

Specyfikacja Warunków Zamówienia

*w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego
o wartości równej lub przekraczającej progi unijne
prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego*

na:

***Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz
spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym***

numer referencyjny sprawy: DZP.2610.50.2024

wszczęty na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.)

Informacje dotyczące prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.....	3
A. Dane Zamawiającego	3
B. Pozostałe informacje dotyczące prowadzonego postępowania	3
Rozdział I. Przedmiot zamówienia	5
I.1. Opis przedmiotu zamówienia.....	5
I.2. Opis części zamówienia	5
I.3. Powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia.....	7
I.4. Pozostałe istotne elementy związane z przedmiotem zamówienia.....	7
Rozdział II. Termin wykonania zamówienia	7
Rozdział III. Podstawy wykluczenia oraz warunki udziału w postępowaniu, jednolity europejski dokument zamówienia.....	7
III.1. Podstawy wykluczenia.....	7
III.2. Warunki udziału w postępowaniu.....	8
Rozdział IV. Zawartość ofert, wykaz podmiotowych środków dowodowych	9
IV.1. Zawartość ofert	9
IV.2. Wykaz podmiotowych środków dowodowych	10
IV.3. Podmiotowe środki dowodowe składane przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej.....	10
IV.4. Zasady i warunki korzystania przez Wykonawcę ze zdolności lub sytuacji innych podmiotów	11
IV.5. Klauzule informacyjne w zakresie danych osobowych.....	11
Rozdział V. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami.....	11
Rozdział VI. Wymagania dotyczące wadium.....	12
Rozdział VII. Termin związania ofertą.....	12
Rozdział VIII Opis sposobu przygotowywania ofert.....	12
VIII.1. Przygotowanie ofert	12
VIII.2. Forma dokumentów składanych w postępowaniu.....	13
Rozdział IX. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert, warunki zmiany albo wycofania oferty.....	14
IX.1. Sposób oraz termin składania ofert i otwarcia ofert	14
IX.2. Warunki zmiany i wycofania złożonej oferty	14
Rozdział X. Opis sposobu obliczenia ceny	14
Rozdział XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.....	14
Rozdział XII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	15
Rozdział XIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	15
Rozdział XIV. Informacje dotyczące umowy w sprawie zamówienia publicznego	15
Rozdział XV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.....	15
Załączniki do SWZ:.....	15
Załącznik nr 1.1. do SWZ – wzór Formularza Ofertowego	17
Załącznik nr 1.2. do SWZ – wzór Formularza Ofertowego	21
Załącznik nr 1.3. do SWZ – wzór Formularza Ofertowego	24
Załącznik nr 2 do SWZ – wzór Oświadczenia o braku podstaw wykluczenia	29
Załącznik nr 3 do SWZ - Wzór Oświadczenia własne Wykonawcy, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy oraz o potwierdzeniu braku podstaw wykluczenia – art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach.....	30
Załącznik nr 4 do SWZ – wzór Oświadczenia o podziale obowiązków w trakcie realizacji zamówienia	32
Załącznik nr 5 do SWZ – wzór Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej	33
Załącznik nr 6 do SWZ – wzór Oświadczenia – Wykaz usług	34
Załącznik nr 7 do SWZ – Wzór Ankiety spełniania przez ośrodek szkoleniowy wymagań	35
Załącznik nr 8 do SWZ – projektowane postanowienia umowy	37

Informacje dotyczące prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

A. Dane Zamawiającego

1. Zamawiającym jest:
Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie (adres: Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa);
adres do korespondencji: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa, tel. +48225950611, adres e-mail: zamowieniapubliczne@arimr.gov.pl;
REGON: 010613083;
NIP: 526-19-33-940.
2. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (dalej: „postępowanie”):
<https://platformazakupowa.pl/pn/arimr>.
3. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.; dalej: „u.P.z.p.”).

B. Pozostałe informacje dotyczące prowadzonego postępowania

1. Zmiany i wyjaśnienia treści Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej: „SWZ”) oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z niniejszym postępowaniem będą zamieszczane na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/arimr> gdzie należy wybrać zakładkę „postępowania”, a następnie przejść na formularz niniejszego postępowania.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami w niniejszym postępowaniu odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tj. Platformy Zakupowej dostępnej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/arimr> (dalej: „Platforma Zakupowa”).
3. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w postępowaniu:
 - 3.1. Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie Zakupowej oraz przez Wykonawców nieposiadających konta na Platformie Zakupowej. W celu założenia konta na Platformie Zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się” w kolejnym kroku należy wybrać „Załącz konto”, następnie należy wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail (na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty), nr NIP oraz nazwy firmy i nr telefonu.
 - 3.2. Złożenie oferty oraz oświadczenia, o którym mowa w art. 125 u.P.z.p., składanych w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
 - 3.3. Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia oferty zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią złożonej oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
 - 3.4. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
4. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2452; dalej: „Rozporządzenie w sprawie środków komunikacji”), udostępnia informacje na temat specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych umożliwiających pracę na Platformie Zakupowej, tj.:
 - 4.1. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 4.2. komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 4.3. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0.,
 - 4.4. włączona obsługa JavaScript,
 - 4.5. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader, lub inny obsługujący format plików PDF,
 - 4.6. Platforma Zakupowa działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8.
5. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia w sprawie środków komunikacji, określa dopuszczalne formaty przesyłanych danych, tj. plików o wielkości do 150 MB. Zalecany format: PDF.
6. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia w sprawie środków komunikacji, określa informacje na temat szyfrowania oraz czasu przekazania i odbioru danych, tj.:
 - 6.1. Szyfrowanie na Platformie Zakupowej (platformazakupowa.pl) odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - 6.2. Plik załączony przez Wykonawcę na Platformie Zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego, gdyż jest w systemie jako zaszyfrowany. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po upływie terminu otwarcia ofert,
 - 6.3. Oznaczenie czasu przekazania i odbioru danych przez Platformę Zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji - "Data złożenia oferty".
7. Zamawiający określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego w przypadku:
 - 7.1. dokumentów sporządzonych w formacie PDF zaleca się podpisanie dokumentu podpisem w formacie PAdES;
 - 7.2. dokumentów sporządzonych w formacie innym niż PDF zaleca się podpisanie dokumentu podpisem w formacie XAdES.

8. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy Zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/arimr> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy Zakupowej dotyczące w szczególności logowania, pobrania dokumentacji, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy Zakupowej znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/arimr>.
10. Korzystanie z Platformy Zakupowej jest bezpłatne. W celu ułatwienia Wykonawcom korzystania z Platformy Zakupowej operator platformy uruchomił Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od 8:00 do 17:00 w dni robocze od poniedziałku do piątku pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mai: cwk@platformazakupowa.pl.

Rozdział I. Przedmiot zamówienia

I.1. Opis przedmiotu zamówienia

1. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV).
 - 1.1. Główny kod: 55120000-7 [*usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji*].
 - 1.2. Dodatkowy kod: 55300000-3 [*usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków*].
2. Przedmiotem zamówienia jest zakup przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie (zwaną dalej „Zamawiającym” lub „ARiMR”) usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na którą składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: (1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, (2) zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, zapewnienie serwisu kawowego oraz sali eventowej, (3) zapewnienie transportu. Szczegółowy opis wymagań został zawarty w załączniku nr 1 do projektowanych postanowień umowy (dalej: „p.p.u.”) stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ.
3. Zamawiający wymaga, aby wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpiło na warunkach i zasadach określonych w p.p.u., stanowiącymi Załącznik nr 8 do SWZ.

I.2. Opis części zamówienia

1. Zamawiający dokonał podziału zamówienia na 3 (trzy) opisane niżej rozłączne części zamówienia. **Zamawiający dopuszcza złożenie przez jednego Wykonawcę oferty wyłącznie na jedną dowolnie wybraną przez Wykonawcę część zamówienia.**

1.1. Część nr 1 zamówienia – Ośrodek nr I

- 1.1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na który składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego oraz sali eventowej, a także transportu, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka - OŚRODEK nr I, położonego w granicach administracyjnych powiatu Pruszkowskiego lub Piaseczyńskiego.
- 1.1.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej (licząc odległość w linii prostej).
- 1.1.3. W ramach usług świadczonych w OŚRODKU nr I składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1.1.3.1. zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 1.1.3.2. zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej,
 - 1.1.3.3. transport dla uczestników narad, spotkań lub szkoleń.
- 1.1.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 p.p.u., tj. w przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr I. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.1.5. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia, tj.: za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi noclegowych, faktycznie wykorzystaną liczbę sal konferencyjnych i eventowych oraz liczbę przejazdów autokarem lub busem na następujących trasach:
 - Trasa 1: Warszawa, ul. Poleczki 33 - miejsce organizacji szkolenia.
 - Trasa 2 (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.

Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym. Natomiast zapłata za posiłki i serwisy kawowe będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia, o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.

- 1.1.6. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania zamówień, których łączna wartość brutto wyniesie nie mniej niż 200 000,00 zł brutto.
- 1.1.7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący części nr 1 zamówienia został zawarty w Załączniku nr 1 do p.p.u., stanowiącymi Załącznik nr 8 do SWZ.

