



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 WYNAJĘCIA SALI SZKOLENIOWEJ
W RAMACH PROJEKTU
„PROFESJONALNI W PRACY”

Przetarg nieograniczony nr A-232-Zp-21/11

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

Warszawa, Listopad 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-21/11. 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).

ROZDZIAŁ III

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna, cateringowa oraz wynajem sali szkoleniowej dla uczestników, wykładowcy oraz opiekunów 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 obejmuje w szczególności: wynajem sali szkoleniowej, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach 10 dwudniowych szkoleń komputerowych, realizowanych w następujących terminach i grupach:



Grupa	Termin szkoleń
1	24-25.03.2012 r.
2	14-15.04.2012 r.
3	28-29.04.2012 r.
4	19-20.05.2012 r.
5	07-08.07.2012 r.
6	04-05.08.2012 r.
7	01-02.09.2012 r.
8	22-23.09.2012 r.
9	06-07.10.2012 r.
10	20-21.10.2012 r.

Wynajem sali szkoleniowej, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie realizowane będą w jednym obiekcie.

Do zadań Wykonawcy należy:

I. Zapewnienie sali szkoleniowej

Zapewnienie 1 sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem opisanym poniżej, w ramach 10 szkoleń komputerowych, w niżej podanych terminach i ilościach:

L.p.	Termin	Ilość sal szkoleniowych	Ilość osób
1	24.03.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	25.03.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
2	14.04.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	15.04.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
3	28.04.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	29.04.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
4	19.05.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	20.05.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
5	07.07.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	08.07.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
6	04.08.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	05.08.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
7	01.09.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	02.09.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
8	22.09.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	23.09.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
9	06.10.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	07.10.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
10	20.10.2012 r.	1	10 +1 wykładowca
	21.10.2012 r.	1	10 +1 wykładowca

Usługa dotyczy łącznie całonocnego wynajmu 1 sali szkoleniowej w 20 terminach dla 100 uczestników szkoleń i wykładowcy.



Wyposażenie sali szkoleniowej obejmuje:

- sala o powierzchni minimalnej – 40 m²,
- 10 stanowisk komputerowych (10 stołów oraz 10 krzeseł dla uczestników szkoleń),
- stół prezydencki dla wykładowcy,
- stoły nie są zamocowane na stałe (nie są skręcone 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),
- drukarkę laserową wraz z wyposażeniem (minimum 1 ryza papieru oraz minimum 1 czarny toner na każde szkolenie),
- mocne oświetlenie,
- sprawną klimatyzację,
- nagłośnienie,
- 1 mikrofon bezprzewodowy,
- łącze internetowe (stałe łącze, wi-fi) dla każdego stanowiska komputerowego oraz stanowiska wykładowcy,
- toaletę usytuowaną w niewielkiej odległości od sali szkoleniowej,
- dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie sprzętu komputerowego i multimedialnego,
- przedłużacze, kable itp.

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

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej sali oraz do obsługi technicznej sprzętu multimedialnego i komputerowego, będącego na wyposażeniu sali szkoleniowej, od rozpoczęcia do zakończenia zajęć w trakcie każdego dnia szkolenia.

Personel ten obowiązuje się również do zamknięcia sali szkoleniowej każdego dnia szkolenia, w celu zabezpieczenia niezbędnego sprzętu komputerowego należącego do Wykonawcy i Zamawiającego osobą niepowołanym, osobą trzecim.

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

Zamawiający przedstawi określone godziny realizacji usługi na 2 dni przed każdym szkoleniem.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów najmu sali szkoleniowej.

II. Zapewnienie usługi cateringowej i gastronomicznej:

➤ Usługa cateringowa

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni, każdego dnia szkolenia całonocną obsługę cateringową dla 10 osób, która ma obejmować:

- świeżo parzoną, czarną kawę z ekspresu – minimum 0,5 litra na osobę,
- świeżo parzoną herbatę (minimum 4 rodzaje) – minimum 0,5 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.

