, za każdy zjazd szkoleniowy odrębnie, przy czym łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty wymienionej w ust.1.Cena za każdy zjazd szkoleniowy powinna obejmować dodatkowe zakwaterowanie, o którym mowa w § 3 ust.1. Wszelkie usługi zrealizowane powyżej tej kwoty nie zostaną zapłacone.
4. Zamawiający dokona zapłaty w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej i zaakceptowanej przez Zamawiającego faktury VAT, przelewem na rachunek Wykonawcy:

Nr rachunku:
5. Za datę płatności strony uznają dzień wysłania przez Zamawiającego polecenia przelewu do banku prowadzącego jego rachunek.
6. 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.
7. O nowym terminie płatności Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę. Zmiana terminu płatności nie wymaga aneksu do niniejszej umowy.

§ 5

Zamawiający zastrzega sobie możliwość pisemnego zgłoszenia za zwrotnym potwierdzeniem odbioru, na 7 dni przed każdym zjazdem szkoleniowym wymienionym w harmonogramie, zmiany terminu wykonania usługi, co nie wymaga zmiany niniejszej umowy w formie pisemnego aneksu.

§ 6

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

§ 7

Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w każdym czasie realizacji usługi w zakresie jej zgodności z przedłożoną ofertą.

§ 8

1. Strony ustalają, że Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) 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 § 4 ust.1, powiększone o kary umowne naliczone z innych tytułów do daty odstąpienia,
- b) za opóźnienie w przystąpieniu do rozpoczęcia realizacji umowy, w wysokości 1 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w §4 ust.1, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia,
 - c) za naruszenie obowiązków Wykonawcy, określonych w § 3 w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 4 ust.1.
2. W razie niewywiązywania się Zamawiającego z obowiązku, o którym mowa w §4 ust.4 umowy, Wykonawca ma prawo do naliczenia odsetek ustawowych.
 3. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, za wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 145 ustawy, Wykonawca ma prawo do kary umownej w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w §4 ust. 1.
 4. 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.

§ 9

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od r. do r.
2. Każdej ze stron przysługuje prawo odstąpienia od umowy w sytuacjach przewidzianych w Kodeksie Cywilnym.
3. 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.
5. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego dokonać cesji praw związanych z realizacją niniejszej umowy.
6. W przypadku zaistnienia szczególnej sytuacji, zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Zmiana ta nie może być niekorzystna dla Zamawiającego.

§ 10

Wszelkie zmiany warunków umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

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.

§ 12

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.

§ 13

Wszystkie załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

§ 14

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

Akceptujemy istotne postanowienia umowy:

Miejscowość dnia 2011 roku

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