1.2. Część nr 2 zamówienia – Ośrodek nr II

- 1.2.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na który składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej, a także transportu, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka - OŚRODEK nr II, położonego w granicach administracyjnych powiatu Grodzkiego, Nowodworskiego, Węgrowskiego, Żyrardowskiego, Sochaczewskiego, Garwolińskiego, Otwockiego, Mińskiego.
- 1.2.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej (licząc odległość w linii prostej).
- 1.2.3. Na obsługę szkoleń w OŚRODKU nr II składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1.2.3.1. zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 1.2.3.2. zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej,
 - 1.2.3.3. transport dla uczestników narad, spotkań lub szkoleń.

- 1.2.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 p.p.u., tj. w przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr II. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.2.5. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia, tj.: za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi noclegowych, faktycznie wykorzystaną liczbę sal konferencyjnych i eventowych oraz liczbę przejazdów autokarem lub busem na następujących trasach:
- Trasa 1: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - Trasa 2 (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
- Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym. Natomiast zapłata za posiłki i serwisy kawowe będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia, o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.
- 1.2.6. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania zamówień, których łączna wartość brutto wyniesie nie mniej niż 200 000,00 zł brutto.
- 1.2.7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący części nr 2 zamówienia został zawarty w Załączniku nr 1 do p.p.u., stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ.
- 1.3. **Część nr 3 zamówienia – Ośrodek nr III**
- 1.3.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na który składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej, a także transportu, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka - OŚRODEK nr III, położonego w odległości do 120 km od miejsca wskazanego w umowie jako adres do korespondencji Zamawiającego (licząc odległość w linii prostej od kancelarii Zamawiającego znajdującej się w Warszawie przy ul. Poleczki 33 do wejścia do budynku ośrodka według informacji zawartych w Google Maps) z wyłączeniem ośrodków położonych w granicach administracyjnych powiatów Pruszkowskiego, Piaseczyńskiego, Grodzkiego, Nowodworskiego, Węgrowskiego, Żyrardowskiego, Sochaczewskiego, Garwolińskiego, Otwockiego, Mińskiego oraz ośrodków położonych w granicach administracyjnych Warszawy.
- 1.3.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej (licząc odległość w linii prostej).
- 1.3.3. Na obsługę szkoleń w OŚRODKU nr III składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
- 1.3.3.1. zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 1.3.3.2. zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej,
 - 1.3.3.3. transport dla uczestników narad, spotkań lub szkoleń.
- 1.3.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 p.p.u., tj. w przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr III. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.3.5. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia, tj.: za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi noclegowych, faktycznie wykorzystaną liczbę sal konferencyjnych i eventowych oraz liczbę przejazdów autokarem lub busem na następujących trasach:
- Trasa 1: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - Trasa 2 (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
- Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym. Natomiast zapłata za posiłki i serwisy kawowe będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia, o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.
- 1.3.6. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania zamówień, których łączna wartość brutto wyniesie nie mniej niż 200 000,00 zł brutto.
- 1.3.7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący części nr 3 zamówienia został zawarty w Załączniku nr 1 do p.p.u., stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ.
2. Zamówienia mogą być realizowane do wyczerpania łącznej kwoty wynagrodzenia, która zostanie wskazana w § 3 ust. 1 p.p.u., tj. w:
- 2.1. Części nr 1 zamówienia do kwoty 2 091 000,00 zł brutto,
 - 2.2. Części nr 2 zamówienia do kwoty 2 091 000,00 zł brutto,
 - 2.3. Części nr 3 zamówienia do kwoty 1 992 600,00 zł brutto,
- nie dłużej jednak niż od dnia zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2026 r.
3. **Wizyty referencyjne w ośrodkach (dotyczy wszystkich części zamówienia).**
- 3.1. W celu potwierdzenia zgodności oferowanego przedmiotu zamówienia (ośrodka szkoleniowego) z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia dla każdej z części zamówienia (Załącznik nr 1 do p.p.u.), Wykonawca obowiązany jest do udostępnienia zaofiarowanego w ofercie ośrodka szkoleniowego w celu przeprowadzenia przez Zamawiającego wizyty referencyjnej zgodnie z poniższymi zasadami.

- 3.2. Zamawiający po terminie składania ofert, przeprowadzi wizytę referencyjną w ośrodku szkoleniowym zaoferowanym przez Wykonawcę w złożonej ofercie (zgodnie z częścią zamówienia, na którą Wykonawca złoży ofertę). Zakres elementów, które będą weryfikowane w trakcie wizyty referencyjnej określony został w ankiecie, której wzór stanowi Załącznik nr 7 do SWZ (Ankieta dotycząca spełniania wymagań przez ośrodek szkoleniowy). Zamawiający zastrzega, że w trakcie wizyty referencyjnej może zweryfikować również spełnianie przez ośrodek szkoleniowy innych niż opisanych w ankiecie wymagań określonych w przedmiocie zamówienia.
- 3.3. Przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany będzie uczestniczyć w wizycie referencyjnej przeprowadzanej przez Zamawiającego. W trakcie wizyty referencyjnej sporządzona zostanie ankieta o treści zgodnej ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 7 do SWZ. Na żądanie przedstawicieli Zamawiającego uczestniczących w wizycie referencyjnej przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany jest potwierdzić własnym podpisem prawdziwość informacji zawartych w ankiecie.
- 3.4. Termin przeprowadzenia wizyty referencyjnej we wskazanym ośrodku szkoleniowym zostanie uzgodniony z Wykonawcą. Wykonawca jest zobowiązany umożliwić przeprowadzenie wizyty referencyjnej w uzgodnionym z Zamawiającym terminie, jednakże nie później niż w ciągu 15 dni roboczych od dnia otwarcia ofert. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizyty referencyjnej w innym terminie. Wizyty referencyjne odbywać się będą w dni robocze (od poniedziałku do piątku).
- 3.5. W przypadku gdy Wykonawca nie umożliwi Zamawiającemu przeprowadzenia wizyty referencyjnej lub nie uzgodni z Zamawiającym terminu wizyty referencyjnej, oferta takiego Wykonawcy zostanie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia.
- 3.6. W przypadku gdy w trakcie wizyty referencyjnej okaże się, że ośrodek szkoleniowy zaoferowany przez Wykonawcę nie spełnia któregokolwiek z wymagań zawartych w opisie przedmiotu zamówienia, oferta takiego Wykonawcy zostanie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia. W takim przypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia wizyty referencyjnej w OŚRODKU, zaoferowanym przez Wykonawcę, którego oferta zostanie sklasyfikowana, jako kolejna najwyżej oceniona według kryterium oceny ofert określonego w niniejszej SWZ.
- 3.7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania wskazanych powyżej zasad także w przypadku stwierdzenia, że kolejne z najwyżej ocenionych ofert są niezgodne z warunkami zamówienia.

I.3. Powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia

1. Zamawiający dopuszcza powierzenie Podwykonawcom wykonania części zamówienia z zastrzeżeniem postanowień Rozdz. I.2. pkt. 1.1.4, 1.2.4 oraz 1.3.4. SWZ.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcy oraz do podania firm Podwykonawców, jeżeli są już znani.

I.4. Pozostałe istotne elementy związane z przedmiotem zamówienia

1. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7) u.P.z.p.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych w rozumieniu ustawy.
3. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej, jak również nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

Rozdział II. Termin wykonania zamówienia

1. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia od dnia zawarcia umowy do wyczerpania kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 3 ust. 1 p.p.u., nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2026 r.
2. Szczegółowe terminy realizacji zobowiązań umownych zostały określone przez Zamawiającego w p.p.u. stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ.

Rozdział III. Podstawy wykluczenia oraz warunki udziału w postępowaniu, jednolity europejski dokument zamówienia

1. O zamówienie objęte niniejszym postępowaniem mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek wskazanych w Rozdz. III.1. SWZ oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu opisane w Rozdz. III.2. SWZ.
2. Wykonawca jest zobowiązany wykazać, że spełnia warunki udziału w postępowaniu i nie podlega wykluczeniu z postępowania. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia brak podstaw wykluczenia, o których mowa w Rozdz. III.1. SWZ musi wykazać każdy Wykonawca z osobna.
3. Zamawiający informuje, że zgodnie z procedurą wskazaną w art. 139 ust. 1 ustawy, najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona (na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ) w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

III.1. Podstawy wykluczenia

1. Z postępowania, na podstawie art. 108 ust. 1 u.P.z.p., Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
 - 1.1. będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - 1.1.1. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - 1.1.2. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - 1.1.3. o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2023 r. poz. 2048 oraz z 2024 r. poz. 1166) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 930),
 - 1.1.4. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - 1.1.5. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

- 1.1.6. powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
 - 1.1.7. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - 1.1.8. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - 1.2. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1.;
 - 1.3. wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 1.4. wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 1.5. jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 1.6. jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 u.P.z.p., doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy do Wykonawcy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 2. Z postępowania, na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 u.P.z.p., Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
 - 2.1. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
 3. Z postępowania, na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r. poz. 507; dalej: *ustawa o szczególnych rozwiązaniach*) Zamawiający wykluczy:
 - 3.1. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
 - 3.2. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723 i 1843) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
 - 3.3. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach.
 4. Na mocy art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), **od 9 kwietnia 2022 r. obowiązuje zakaz udzielania** lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)-e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 lit. a)-d), art. 8, art. 10 lit. b)-f) i lit. h)-j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)-e) i lit. g)-i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)-d), lit. f)-h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE oraz tytułu VII rozporządzenia (UE, Euratom) 2018/1046 na rzecz lub z udziałem:
 - 4.1. obywateli rosyjskich, osób fizycznych zamieszkałych w Rosji lub osób prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
 - 4.2. osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w pkt. 4.1. powyżej; lub
 - 4.3. osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w pkt. 4.1. lub 4.2. powyżej;
- w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości.**
- Wykonawcy, których dotyczą wskazane wyżej zakazy, nie mogą ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego, zaś złożona przez nich oferta będzie podlegać odrzuceniu.**

III.2. Warunki udziału w postępowaniu

1. O niniejsze zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający warunki udziału w postępowaniu, w zakresie:
 - 1.1. **Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej.** Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału we wskazanym zakresie, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada ważny wpis do

rejestr organizatorów turystyki i przedsiębiorców ułatwiających nabywanie powiązanych usług turystycznych prowadzonego przez właściwego marszałka województwa.