Terminy wykonania usługi:

L.p.	Termin	Ilość osób (osobodzień)
1	24.03.2012 r.	10
	25.03.2012 r.	10
2	14.04.2012 r.	10
	15.04.2012 r.	10
3	28.04.2012 r.	10
	29.04.2012 r.	10
4	19.05.2012 r.	10
	20.05.2012 r.	10
5	07.07.2012 r.	10
	08.07.2012 r.	10
6	04.08.2012 r.	10
	05.08.2012 r.	10
7	01.09.2012 r.	10
	02.09.2012 r.	10
8	22.09.2012 r.	10
	23.09.2012 r.	10
9	06.10.2012 r.	10
	07.10.2012 r.	10
10	20.10.2012 r.	10
	21.10.2012 r.	10
	Łącznie	200

Usługa cateringowa obejmie łącznie – 200 osób.

Wykonawca zobowiązuje się na bieżąco uzupełniać ww. asortyment.

Miejsce podania:

Wykonawca powinien zorganizować usługę cateringową w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie od sali szkoleniowej, podawaną w oddzielnej sali, zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników szkolenia. Wyklucza się zorganizowanie cateringu na innym piętrze niż sala szkoleniowa.

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 żywienia.

Wykonawca ma obowiązek utrzymać pomieszczenie w czystości i porządku.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów przeprowadzanej usługi.

➤ Usługa gastronomiczna

W ramach każdego dwudniowego szkolenia Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników, wykładowcy i opiekuna szkolenia, które ma obejmować:

- obiad pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób,
- kolację pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób,
- śniadanie drugiego dnia szkolenia dla 12 osób,
- obiad drugiego dnia szkolenia dla 12 osób.

Szczegółowe terminy, rodzaje posiłków i ilości osób:

L.p.	Termin	Wyżywienie	Ilość
1	24.03.2012 r.	I dzień – obiad	12
	25.03.2012 r.	II dzień – kolacja śniadanie obiad	12 12 12 12
2	14.04.2012 r.	I dzień – obiad	12
	15.04.2012 r.	II dzień – kolacja śniadanie obiad	12 12 12 12
3	28.04.2012 r.	I dzień – obiad	12
	29.04.2012 r.	II dzień – kolacja śniadanie obiad	12 12 12 12
4	19.05.2012 r.	I dzień – obiad	12
	20.05.2012 r.	II dzień – kolacja śniadanie obiad	12 12 12 12
5	07.07.2012 r.	I dzień – obiad	12
	08.07.2012 r.	II dzień – kolacja śniadanie obiad	12 12 12 12



6	04.08.2012 r.	I dzień – obiad	12
	05.08.2012 r.	II dzień – kolacja	12
7	01.09.2012 r.	I dzień – śniadanie	12
	02.09.2012 r.	II dzień – obiad	12
8	22.09.2012 r.	I dzień – obiad	12
	23.09.2012 r.	II dzień – kolacja	12
9	06.10.2012 r.	I dzień – śniadanie	12
	07.10.2012 r.	II dzień – obiad	12
10	20.10.2012 r.	I dzień – obiad	12
	21.10.2012 r.	II dzień – kolacja	12
		I dzień – śniadanie	12
		II dzień – obiad	12

Usługa gastronomiczna obejmie łącznie – 240 obiadów, 120 kolacji oraz 120 śniadań (śniadania zostaną wliczone w cenę zakwaterowania).

- obiad pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób.

Obiad zostanie podany w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi, w pomieszczeniu restauracyjnym, stanowiącym oddzielną salę lub wyodrębnioną powierzchnię zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników 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 herbatę (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,2 litry na osobę.



- kolację pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób.

Kolacja zostanie podana w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi w pomieszczeniu restauracyjnym stanowiącym oddzielną salę lub wyodrębnioną powierzchnię zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników 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),
- pieczywo (minimum 2 rodzaje – ciemne i jasne),
- 1 deska wędlin (minimum 4 rodzaje wędlin),
- 1 deska serów (minimum 4 rodzaje serów),
- 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 dla 12 osób.

Śniadanie wliczone w cenę zakwaterowania, zostanie podane w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi, w pomieszczeniu restauracyjnym, stanowiącym oddzielną salę lub wyodrębnioną powierzchnię zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników 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 – jajecznica, naleśniki),
- 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.