Uwaga 1:

- Zamawiający informuje, że zasady uzyskania wpisu do rejestru organizatorów turystyki i przedsiębiorców ułatwiających nabywanie powiązanych usług turystycznych regulują przepisy ustawy z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2211 t.j.).

- 1.2. **Zdolności technicznej lub zawodowej.** Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia warunek udziału we wskazanym zakresie, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych: co najmniej 3 usługi (zamówienia) o łącznej wartości brutto nie mniejszej niż 60 000,00 zł, z których każda polegała na świadczeniu usług hotelarsko-restauracyjnych, w tym min. 1 nocleg, dla co najmniej siedemdziesięciu (70) osób.

Uwaga 2:

- Jeżeli wartość usługi (umowy) wskazanej w wykazie jest podana w walucie innej niż PLN, Wykonawca zobowiązany jest, na potrzeby niniejszego postępowania, dokonać przeliczenia jej wartości na PLN wg średniego kursu NBP (www.nbp.pl tabela A – tabela kursów średnich walut obcych) z dnia zakończenia usługi (umowy) o zakresie jak wyżej wraz z podaniem kursu oraz daty jego obowiązywania (zgodnie z tabelą A – tabela kursów średnich walut obcych) wg których dokonano przeliczenia; w przypadku usługi (umowy) nadal realizowanej wg tabeli kursów średnich walut obcych z dnia rozpoczęcia realizacji danej usługi (umowy).
- Zamawiający dopuszcza wykazanie się przez Wykonawcę więcej niż jednym zamówieniem spełniającym wymagania opisane w pkt. 1.1. zrealizowanym w ramach jednej umowy.
- W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takiej sytuacji Wykonawca składa wraz z ofertą oświadczenie w zakresie wskazania, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy (członkowie konsorcjum). Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 4 do SWZ.

2. Ocena spełniania ww. warunków dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte we właściwych dokumentach wyszczególnionych w Rozdz. IV niniejszej SWZ. Z treści złożonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż ww. warunki Wykonawca spełnił.
3. Wyżej opisane warunki udziału w postępowaniu dotyczą każdej części zamówienia.

Rozdział IV. Zawartość ofert, wykaz podmiotowych środków dowodowych

1. W zakresie nieuregulowanym postanowieniami SWZ zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie rodzajów podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415 ze zm.; dalej: „Rozporządzenie w sprawie rodzajów podmiotowych środków dowodowych”).
2. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 u.P.z.p., podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, Zamawiający zwraca Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że:
 - 3.1. oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
 - 3.2. zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

IV.1. Zawartość ofert

1. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej, podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do tych czynności. Wykonawca składa ofertę na Formularzu Ofertowym wg Załącznika nr 1.1 – 1.3. do SWZ **za pośrednictwem Platformy Zakupowej**.
2. Wykonawca obowiązany jest złożyć wraz z ofertą następujące dokumenty oraz przedmiotowe środki dowodowe:
 - 2.1. Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. (Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia takich dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów).
 - 2.2. Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie osoby działającej w imieniu Wykonawcy do jego reprezentowania, jeżeli oferta nie została podpisana przez osoby upoważnione do tych czynności dokumentem rejestracyjnym. (jeżeli umocowanie do reprezentowania nie wynika z dokumentu rejestrowego, o którym mowa w pkt 2.1.).
 - 2.3. Dowód wniesienia wadium. Jeżeli Wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji lub poręczenia Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej zgodnie z art. 97 ust. 10 ustawy. W przypadku wniesienia wadium w innej formie niż pieniądź, powinno ono obowiązywać przez cały okres związania ofertą.
 - 2.4. Oświadczenie własne Wykonawcy, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 u.P.z.p. oraz w zakresie braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ.
 - 2.5. Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie wskazania, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (członkowie konsorcjum). Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 4 do SWZ.
 - 2.6. W celu potwierdzenia zgodności oferowanego ośrodka szkoleniowego z minimalnymi wymaganiami Zamawiającego określonymi w opisie przedmiotu zamówienia tj. w Załączniku nr 1 do projektowanych postanowień umowy wraz z

załącznikami stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ, Zamawiający żąda złożenia następujących przedmiotowych środków dowodowych:

- 2.6.1. Oświadczenia Wykonawcy (wg. pkt 1 Formularza Ofertowego stanowiącego Załącznik nr 1.1. – 1.3. do SWZ) stosownie do części zamówienia wybranej przez Wykonawcę) w zakresie:
 - 2.6.1.1. wskazania nazwy i adresu zaoferowanego ośrodka szkoleniowego;
 - 2.6.1.2. potwierdzenia spełniania przez zaoferowany ośrodek wszystkich wymagań określonych w Załączniku nr 1.1 – 1.3 do p.p.u. wraz z załącznikami stanowiącymi Załącznik nr 8 SWZ, stosownie do części zamówienia wybranej przez Wykonawcę;
 - 2.6.1.3. oświadczenia o wyrażeniu zgody na przeprowadzenie, na zasadach określonych w SWZ, wizyty referencyjnej w ośrodku szkoleniowym wskazanym w Formularzu Ofertowym w celu zweryfikowania przez Zamawiającego czy zaoferowany przez Wykonawcę ośrodek szkoleniowy spełniania wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

IV.2. Wykaz podmiotowych środków dowodowych

Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia za pośrednictwem Platformy Zakupowej, w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych, w formie elektronicznej podpisanych kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do tych czynności, w poniższym zakresie:

1. braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia:
 - 1.1. informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
 - 1.1.1. art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 u.P.z.p.,
 - 1.1.2. art. 108 ust. 1 pkt 4 u.P.z.p., dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,
 - sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
 - 1.2. odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 u.P.z.p., sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - 1.3. oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 u.P.z.p., w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:
 - 1.3.1. art. 108 ust. 1 pkt 3 u.P.z.p.,
 - 1.3.2. art. 108 ust. 1 pkt 4 u.P.z.p., dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
 - 1.3.3. art. 108 ust. 1 pkt 5 u.P.z.p., dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
 - 1.3.4. art. 108 ust. 1 pkt 6 u.P.z.p.,
 - sporządzone według wzoru, który stanowi Załącznik nr 2 do SWZ.
 - 1.4. oświadczenia Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 u.P.z.p., o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 5 do SWZ.
2. potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej:
 - 2.1. wpis do rejestru organizatorów turystyki i przedsiębiorców ułatwiających nabywanie powiązanych usług turystycznych prowadzony przez właściwego marszałka województwa.
3. potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności zawodowej:
 - 3.1. wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do SWZ.

IV.3. Podmiotowe środki dowodowe składane przez Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
 - 1.1. informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w Rozdz. IV.2 pkt 1.1. SWZ – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie, o którym mowa w Rozdz. IV.3 pkt 1.1. SWZ;
 - 1.2. odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa IV.2 pkt 1.2. SWZ – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- 1.2.1. nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
2. Dokument, o którym mowa w pkt 1.1., powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w pkt 1.2., powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
3. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 1, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć. Postanowienie pkt. 2 stosuje się.

IV.4. Zasady i warunki korzystania przez Wykonawcę ze zdolności lub sytuacji innych podmiotów

Wykonawca nie może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, ponieważ Zamawiający wymaga osobistego wykonania przez Wykonawcę zamówienia w zakresie usług hotelarskich (kluczowe zadania).

IV.5. Klauzule informacyjne w zakresie danych osobowych

W związku z treścią z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2. oraz Dz. Urz. UE L 074 z 04.03.2021, str. 35), dalej: „RODO” Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w toku postępowania jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa. Z Administratorem można kontaktować się poprzez e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Administratora, wskazanych w pkt 1.
3. Pani/Pana dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 4.1. osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 2 ustawy,
 - 4.2. organy kontrolne,
 - 4.3. osoby lub podmioty, którym Administrator udzieli informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2022 r. poz. 902),
 - 4.4. podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do przeprowadzenia niniejszego postępowania. Ponadto, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy przechowywane będą przez okres 4 lat od dnia zakończenia niniejszego postępowania. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres 5 lat, na potrzeby archiwizacji.
6. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania oraz prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.
7. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, a konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy.