- obiad drugiego dnia szkolenia dla 12 osób

Obiad zostanie podany w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi, w pomieszczeniu restauracyjnym stanowiącym oddzielną salę lub wyodrębnioną powierzchnię zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników 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 herbatę (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 przykładowe menu usług gastronomicznych.

Poza tym, Wykonawca przedstawi każdorazowo Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 7 dni przed każdym szkoleniem. Zamawiający w terminie 2 dni 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.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów przeprowadzanej usługi.

III. Zapewnienie zakwaterowania:

Wykonawca w ramach każdego szkolenia zapewni zakwaterowanie dla 12 osób w minimum 5 dwuosobowych pokojach z łazienkami dla uczestników szkolenia oraz 2 jednoosobowych pokojach z łazienkami dla 1 wykładowcy oraz 1 opiekuna szkolenia. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych.

Wykonawca dodatkowo zapewni zakwaterowanie dla 1 wykładowcy dzień przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Dodatkowe zakwaterowanie powinno zostać wliczone w cenę usługi.

Zamawiający wymaga, aby w standardzie każdego pokoju obowiązkowo znalazła się:

- powierzchnia minimalna pokoju dwuosobowego - 16 m² oraz pokoju jednoosobowego - 12 m²,
- sprawny system klimatyzacji,
- telewizja,
- darmowy Internet (wi-fi) w pokojach hotelowych i na terenie hotelu.



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:

L.p.	Termin	Ilość osób
1	24/25.03.2012 r.	12
2	14/15.04.2012 r.	12
3	28/29.04.2012 r.	12
4	19/20.05.2012 r.	12
5	07/08.07.2012 r.	12
6	04/05.08.2012 r.	12
7	01/02.09.2012 r.	12
8	22/23.09.2012 r.	12
9	06/07.10.2012 r.	12
10	20/21.10.2012 r.	12
Łącznie		120 osób

Zakwaterowanie obejmie łącznie – 120 osób.

Hotel zapewni: całodobowy serwis hotelowy, bezpłatny parking strzeżony i monitorowany dla uczestników szkoleń, wykładowcy i opiekunów szkoleń.

Hotel zapewni dodatkowo bezpłatne atrakcje rekreacyjne (tj.: basen, siłownia, sauna) dla uczestników szkoleń – nie jest to warunek konieczny do spełnienia.

Wykonawca zobowiązany jest również zapewnić bezpieczne miejsce na pozostawienie bagaży w hotelu dla osób wymeldowujących się w drugim dniu 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. Kwota za rezerwacje pokoi zostanie ustalona na podstawie podanej przez Zamawiającego w ww. terminie liczby uczestników każdego szkolenia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów zakwaterowania.



ROZDZIAŁ IV

Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia – od 24.03.2012 r. do 21.10.2012 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 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;
- 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
- 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.

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, jeśli dany obiekt został sklasyfikowany
- 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

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) 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 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.
- 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 16.11.2011 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-21/11 „Usługa hotelarsko – gastronomiczna oraz wynajęcia sali szkoleniowej w ramach projektu Profesjonalni w pracy”

„Nie otwierać przed 16.11.2011 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 16.11.2011 r. o godz. 10:00
5. Sesja otwarcia ofert: Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający przekaże 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 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 następujących kryteriach:
a) cena za wykonanie zadania – 70%
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.



b) standard świadczonych usług – 30%

W tym kryterium Zamawiający oceni standard świadczonych przez Wykonawcę usług, na podstawie przedstawionych dokumentów potwierdzających standard hotelu (ilość gwiazdek).

2. Sposób oceniania ofert:

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

a) w kryterium „cena za wykonanie zadania” ocena zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:
 $(C_{\min} : C_{of}) \times 70 =$ liczba punktów otrzymanych w danym kryterium,

C_{\min} - najniższa cena z zaoferowanych,

C_{of} - wartość ceny w badanej ofercie.

b) w kryterium „standard świadczonych usług” łączna ilość punktów wynosi 30, a ocena zostanie dokonana w następujący sposób: 4 pkt. za standard hotelu – 1 gwiazdka, 6 pkt. za standard hotelu – 2 gwiazdki, 12 pkt. za standard hotelu – 3 gwiazdki, 16 pkt. za standard hotelu – 4 gwiazdki, 20 pkt. za standard hotelu – 5 gwiazdek, 10 pkt. za dostępność w obiekcie bezpłatnych atrakcji rekreacyjnych (np. sauna, basen, siłownia).