Rozdział V. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

1. Komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują wyłącznie za pośrednictwem Platformy Zakupowej, z zachowaniem formy albo postaci elektronicznej, w zależności od rodzaju przekazywanego dokumentu – stosownie do obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa. Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się ich datę wczytania do Platformy Zakupowej.
2. Postępowanie prowadzone jest pod numerem referencyjnym sprawy: **DZP.2610.50.2024**, Wykonawcy powinni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wskazany numer referencyjny.
3. Wykonawcy powinni kierować do Zamawiającego wszelką korespondencję z zachowaniem zasad opisanych w pkt 1, za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
5. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu

składania ofert. Treść pytań (bez ujawnienia źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami bądź informacje o dokonaniu zmiany treści SWZ, Zamawiający przekaże (opublikuje) Wykonawcom za pośrednictwem Platformy Zakupowej.

6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego po upływie terminu, o którym mowa w pkt 5 Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień treści SWZ.
7. W uzasadnionym przypadku Zamawiający może przed terminem składania ofert zmienić treść dokumentów składających się na niniejszą SWZ.
8. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.
9. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami są:
 - 9.1. Pan Zbigniew Antonik, tel.: +48225950062 w godz. 9.00 – 15.00.
 - 9.2. Pani Kinga Henzel, tel.: +48225950066 w godz. 9.00 – 15.00.

Rozdział VI. Wymagania dotyczące wadium

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości:
 - 1.1. 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100), w Części nr 1 do zamówienia;
 - 1.2. 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100), w Części nr 2 do zamówienia;
 - 1.3. 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100), w Części nr 3 do zamówienia.
2. Wadium może być wniesione w:
 - 2.1. pieniądzu;
 - 2.2. gwarancjach bankowych;
 - 2.3. gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 2.4. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2025 r. poz. 98).
3. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego prowadzony w Banku Gospodarstwa Krajowego III Oddział w Warszawie numer rachunku – 45 1130 1062 8000 0000 0002 8175, z dopiskiem na przelewie: „wadium w postępowaniu na **„Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym – Część nr ... zamówienia”**”.
4. W przypadku wnoszenia wadium w innej formie niż pieniądzu Wykonawca wnosi w postaci elektronicznej poprzez wczytanie na Platformie Zakupowej oryginału gwarancji lub poręczenia. Wadium powinno być oznaczone w następujący sposób: WADIUM – numer referencyjny sprawy, nazwa postępowania, Część zamówienia lub w inny sposób umożliwiający identyfikację postępowania, którego dotyczy.
5. Dokument wadialny (gwarancja lub poręczenie) musi wyraźnie wskazywać na wszystkie okoliczności jego utraty określone w art. 98 ust. 6 u.P.z.p.
6. Z treści gwarancji/poręczenia powinno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 98 ust. 6 u.P.z.p.
7. Oferta Wykonawcy, który nie wniósł wadium lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 u.P.z.p. zostanie odrzucona.
8. W przypadku wniesienia wadium i niezłożenia oferty, Wykonawca jest zobowiązany złożyć do Zamawiającego wniosek o zwrot wadium.

Rozdział VII. Termin związania ofertą

Wykonawcy pozostają związani złożoną ofertą do dnia **23.07.2025 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Rozdział VIII Opis sposobu przygotowywania ofert

VIII.1. Przygotowanie ofert

1. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie elektronicznej. Ofertę należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do tych czynności. Wykonawca składa ofertę na Formularzu Ofertowym (wg Załącznika nr 1.1 – 1.3. do SWZ).
2. Treść złożonej oferty musi być zgodna z warunkami zamówienia. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej pod rygorem nieważności. Ofertę należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Ofertę należy złożyć wyłącznie za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
3. Oferta powinna zawierać jedną, jednoznacznie opisaną propozycję.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 74 ust. 1 i 2 u.P.z.p. oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu niezwłocznie po otwarciu ofert, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji określonych w art. 222 ust. 5 u.P.z.p., tj. nazw albo imion i nazwisk oraz siedzib lub miejsc prowadzonej działalności gospodarczej albo miejsc zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte, cen lub kosztów zawartych w ofertach.

Uwaga:

Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), które Wykonawca zamierza zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, muszą zostać odpowiednio oznaczone a następnie załączone na Platformie Zakupowej w osobnym pliku w miejscu właściwym dla Informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w takim przypadku:
 - 6.1. oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie,

- 6.2. każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w Rozdz. III.1. SWZ,
- 6.3. zgodnie z art. 58 ust. 2 u.P.z.p. muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
- 6.4. wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem,
- 6.5. przed podpisaniem umowy przedłożą pełnomocnictwo do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, jeżeli pełnomocnictwo takie nie zostało dołączone do oferty,
- 6.6. w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

VIII.2. Forma dokumentów składanych w postępowaniu

1. Wszystkie dokumenty wchodzące w skład oferty oraz składane w trakcie postępowania należy złożyć na Platformie Zakupowej w postaci elektronicznej, podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym, wystawionym przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. – o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1725).
2. Dokumenty i oświadczenia wchodzące w skład oferty oraz składane w trakcie postępowania, sporządzone w językach obcych muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.
3. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 u.P.z.p., lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 u.P.z.p. lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
4. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 u.P.z.p., lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
5. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 4, dokonuje w przypadku:
 - 5.1. podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 5.2. przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 5.3. innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 u.P.z.p. – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
6. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 u.P.z.p., oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 u.P.z.p., niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 u.P.z.p., oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 u.P.z.p., niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
8. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 7, dokonuje w przypadku:
 - 8.1. podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 8.2. przedmiotowego środka dowodowego, dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 u.P.z.p., lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 8.3. pełnomocnictwa – mocodawca.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 4 i 7, może dokonać również notariusz.
10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w pkt. 4, 5 oraz pkt. 7-9, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
11. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Rozdział IX. Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert, warunki zmiany albo wycofania oferty**IX.1. Sposób oraz termin składania ofert i otwarcia ofert**

- Ofertę pod rygorem nieważności należy złożyć w formie elektronicznej. Oferta musi zostać podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do tych czynności. Ofertę należy złożyć na Platformie Zakupowej udostępnionej przez Zamawiającego na stronie internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/arimr>.
- Termin składania ofert upływa w dniu **25.04.2025 r. o godzinie 10:00**
- Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **25.04.2025 r. o godzinie 12:00**.
- Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty wynikające z niezastosowania się przez Wykonawcę do wymagań niniejszej SWZ.

IX.2. Warunki zmiany i wycofania złożonej oferty

- Wykonawca posiadający konto na Platformie Zakupowej, za jej pośrednictwem może przed upływem terminu składania ofert samodzielnie zmienić lub wycofać ofertę.
- Wykonawca nieposiadający konta na Platformie Zakupowej, za jej pośrednictwem może przed upływem terminu składania ofert samodzielnie zmienić ofertę. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy skontaktować się z Centrum Wsparcia Klienta uruchomione przez Operatorem Platformy Zakupowej, które służy pomocą techniczną od 7:00 do 17:00 od poniedziałku do piątku pod numerem telefonu 221010202 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
- Na Platformie Zakupowej w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” opisana jest szczegółowa procedura zmiany i wycofania oferty.
- Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty (załączników).

Rozdział X. Opis sposobu obliczenia ceny

- Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia i podania ceny jednostkowej netto, ceny ofertowej netto, należnego podatku od towarów i usług VAT oraz ceny ofertowej brutto, w sposób określony w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1.1 – 1.3. do SWZ.
- Ceny określone w Formularzu Ofertowym powinny zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia. Podane ceny nie podlegają zmianom przez okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień Rozdz. XIV pkt 4 niniejszej SWZ.
- Ceny określone w formularzu ofertowym muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (wg zasady zaokrąglania: poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
- Wszystkie ceny podane w Formularzu Ofertowym powinny być wyrażone w złotych polskich.
- Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca, składając ofertę, obowiązany jest do poinformowania Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku, wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
- Zamawiający oczekuje podania przez Wykonawców cen jednostkowych wyrażonych w kwotach wyższych niż 0 (zero) złotych dla każdej pozycji w każdej z TABEL wyszczególnionych w Formularzach Ofertowych, stanowiących Załączniki nr 1.1-1.3. do SWZ.

Rozdział XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

- Przy wyborze oferty najkorzystniejszej w każdej części zamówienia Zamawiający będzie się kierował poniższym kryterium:
 - kryterium „cena” (P_c) – waga **100% (100 pkt)**, obliczona wg poniższych zasad:
 - podkryterium „cena usługi” (P_{cu}) – waga 90% (90 pkt), obliczona wg poniższego wzoru

$$P_{cu} = \frac{C_{u_{min}}}{C_{u_b}} \times 90 \text{ pkt},$$
 gdzie:
 - P_{cu} – liczba punktów oferty badanej w kryterium „cena usługi”
 - $C_{u_{min}}$ – cena usługi najniższa spośród ważnych ofert
 - C_{u_b} – cena usługi oferty badanej

W ramach podkryterium „cena usługi” Zamawiający podstawia do wzoru kwotę wpisaną w wierszu „RAZEM” kolumny „f” (Cena brutto (zł)) TABELI A i C zamieszczonych w pkt I Formularza Ofertowego.
 - podkryterium „cena sali I” (P_{csi}) – waga 5% (5 pkt), obliczona wg poniższego wzoru

$$P_{csi} = \frac{C_{SI_{min}}}{C_{SI_b}} \times 5 \text{ pkt},$$
 gdzie:
 - P_{csi} – liczba punktów oferty badanej w kryterium „cena sali I”
 - $C_{SI_{min}}$ – cena sali I najniższa spośród ważnych ofert
 - C_{SI_b} – cena sali I oferty badanej

W ramach podkryterium „cena sali I” Zamawiający podstawia do wzoru kwotę wpisaną w wierszu „1” kolumny „e” (Cena brutto (zł)) TABELI B zamieszczonej w pkt I Formularza Ofertowego
 - podkryterium „cena sali II” (P_{csi}) – waga 5% (5 pkt), obliczona wg poniższego wzoru

$$P_{csi} = \frac{C_{SII_{min}}}{C_{SII_b}} \times 5 \text{ pkt},$$
 gdzie:

P_{CSII} – liczba punktów oferty badanej w kryterium „cena sali II”

C_{SIImin.} – cena sali II najniższa spośród ważnych ofert

C_{SIIb} – cena sali II oferty badanej

W ramach podkryterium „cena sali II” Zamawiający podstawia do wzoru kwotę wpisaną w wierszu „2” kolumny „e” (Cena brutto (zł)) TABELI B zamieszczonej w pkt I Formularza Ofertowego

2. Za najkorzystniejszą w danej części zamówienia zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów, obliczoną w zaokrągleniu z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku wg wzoru:

$P_C = P_{CU} + P_{CI} + P_{CII}$, gdzie:

P_C – całkowita liczba punktów oferty w kryterium „cena”

P_{CU} – liczba punktów oferty w podkryterium „cena usług”

P_{CI} – liczba punktów oferty w podkryterium „cena sali I”

P_{CII} – liczba punktów oferty w podkryterium „cena sali II”

Rozdział XII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego podania Zamawiającemu danych niezbędnych do sporządzenia umowy lub przekazania dokumentów, które okażą się konieczne do zawarcia umowy.

Rozdział XIII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie żąda od Wykonawcy, z którym zostanie podpisana umowa wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XIV. Informacje dotyczące umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zawarcie umowy nastąpi wg treści p.p.u. w sprawie zamówienia publicznego, stanowiących Załącznik nr 8 do niniejszej SWZ.
2. Postanowienia ustalone w p.p.u. nie podlegają negocjacom.
3. Przyjęcie niniejszych p.p.u. stanowi jeden z istotnych warunków przyjęcia oferty.
4. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Warunki zmian zostały opisane przez Zamawiającego w p.p.u. wraz z załącznikami, stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ.

Rozdział XV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

1. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale IX ustawy.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 2.1. niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na p.p.u.;
 - 2.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie winno zawierać informacje określone w art. 516 ust. 1 u.p.z.p., w szczególności wskazanie czynności lub zaniechania czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej. Pisma w postępowaniu odwoławczym wnosi się w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
5. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 6.1 10 (dziesięć) dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
 - 6.2 15 (piętnastu) dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przekazane w inny sposób niż określony w pkt. 6.1.;
7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie:
 - 7.1 10 (dziesięć) dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
8. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt. 6 i 7 wnosi się w terminie:
 - 8.1 10 (dziesięć) dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.

Załączniki do SWZ:

1. Załącznik nr 1.1. – 1.3. - Wzór Formularza Ofertowego.
2. Załącznik nr 2 - Wzór Oświadczenia o braku podstaw wykluczenia.

3. Załącznik nr 3 - Wzór Oświadczenia własnego Wykonawcy, oświadczenia o którym mowa w art. 125 ust. 1 u.P.z.p. oraz o potwierdzeniu braku podstaw wykluczenia – art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach.
4. Załącznik nr 4 - Wzór Oświadczenia o podziale obowiązków w trakcie realizacji zamówienia.
5. Załącznik nr 5 - Wzór Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej.
6. Załącznik nr 6 - Wzór Oświadczenia – wykaz usług.
7. Załącznik nr 7 - Wzór Ankiety spełniania przez ośrodek szkoleniowy wymagań.
8. Załącznik nr 8 - projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Zatwierdzam SWZ wraz z załącznikami:

Warszawa, data zgodna z datą w podpisie.

.....
Prezes ARiMR

Załącznik nr 1.1. do SWZ – wzór Formularza Ofertowego

Formularz Ofertowy – Część nr 1
DZP.2610.50.2024

Ja(my) niżej podpisany(-i)

Działając w imieniu i na rzecz

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**”, zgodnie z wymaganiami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia i projektowanych postanowieniach umowy wraz z załącznikami, oferuję(-emy) realizację przedmiotu zamówienia, **za cenę:**

UWAGA:

Zamawiający oczekuje podania przez Wykonawców cen jednostkowych wyrażonych w kwotach wyższych niż 0 (zero) złotych dla każdej pozycji w każdej z TABEL.

I. według poniższych stawek:

TABELA A ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ)	Cena jednostkowa netto za jedną osobę / za jeden pokój za dobę/ za salę (zł)	Liczba osób/pokoi/ sal	Cena netto (zł)	Podatek VAT		Cena brutto (zł)
				(%)	(zł)	
	a	b	$c = a \times b$	d	$e = c \times d$	$f = c + e$
Śniadanie	/osobę	80 osób		23		
Obiad	/osobę	160 osób		23		
Kolacja I	/osobę	80 osób		23		
Kolacja II	/osobę	80 osób		23		
Serwis kawowy I	/osobę	80 osób		23		
Serwis kawowy II	/osobę	80 osób		23		
Pokój 1-osobowy	/pokój	16 pokoi		23		
Pokój 2-osobowy	/pokój	32 pokoi		23		
Sala eventowa (do 7 godzin)	/salę	1 sala		23		
RAZEM				X		

TABELA B ↓

Lp	Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ)	Liczba dni	Cena jednostkowa za wynajem sali na 1 dzień netto (zł)	Podatek VAT		Cena brutto * (zł)
				(%)	(zł)	
		a	b	c	d = b x c	e = b + d
1	sala o powierzchni powyżej 100 m ² z możliwością pomieszczenia 80 osób	1		23		
2	sala o powierzchni powyżej 80 m ² z możliwością pomieszczenia 60 osób	1		23		
		RAZEM		X		

*- Zamawiający zastrzega, że łączna cena brutto za sale szkoleniowe nie może przekroczyć 10% wartości łącznej ceny oferty brutto.

TABELA C ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ)	Cena jednostkowa netto - za jeden przewóz osób (zł)	Liczba przewoz ów	Cena netto jednego przewozu osób (zł)	Podatek VAT		Cena brutto jednego przewozu osób (zł)
				(%)	(zł)	
	a	b	c = a x b	d	e = c x d	f = c + e
PRZEWÓZ A1		1		23		
PRZEWÓZ B1		1		23		
PRZEWÓZ A2		1		23		
PRZEWÓZ B2		1		23		
		Razem		X		

WYJAŚNIENIE:

- PRZEWÓZ A1** – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B1** – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ A2** – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33, – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B2** – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
- Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym.

TABELA D↓

	Cena netto	Cena brutto
Suma cen z tabeli A		
Suma cen z tabeli B		
Suma cen z tabeli C		
Razem		

Uwaga 1: Ilości dni, osób, pokoi, sal oraz przejazdów autobusem lub busem wskazane w tabelach A, B i C są ilościami szacunkowymi służącymi porównaniu złożonych ofert. Rzeczywista Liczba dni, pokoi, sal oraz przejazdów autobusem lub busem na etapie realizacji zamówienia wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

Łączna cena netto oferty zł słownie:

.....

Łączna cena brutto oferty zł słownie:

.....

Oświadczamy, że:

- Oferujemy wynajem ośrodka szkoleniowego:
 - [należy wpisać nazwę ośrodka szkoleniowego oraz jego dokładny adres].
 - Wskazany powyżej ośrodek szkoleniowy spełnia wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, tj. w Załączniku nr 1 do projektowanych postanowień umowy wraz z załącznikami stanowiących Załącznik nr 8 SWZ.
 - wyrażamy zgodę na przeprowadzenie przez osoby wskazane przez Zamawiającego wizyty referencyjnej w ośrodku szkoleniowym wskazanym w Formularzu Ofertowym na zasadach określonych w SWZ.
- Zapoznaliśmy się z treścią specyfikacji warunków zamówienia (SWZ), w tym projektowanych postanowień umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte.
- Realizację przedmiotu zamówienia wykonamy w terminach określonych w Rozdz. II SWZ oraz projektowanych postanowieniach umowy.
- W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Uważamy się za związanych niniejszą ofertą do terminu określonego w SWZ.
- Wadium w wysokości **10 000,00 zł** (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy) wnieśliśmy przed upływem terminu składania ofert.
- Wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek bankowy nr Oświadczenie o zwolnieniu wadium wniesionego w innej formie niż pieniądz należy przekazać gwarantowi/poręczycielowi na następujący adres e-mail.....
- W przypadku udzielenia nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz nazwę Podwykonawcy, jeśli jest już znany):
 -¹

¹ w przypadku niewypełnienia Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom.