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 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. Wzór umowy zawarto w załączniku nr 3
4. Zamawiający przewiduje zmianę wynagrodzenia w przypadku ustawowej zmiany podatku VAT.



5. Zamawiający przewiduje zmianę terminu płatności za wykonaną usługę w przypadku opóźnienia wpływu na konto Zamawiającego kolejnej transzy środków finansowych na realizację Projektu.
6. Ze względu na specyficzny charakter usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji umowy w mniejszym zakresie liczby szkoleń, liczby uczestników w trakcie każdego szkolenia.

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

Specyfikację zatwierdził:



A-232-Zp-21/11

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 wynajęcia sali
szkoleniowej w ramach projektu Profesjonalni w pracy”**
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:

L.p.	Nazwa usługi	cena netto usługi dla 1 osoby	Ilość osób	Wartość netto	Stawka Vat (%)*	Wartość brutto
1.	Nocleg ze śniadaniem		120			
2.	Obiad		240			
3.	Kolacja		120			
4.	Catering		200			
5.	Wynajem sali	/doba	20 dób			
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 treścią Opisu przedmiotu zamówienia i spełniamy wszelkie wymogi w nim zawarte oraz, że zamówienie wykonamy z należytą starannością.
4. Oświadczamy, że obiekt przeznaczony do realizacji zamówienia zapewni bezpłatne atrakcje rekreacyjne dla uczestników szkoleń w postaci: *(wymienić, jeśli posiada)*
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 w Istotnych postanowieniach 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-21/11

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 wynajęcia sali szkoleniowej w ramach projektu Profesjonalni w pracy”,

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-21/11

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 WORD Warszawa, 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 zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna oraz wynajem sali szkoleniowej dla uczestników, wykładowcy oraz opiekunów 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 zamówienia obejmuje wynajem sali szkoleniowej, catering kawowy, wyżywienie oraz zakwaterowanie, w ramach 10 dwudniowych szkoleń komputerowych, 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 SIWZ, stanowiący załącznik Nr 2 do niniejszej umowy.

§ 3

Do zadań Wykonawcy należy:

1. zapewnienie sali szkoleniowej.

Zapewnienie 1 sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem opisanym poniżej, w ramach 10 szkoleń komputerowych, w niżej podanych terminach i ilościach:

Usługa dotyczy łącznie całonocnego wynajmu 1 sali szkoleniowej w 20 terminach dla 100 uczestników szkoleń i wykładowcy.

- a) Wyposażenie sali szkoleniowej obejmuje:
10 stanowisk komputerowych (10 stołów oraz 10 krzeseł dla uczestników szkoleń), stół prezydencki 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), drukarkę laserową wraz z wyposażeniem (minimum 1 ryza papieru oraz minimum 1 toner (czarny) na każde szkolenie, mocne oświetlenie, sprawną klimatyzację, nagłośnienie, 1 mikrofon bezprzewodowy, łącze internetowe (stałe łącze, wi-fi) dla każdego stanowiska komputerowego oraz stanowiska wykładowcy, toaletę usytuowaną w niewielkiej odległości od sali szkoleniowej, dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie sprzętu komputerowego i multimedialnego, przedłużacze, kable itp., sala o powierzchni minimalnej 40 m².

- b) Sala szkoleniowa spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje/seminaria/szkolenia.
- c) Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej sali oraz do obsługi technicznej sprzętu multimedialnego i komputerowego, będącego na wyposażeniu sali szkoleniowej, od rozpoczęcia do zakończenia zajęć w trakcie każdego dnia szkolenia. Personel ten obowiązuje się również do zamknięcia sali szkoleniowej każdego dnia szkolenia, w celu zabezpieczenia niezbędnego sprzętu komputerowego należącego do Wykonawcy i Zamawiającego osobą niepowołanym, osobą trzecim.
- d) Wykonawca udostępni bezpłatnie miejsca parkingowe dla uczestników, wykładowcy oraz opiekunów szkoleń. Parking jest monitorowany i strzeżony.
- e) Wykonawca, w ramach usługi, utrzyma pomieszczenie w czystości i porządku.
- f) Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia nie jest obciążony prawami osób trzecich, które mogłyby utrudniać lub uniemożliwiać Zamawiającemu korzystanie z przedmiotu zamówienia.
- g) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów najmu sali szkoleniowej.
Zamawiający przedstawi określone godziny realizacji usługi na 2 dni przed planowanym terminem każdego szkolenia.

2. usługa cateringowa.

W ramach zamówienia Wykonawca zapewni, każdego dnia szkolenia całonocną obsługę cateringową dla 10 osób, która ma obejmować:

- świeżo parzoną, czarną kawę z ekspresu – minimum 0,5 litra na osobę,
- świeżo parzoną herbatę (minimum 4 rodzaje) – minimum 0,5 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.

- a) Terminy wykonania usługi:.....

Usługa cateringowa obejmuje łącznie – osób.



- b) Wykonawca zorganizuje usługę cateringową w formie szwedzkiego stołu, w miejscu znajdującym się w bezpośrednim sąsiedztwie od sali szkoleniowej, podawaną w oddzielnej sali, zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników szkolenia. Wyklucza się zorganizowanie cateringu na innym piętrze niż sala szkoleniowa.
- c) 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 itp.
- d) 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 żywienia. Wykonawca ma obowiązek utrzymać pomieszczenie w czystości i porządku.
- e) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów przeprowadzanej usługi.

3. usługa gastronomiczna.

W ramach każdego dwudniowego szkolenia Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników, wykładowcy i opiekuna szkolenia, które ma obejmować:

- obiad pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób,
- kolację pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób,
- śniadanie drugiego dnia szkolenia dla 12 osób,
- obiad drugiego dnia szkolenia dla 12 osób.

Szczegółowe terminy, rodzaje posiłków i ilości osób:.....

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

a) Wykonawca zapewni wyżywienie na każde dwudniowe szkolenie:

- obiad pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób.

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 herbatę (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,2 litry na osobę.

- kolację pierwszego dnia szkolenia dla 12 osób.

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),
- pieczywo (minimum 2 rodzaje – ciemne i jasne),
- 1 deska wędlin (minimum 4 rodzaje wędlin),
- 1 deska serów (minimum 4 rodzaje serów),
- 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 dla 12 osób.

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),
- owoce (minimum 3 rodzaje),
- wybór świeżych warzyw krojonych (minimum 3 rodzaje - ogórek, pomidor, papryka),
- ciepłe danie (minimum 2 dania do wyboru – jajecznicą, naleśniki),
- płatki (minimum 2 rodzaje do wyboru),
- mleko,
- napój zimny: 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.

- obiad drugiego dnia szkolenia dla 12 osób.

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 herbatę (minimum 3 rodzaje) – minimum 0,2 litry na osobę.

- b) Wszystkie posiłki zostaną podane w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi, w pomieszczeniu restauracyjnym stanowiącym oddzielną salę lub wyodrębnioną powierzchnię zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników szkoleń.
- c) 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.
- f) Wykonawca usługi zapewni w trakcie i po zakończeniu szkoleń obsługę kelnerską, rozstawienie, bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania żywienia.
- g) Wykonawca przedstawi każdorazowo Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 7 dni przed planowanym terminem każdego szkolenia. Zamawiający w terminie 2 dni zaakceptuje lub zwróci z uwagami zaproponowane menu. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia uwag dotyczących menu.
- h) Szczegółowe godziny podawania/serwowania posiłków określone zostaną przez Zamawiającego na 2 dni przed planowanym terminem każdego szkolenia.
- i) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów przeprowadzanej usługi.



4. zapewnienie zakwaterowania.

Wykonawca w ramach każdego szkolenia zapewni zakwaterowanie dla 12 osób w minimum 5 dwuosobowych pokojach z łazienkami dla uczestników szkolenia oraz 2 jednoosobowych pokojach z łazienkami dla 1 wykładowcy oraz 1 opiekuna szkolenia. Zamawiający nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych.

- a) Wykonawca dodatkowo zapewni zakwaterowanie dla 1 wykładowcy dzień przed rozpoczęciem każdego szkolenia. Dodatkowe zakwaterowanie powinno zostać wliczone w cenę usługi.