UWAGA:
Zamawiający przypomina, że powyższy punkt Formularza Ofertowego należy wypełnić w każdym przypadku, jeśli Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom wykonanie części zamówienia.
- Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres e-mail:

Dane kontaktowe: imię i nazwisko, nr tel., adres e-mail:

11. Dokumenty wymienione:

- 11.1. od strony do stronyw pliku[należy wpisać nazwę pliku],
 11.2. od strony do stronyw pliku[należy wpisać nazwę pliku],
 11.3. [...]

stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do treści:

- art. 18 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert **wykazać**, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa
- Rozdz. VIII.1. pkt 5 SWZ wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa muszą zostać odpowiednio oznaczone a następnie załączone na Platformie Zakupowej w osobnym pliku w miejscu właściwym dla Informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

12. Wypełnił/ym obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał/ęm do ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.³

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2).

³ w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie ma obowiązku składać (w takim przypadku Wykonawca może usunąć treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie, przekreślenie, itp.).

13. Jednocześnie, zgodnie z treścią art. 225 ust. 2 ustawy oświadczam, że wybór niniejszej oferty:

- 13.1. **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego⁴
 13.2. **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w związku z tym:⁴
 13.2.1.⁵

⁴ Niepotrzebne skreślić. W przypadku nie skreślenia (nie wskazania) żadnej z ww. treści oświadczenia i niewypełnienia powyższego pola oznaczonego: „należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku od towarów i usług” – Zamawiający uzna, że wybór przedmiotowej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

⁵ W pkt 13.2.1. należy wskazać: nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego, wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku, stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

14. Zgodnie z Rozdz. IV.1. SWZ do oferty zostają załączone dokumenty (wymienić):

- 14.1.
 14.2.
 14.3.
 14.4.
 14.5.

Świadom odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).

Załącznik nr 1.2. do SWZ – wzór Formularza Ofertowego

Formularz Ofertowy – Część nr 2
DZP.2610.50.2024

Ja(my) niżej podpisany(-i)

Działając w imieniu i na rzecz

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**”, zgodnie z wymaganiami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia i projektowanych postanowieniach umowy wraz z załącznikami, oferuję(-emy) realizację przedmiotu zamówienia, **za cenę:**

UWAGA:

Zamawiający oczekuje podania przez Wykonawców cen jednostkowych wyrażonych w kwotach wyższych niż 0 (zero) złotych dla każdej pozycji w każdej z TABEL.

I. według poniższych stawek:

TABELA A ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ)	Cena jednostkowa netto za jedną osobę / za jeden pokój na dobę/ za salę (zł)	Liczba osób/pokoi/ sal	Cena netto (zł)	Podatek VAT		Cena brutto (zł)
				(%)	(zł)	
	a	b	c=a x b	d	e =c x d	f = c + e
Śniadanie	/osobę	100 osób		23		
Obiad	/osobę	200 osób		23		
Kolacja I	/osobę	100 osób		23		
Kolacja II	/osobę	100 osób		23		
Serwis kawowy I	/osobę	100 osób		23		
Serwis kawowy II	/osobę	100 osób		23		
Pokój 1-osobowy	/pokój	20 pokoi		23		
Pokój 2-osobowy	/pokój	40 pokoi		23		
Sala eventowa (do 7 godzin)	/salę	1 sala		23		
RAZEM				X		

TABELA B ↓

Lp	Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ)	Liczba dni	Cena jednostkowa za wynajem sali na 1 dzień netto (zł)	Podatek VAT		Cena brutto * (zł)
				(%)	(zł)	
		a	b	c	d = b x c	e = b + d
1	sala o powierzchni powyżej 140 m ² z możliwością pomieszczenia 100 osób	1		23		
2	sala o powierzchni powyżej 80 m ² z możliwością pomieszczenia 60 osób	1		23		
		RAZEM		X		

*- Zamawiający zastrzega, że łączna cena brutto za sale szkoleniowe nie może przekroczyć 10% wartości łącznej ceny oferty brutto.

TABELA C ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ)	Cena jednostkowa netto - za jeden przewóz osób (zł)	Liczba przewoz ów	Cena netto jednego przewozu osób (zł)	Podatek VAT		Cena brutto jednego przewozu osób (zł)
				(%)	(zł)	
	a	b	c = a x b	d	e = c x d	f = c + e
PRZEWÓZ A1		1		23		
PRZEWÓZ B1		1		23		
PRZEWÓZ A2		1		23		
PRZEWÓZ B2		1		23		
		Razem		X		

WYJAŚNIENIE:

- PRZEWÓZ A1** – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B1** – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ A2** – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33, – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B2** – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
- Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym.**

TABELA D↓

	Cena netto	Cena brutto
Suma cen z tabeli A		
Suma cen z tabeli B		
Suma cen z tabeli C		
Razem		

Uwaga 1: Ilości dni, osób, pokoi, sal oraz przejazdów autobusem lub busem wskazane w tabelach A, B i C są ilościami szacunkowymi służącymi porównaniu złożonych ofert. Rzeczywista liczba dni, osób, pokoi, sal oraz przejazdów autobusem lub busem na etapie realizacji zamówienia wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

Łączna cena netto oferty zł słownie:

.....

Łączna cena brutto oferty zł słownie:

.....

Oświadczamy, że:

- Oferujemy wynajem ośrodka szkoleniowego:
 - [należy wpisać nazwę ośrodka szkoleniowego oraz jego dokładny adres].
 - Wskazany powyżej ośrodek szkoleniowy spełnia wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, tj. w Załączniku nr 1 do projektowanych postanowień umowy wraz z załącznikami stanowiących Załącznik nr 8 SWZ.
 - wyrażamy zgodę na przeprowadzenie przez osoby wskazane przez Zamawiającego wizyty referencyjnej w ośrodku szkoleniowym wskazanym w Formularzu Ofertowym na zasadach określonych w SWZ.
- Zapoznaliśmy się z treścią specyfikacji warunków zamówienia (SWZ), w tym projektowanych postanowień umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte.
- Realizację przedmiotu zamówienia wykonamy w terminach określonych w Rozdz. II SWZ oraz projektowanych postanowieniach umowy.
- W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Uważamy się za związanych niniejszą ofertą do terminu określonego w SWZ.
- Wadium w wysokości **10 000,00 zł** (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy) wnieśliśmy przed upływem terminu składania ofert.
- Wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek bankowy nr prowadzony w banku Oświadczenie o zwolnieniu wadium wniesionego w innej formie niż pieniądz należy przekazać gwarantowi/poręczycielowi na następujący adres e-mail.....
- W przypadku udzielenia nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz nazwę Podwykonawcy, jeśli jest już znany):

9.1.¹

¹ w przypadku niewypełnienia Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że powyższy punkt Formularza Ofertowego należy wypełnić w każdym przypadku, jeśli Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom wykonanie części zamówienia.

10. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres e-mail:

Dane kontaktowe: imię i nazwisko, nr tel., adres e-mail:

11. Dokumenty wymienione:

- 11.1. od strony do stronyw pliku[należy wpisać nazwę pliku],
11.2. od strony do stronyw pliku[należy wpisać nazwę pliku],
11.3. [...]

stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do treści:

- art. 18 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa
- Rozdz. VIII.1. pkt 5 SWZ wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa muszą zostać odpowiednio oznaczone a następnie załączone na Platformie Zakupowej w osobnym pliku w miejscu właściwym dla Informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

12. Wypełnił obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 lub art. 14 RODO)² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.³

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2).

³ w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie ma obowiązku składać (w takim przypadku Wykonawca może usunąć treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie, przekreślenie, itp.).

13. Jednocześnie, zgodnie z treścią art. 225 ust. 2 ustawy oświadczam, że wybór niniejszej oferty:

13.1. **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego⁴

13.2. **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w związku z tym:⁴

13.2.1.⁵

⁴ Niepotrzebne skreślić. W przypadku nie skreślenia (nie wskazania) żadnej z ww. treści oświadczenia i niewypełnienia powyższego pola oznaczonego: „należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku od towarów i usług” – Zamawiający uzna, że wybór przedmiotowej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

⁵ W pkt 13.2.1. należy wskazać: nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego, wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku, stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

14. Zgodnie z Rozdz. IV.1. SWZ do oferty zostają załączone dokumenty (wymienić):

- 14.1.
14.2.
14.3.
14.4.
14.5.

Świadom odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).

Załącznik nr 1.3. do SWZ – wzór Formularza Ofertowego

Formularz Ofertowy – Część nr 3
DZP.2610.50.2024

Ja(my) niżej podpisany(-i)

Działając w imieniu i na rzecz

W odpowiedzi na ogłoszone postępowanie prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**”, zgodnie z wymaganiami określonymi w specyfikacji warunków zamówienia i projektowanych postanowieniach umowy wraz z załącznikami, oferuję(-emy) realizację przedmiotu zamówienia, **za cenę:**

UWAGA:

Zamawiający oczekuje podania przez Wykonawców cen jednostkowych wyrażonych w kwotach wyższych niż 0 (zero) złotych dla każdej pozycji w każdej z TABEL.

I. według poniższych stawek:

TABELA A ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ)	Cena jednostkowa netto za jedną osobę / za jeden pokój za dobę/ za salę (zł)	Liczba osób/ pokoi/sal	Cena netto (zł)	Podatek VAT		Cena brutto (zł)
				(%)	(zł)	
	a	b	c=a x b	d	e =c x d	f = c + e
Śniadanie	/osobę	120 osób		23		
Obiad	/osobę	240 osób		23		
Kolacja I	/osobę	120 osób		23		
Kolacja II	/osobę	120 osób		23		
Serwis kawowy I	/osobę	120 osób		23		
Serwis kawowy II	/osobę	120 osób		23		
Pokój 1-osobowy	/pokój	24 pokoi		23		
Pokój 2-osobowy	/pokój	48 pokoi		23		
Sala eventowa (do 7 godzin)	/salę	1 sala		23		
RAZEM				X		

TABELA B ↓

Lp	Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 7 do SWZ)	Liczba dni	Cena jednostkowa za wynajem sali na 1 dzień netto (zł)	Podatek VAT		Cena brutto * (zł)
				(%)	(zł)	
				c	d = b x c	
1	sala o powierzchni powyżej 160 m ² z możliwością pomieszczenia 120 osób	1		23		
2	sala o powierzchni powyżej 80 m ² z możliwością pomieszczenia 60 osób	1		23		
		RAZEM		X		

*- Zamawiający zastrzega, że łączna cena brutto za sale szkoleniowe nie może przekroczyć 10 % wartości łącznej ceny oferty brutto.

TABELA C ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy stanowiących Załącznik nr 8 do SWZ)	Cena jednostkowa netto - za jeden przewóz osób (zł)	Liczba przewoz ów	Cena netto jednego przewozu osób (zł)	Podatek VAT		Cena brutto jednego przewozu osób (zł)
				(%)	(zł)	
				d	e = c x d	
	a	b	c = a x b			f = c + e
PRZEWÓZ A1		1		23		
PRZEWÓZ B1		1		23		
PRZEWÓZ A2		1		23		
PRZEWÓZ B2		1		23		
		Razem		X		

WYJAŚNIENIE:

- PRZEWÓZ A1** – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
- PRZEWÓZ B1** – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
- PRZEWÓZ A2** – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
- PRZEWÓZ B2** – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.

Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym.

TABELA D ↓

	Cena netto	Cena brutto
Suma cen z tabeli A		
Suma cen z tabeli B		
Suma cen z tabeli C		
Razem		

Uwaga 1: Ilości dni, osób, pokoi, sal oraz przejazdów autobusem lub busem wskazane w tabelach A, B i C są ilościami szacunkowymi służącymi porównaniu złożonych ofert. Rzeczywista Liczba dni, osób, pokoi, sal oraz przejazdów autobusem lub busem na etapie realizacji zamówienia wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

Łączna cena netto oferty zł słownie:

.....

Łączna cena brutto oferty zł słownie:

.....

Oświadczamy, że:

- Oferujemy wynajem ośrodka szkoleniowego:
 - [należy wpisać nazwę ośrodka szkoleniowego oraz jego dokładny adres].
 - Wskazany powyżej ośrodek szkoleniowy spełnia wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia, tj. w Załączniku nr 1 do projektowanych postanowień umowy wraz z załącznikami stanowiących Załącznik nr 8 SWZ.
 - wyrażamy zgodę na przeprowadzenie przez osoby wskazane przez Zamawiającego wizyty referencyjnej w ośrodku szkoleniowym wskazanym w Formularzu Ofertowym na zasadach określonych w SWZ.
- Zapoznaliśmy się z treścią specyfikacji warunków zamówienia (SWZ), w tym projektowanych postanowień umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte.
- Realizację przedmiotu zamówienia wykonamy w terminach określonych w Rozdz. II SWZ oraz projektowanych postanowieniach umowy.
- W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Uważamy się za związanych niniejszą ofertą do terminu określonego w SWZ.
- Wadium w wysokości **10 000,00 zł** (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy) wnieśliśmy przed upływem terminu składania ofert.
- Wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek bankowy nrprowadzony w banku Oświadczenie o zwolnieniu wadium wniesionego w innej formie niż pieniądź należy przekazać gwarantowi/poręczycielowi na następujący adres e-mail.....
- W przypadku udzielenia nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz nazwę Podwykonawcy, jeśli jest już znany):
 -¹

¹ w przypadku niewypełnienia Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że powyższy punkt Formularza Ofertowego należy wypełnić w każdym przypadku, jeśli Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom wykonanie części zamówienia.

- Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres e-mail:

Dane kontaktowe: imię i nazwisko, nr tel., adres e-mail:

11. Dokumenty wymienione:

- 11.1. od strony do stronyw pliku[należy wpisać nazwę pliku],
 11.2. od strony do stronyw pliku[należy wpisać nazwę pliku],
 11.3. [...]

stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do treści:

- art. 18 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert **wykazać**, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa
- Rozdz. VIII.1. pkt 5 SWZ wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa muszą zostać odpowiednio oznaczone a następnie załączone na Platformie Zakupowej w osobnym pliku w miejscu właściwym dla Informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

12. Wypełnił/ym obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO)² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał/ęm do ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.³

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2016, str. 2).

³ w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie ma obowiązku składać (w takim przypadku Wykonawca może usunąć treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie, przekreślenie, itp.).

13. Jednocześnie, zgodnie z treścią art. 225 ust. 2 ustawy oświadczam, że wybór niniejszej oferty:

13.1. **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego⁴

13.2. **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w związku z tym:⁴

13.2.1.⁵

⁴ Niepotrzebne skreślić. W przypadku nie skreślenia (nie wskazania) żadnej z ww. treści oświadczenia i niewypełnienia powyższego pola oznaczonego: „należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku od towarów i usług” – Zamawiający uzna, że wybór przedmiotowej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

⁵ W pkt 13.2.1. należy wskazać: nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadzić do powstania obowiązku podatkowego, wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku, stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

14. Zgodnie z Rozdz. IV.1. SWZ do oferty zostają załączone dokumenty (wymienić):

- 14.1.
 14.2.
 14.3.
 14.4.
 14.5.

Świadom odpowiedzialności karnej oświadczam, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień złożenia oferty (art. 297 k.k.).

Załącznik nr 2 do SWZ – wzór Oświadczenia o braku podstaw wykluczenia

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia

DZP.2610.50.2024

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**” oświadczam(-y), że na dzień złożenia niniejszego oświadczenia aktualne pozostają informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, tj. nie podlegam(-y) wykluczeniu na podstawie:

1. art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy,
2. art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
3. art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
4. art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy.

Załącznik nr 3 do SWZ - Wzór Oświadczenia własne Wykonawcy, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy oraz o potwierdzeniu braku podstaw wykluczenia – art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

DZP.2610.50.2024

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**” oświadczam(-y), że na dzień złożenia niniejszego oświadczenia:

CZĘŚĆ A – Oświadczenie własne Wykonawcy.

Wykonawca oświadcza, że jest:¹

1. Mikroprzedsiębiorstwem: tak/nie²
2. Małym przedsiębiorstwem: tak/nie²
3. Średnim przedsiębiorstwem: tak/nie²

Uwaga

¹ Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.Urz. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do wypełnienia ogłoszenia o udzieleniu zamówienia (do celów statystycznych).

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

² niepotrzebne skreślić.

CZĘŚĆ B – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 t.j.; dalej: „ustawa”)

Oświadczam(-y), że:

1. nie podlegam(-y) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy,
2. nie podlegam(-y) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy.
3. Oświadczam(-y), że zachodzą w stosunku do mnie (nas) podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy). Jednocześnie oświadczam(-y), że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy podjąłem(-eliśmy) następujące środki naprawcze:³

Uwaga

³ Wykonawca wypełnia pkt 3. wyłącznie w przypadku, gdy go dotyczy

CZĘŚĆ C – Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania, o których mowa art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 oraz art. 7 ustawy o szczególnych rozwiązaniach

Oświadczam(-y), że nie podlegam(-y) wykluczeniu na podstawie:

1. art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), oświadczam, nie zachodzą w stosunku do mnie opisane tamże okoliczności skutkujące zakazem udzielania lub dalszego wykonywania zamówień publicznych, w szczególności, że:
 - 1.1. nie jestem obywatelem rosyjskim, osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem z siedzibą w Rosji;
 - 1.2. nie jestem osobą prawną, podmiotem lub organem, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w pkt. 1.1. niniejszego oświadczenia;
 - 1.3. nie jestem osobą fizyczną lub prawną, podmiotem lub organem działającym w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w pkt. 1.1. lub 1.2. niniejszego oświadczenia;
 - 1.4. nie zaangażuję podwykonawców, dostawców będących obywatelami rosyjskimi, osobami fizycznymi lub prawnymi, podmiotów lub organów, o których mowa w pkt. 1.1.-1.3. niniejszego oświadczenia, w przypadku, gdy przypada na nich ponad 10% wartości zamówienia.

2. art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 129, 185; dalej ustawa o szczególnych rozwiązaniach) tj.:
 - 2.1. Nie jestem podmiotem wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanym na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającą o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
 - 2.2. Nie jestem wykonawcą, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723 i 1843) jest wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach;
 - 2.3. Nie jestem wykonawcą, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach.
3. W przypadku zmiany w trakcie realizacji umowy stanu faktycznego w zakresie objętym niniejszym oświadczeniem zobowiązuję się do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o zakresie zmian.

Załącznik nr 4 do SWZ – wzór Oświadczenia o podziale obowiązków w trakcie realizacji zamówienia

Oświadczenie o podziale obowiązków w trakcie realizacji zamówienia

(dotyczy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia; należy wypełnić i złożyć dla każdej części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę)

DZP.2610.50.2024

Działając w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:¹, przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, porad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**” oświadczam(-y), że wyszczególnione poniżej dostawy/usługi zostaną zrealizowane zgodnie z poniższym:

1. Wykonawca² wykona następujące usługi/dostawy w ramach realizacji zamówienia:
 - 1.1.
 - 1.2.
 - 1.3.
2. Wykonawca² wykona następujące usługi/dostawy w ramach realizacji zamówienia:
 - 2.1.
 - 2.2.
 - 2.3.
3. Wykonawca² wykona następujące usługi/dostawy w ramach realizacji zamówienia:
 - 3.1.
 - 3.2.
 - 3.3.