Szczegóły zakwaterowania i ilość osób:

Zakwaterowanie obejmuje łącznie – ... osób.

Standard każdego pokoju:

- powierzchnia minimalna pokoju dwuosobowego - 16 m² oraz pokoju jednoosobowego - 12 m²,
- sprawna klimatyzacja,
- telewizja satelitarna,
- darmowy Internet (wi-fi) na terenie hotelu i w pokojach hotelowych.

- b) Wykonawca zakwateruje osoby w hotelu zlokalizowanym w granicach administracyjnych m.st. Warszawy. Obiekt ten znajduje się w dogodnym położeniu lokalizacyjnym m.st. Warszawy lub w najbliższej okolicy do 35 km od Centrum Warszawy.
- c) Wykonawca zapewni: całodobowy serwis hotelowy, bezpłatny parking strzeżony i monitorowany dla uczestników szkoleń, wykładowcy i opiekunów szkoleń.
- d) Wykonawca zapewni dodatkowo bezpłatne atrakcje rekreacyjne (tj.: basen, siłownia, sauna) dla uczestników szkoleń.
- e) Wykonawca zapewni również bezpieczne miejsce na pozostawienie bagaży w hotelu dla osób wymeldowujących się w drugim dniu szkolenia do momentu zakończenia szkolenia. Miejsce to stanowi oddzielne, zamknięte pomieszczenie.
- f) O faktycznej liczbie pokoi, które zostaną wykorzystane Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie 2 dni przed planowanym terminem każdego szkolenia. Kwota za rezerwację pokoi zostanie ustalona na podstawie podanej przez Zamawiającego w ww. terminie liczby uczestników każdego szkolenia.
- g) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i terminów zakwaterowania.

§ 4

1. Ponadto, 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,
- 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.

2. W przypadku niskiej jakości świadczonych przez Wykonawcę usług, a także w przypadku powtarzających się złych wyników kontroli, o których mowa § 8, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy i zastosowania kar umownych.



3. Ze względu na specyficzny charakter usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji umowy w mniejszym zakresie niż wymieniony w § 3.

§ 5

1. Całkowita wartość wykonania usługi, o której mowa w § 1 i § 2 ust.1, wynosi zł, na co składa się :
- Wynajem sali szkoleniowej (.... dni): zł brutto,
..... zł netto + VAT (.... %) = zł brutto
(słownie:..... zł),
przyjmując stawkę za jeden dzień w wysokości zł brutto.
 - Catering kawowy (.... osobodni): zł brutto,
..... netto + VAT (.... %) = zł brutto
(słownie:..... zł),
przyjmując stawkę za jeden dzień w wysokości zł brutto.
 - Zakwaterowanie (nocleg ze śniadaniem) (.... osób): zł brutto,
..... zł netto + VAT (.... %) = zł brutto
(słownie:..... zł),
przyjmując stawkę za jedną osobę w wysokości zł brutto.
 - Obiad (... obiadów): zł brutto,
..... zł netto + VAT (.... %) = zł brutto
(słownie:..... zł),
przyjmując stawkę za jeden obiad w wysokości zł brutto.
 - Kolacja (... kolacji): zł brutto,
.....zł netto + VAT (.... %) = zł brutto
(słownie:..... zł),
przyjmując stawkę za jedną kolacje w wysokości zł brutto.
2. Ceny określone w § 5 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 § 5 ust.1. Cena za każdą grupę szkoleniową powinna obejmować dodatkowe zakwaterowanie, o którym mowa w § 3 ust.4 lit. a). Wszelkie usługi zrealizowane powyżej tej kwoty nie zostaną zapłacone.
4. Wystawienie faktury VAT przez Wykonawcę, o której mowa w § 5 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.
7. 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 w formie pisemnego aneksu.

§ 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.

§ 9

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 § 5 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 § 5 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 § 5 ust.1.
2. 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.
3. W przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, za wyjątkiem okoliczności, o których mowa w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych, Wykonawca ma prawo do kary umownej w wysokości 10 % całkowitego wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 5 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.

§ 10

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.



§ 11

Wszelkie zmiany warunków umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 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 2011 roku

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