UWAGA:

¹ należy wpisać firmy wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

² należy wpisać firmy i adresy poszczególnych Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Załącznik nr 5 do SWZ – wzór Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

**Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
DZP.2610.50.2024**

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, porad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**” oświadczam(-y), że:

1. **nie należę(-ymy) do grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j.: Dz. U. z 2024 r., poz. 1616) **z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli odrębną ofertę w Części nr przedmiotowego postępowania** o udzielenie zamówienia¹.
2. **należę(-ymy) do grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j.: Dz. U. z 2024 r., poz. 1616) **z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębną ofertę w Części nr przedmiotowego postępowania** o udzielenie zamówienia¹:

Lp.	Nazwa podmiotu	Siedziba
1		
(...)		

Jednocześnie na potwierdzenie, że nasza oferta¹/oferta częściowa¹ została przygotowana niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej składam(-y) następujące informacje i/lub dokumenty:

.....

UWAGA:

¹ niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 6 do SWZ – wzór Oświadczenia – Wykaz usług
[warunek udziału w postępowaniu]

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

Oświadczenie – Wykaz usług
DZP.2610.50.2024

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „**Zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą szkoleń, narad oraz spotkań z pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym**”, składam(-y) wykaz usług wykonanych (wykonywanych) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdz. III.2. pkt 1.2. SWZ.

Lp.	Przedmiot wykonanych/wykonywanych usług (wg warunku udziału w postępowaniu)	Wartość brutto usługi w zł (w przypadku gdy zakres usługi jest szerszy, należy podać wyłącznie wartość usługi odpowiadającej treści warunku udziału w postępowaniu w badanym zakresie, wg warunku udziału w postępowaniu)	Podmiot na rzecz którego wykonano usługę (nazwa i adres)	Daty wykonania		Dowody
				Od dd-mm-rrrr	Do dd-mm-rrrr	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						
3						

Uwaga do kol. 7:

1. Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że powyższe usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, tj.:

1.1. referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane należycie, z tym, że w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż 3 m-ce przed upływem terminu składania ofert;

1.2. oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z przyczyn niezależnych od Wykonawcy nie jest on w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa wyżej w pkt 1.1.
2. Należy wpisać nazwę dowodu (dokumentu) potwierdzającego, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (podać numer strony).

Załącznik nr 7 do SWZ – Wzór Ankiety spełniania przez ośrodek szkoleniowy wymagań

Ankieta dotycząca spełniania wymagań przez ośrodek szkoleniowy

Sekcja I

Nazwa i adres ośrodka szkoleniowego	
Firma Wykonawcy ofertującego ośrodek szkoleniowy	
Imię Nazwisko przedstawiciela Wykonawcy obecnego w trakcie wizyty referencyjnej potwierdzający zgodność ankiety ze stanem faktycznym	

Sekcja II

Nr poz.	Element podlegający weryfikacji	Element spełnia wymagania minimalne Zamawiającego o TAK/NIE	Opis warunków, które nie zostały spełnione (wypełnić w przypadku gdy w kolumnie „c” lub „d” wpisano NIE)	Uwagi
a	b	c	e	f
1.	Jedna sala szkoleniowa o powierzchni powyżej z możliwością pomieszczenia osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania			
2.	Jedna sala szkoleniowa o powierzchni powyżej 80 m2 każda z możliwością pomieszczenia 60 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania			
3.	Wyposażenie każdej z sal szkoleniowych: dostęp do światła dziennego, klimatyzacja z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20-22°C, dostęp do Internetu, nagłośnienie (co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe w każdej sali), ekrany do prezentacji, (co najmniej 2 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 2 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 2 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 2 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia			
4.	Przy każdej sali znajduje się toaleta oraz miejsce na podanie serwisu kawowego.			
5.	Ośrodek z bezpłatnym, strzeżonym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 30 samochodów osobowych oraz min. 1. autokaru			
6.	Dźwigi powyżej 3 kondygnacji			
7.	Hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m ²			
8.	Bezpłatny dostęp do Internetu w pokojach noclegowych			
9.	Liczba pokoi zgodnych z opisem w SWZ z możliwością wykorzystania przez Zamawiającego w zależności od potrzeb jako 1 lub 2-osobowe –szt.,			
10.	Położenie ośrodka w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej.			

Nr poz.	Element podlegający weryfikacji	Element spełnia wymagania minimalne Zamawiającego o TAK/NIE	Opis warunków, które nie zostały spełnione (wypełnić w przypadku gdy w kolumnie „c” lub „d” wpisano NIE)	Uwagi
11.	Ośrodek dysponuje co najmniej 3 pokojami 1-osobowymi o powierzchni użytkowej co najmniej 25 m ²			
12	Ośrodek dysponuje miejscem do organizacji grilla lub ogniska,			
13	Sala eventowa – wyposażona w nagłośnienie, miejsca do siedzenia oraz stoły w liczbie adekwatnej do liczby uczestników wskazanej w zamówieniu, nie większej niżosób			

Ośrodek spełnia/nie spełnia*) wymagania minimalne określone w opisie przedmiotu zamówienia tj. Załączniku nr 1 do projektowanych postanowień umowy.

*) *niepotrzebne skreślić*

Sekcja III

Przedstawiciele Zamawiającego

Imię, Nazwisko

[data i podpis]

1. [1.]
2. [2.]
3. [3.]
4. [4.]
5. [5.]
6. [6.]
7. [7.]

Przedstawiciel Wykonawcy obecny w trakcie wizyty referencyjnej potwierdzający zgodność ankiety ze stanem faktycznym

Imię, Nazwisko

[data i podpis]

1. [1.]
2. [2.]

Załącznik nr 8 do SWZ – projektowane postanowienia umowy

Umowa Nr

Zawarta pomiędzy:

Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie przy al. Jana Pawła II nr 70, adres do korespondencji: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa, REGON nr 010613083, zarejestrowanym podatnikiem podatku od towarów i usług, NIP 526-19-33-940, reprezentowaną przez:

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

zwanym dalej „Wykonawcą”,

zwanymi dalej łącznie „Stronami”

w wyniku wyboru oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne zgodnie z art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320), zawarto umowę (zwaną dalej: „umową”) o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych na którą składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 2) zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej,
 - 3) transport dla uczestników narad, spotkań lub szkoleń.

Szczegółowy opis przedmiotu umowy, w tym wymaganych standardów stanowi Załącznik nr 1 do umowy.

2. Wykonawca będzie realizować obsługę szkoleń w zwanym dalej „ośrodkiem” na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do umowy, zwanych dalej „zamówieniami”.

§ 2

1. Zamawiający będzie składał zamówienia na formularzu, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do umowy, drogą elektroniczną najpóźniej na 10 dni kalendarzowych przed planowanym terminem szkolenia. W zamówieniu będą określone szacunkowe informacje dotyczące liczby zamawianych posiłków, pokoi noclegowych, sal oraz transportu (rodzaj autokaru, liczba przewozów), o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1, 2 i 3. Ostateczna liczba zamawianych posiłków, pokoi noclegowych, sal oraz transportu (rodzaj autokaru, liczba przewozów), o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1, 2 i 3, będzie potwierdzona nie później niż 3 dni robocze przed terminem szkolenia, drogą elektroniczną z dokładnością +/- 10% w stosunku do informacji przekazanych w zamówieniu. Potwierdzenie zmiany do zamówienia będzie przesłane zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2a do umowy. W przypadku braku zmian Wykonawca zapewni usługi zgodne z zamówieniem. W ośrodku będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż osób jednorazowo.
2. Wykonawca potwierdzi zamówienie drogą elektroniczną w terminie 2 dni roboczych od daty otrzymania zamówienia. Wpływ potwierdzenia do Zamawiającego po godz. 15.30 uważa się za dostarczony w dniu następnym.
3. Wykonawca potwierdzi zmianę do zamówienia drogą elektroniczną w terminie 1 dnia roboczego od daty otrzymania zmiany do zamówienia. Wpływ potwierdzenia do Zamawiającego po godz. 15:30 uważa się za dostarczony w dniu następnym.
4. W przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia przez Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi standardu określonego w Załączniku nr 1 do umowy. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
5. Odwołanie szkolenia przez Zamawiającego wymaga przesłania drogą elektroniczną do Wykonawcy, nie później niż 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia, informacji o odwołaniu szkolenia. Informacja o odwołaniu szkolenia będzie przesłana zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2a do umowy.
6. Odwołanie szkolenia nie powoduje skutków finansowych dla Zamawiającego.

7. Terminy, o których mowa w ust. 1, 2, 3 i 5 liczone są od chwili wysłania przesyłki elektronicznej.
8. Sale konferencyjne i sala restauracyjna będą dostępne dla uczestników szkolenia w godzinach określonych w zamówieniu lub zmianie do zamówienia.
9. Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka. Pokoje noclegowe w dniu przyjazdu dostępne będą nie później niż od godziny 14:00, a w dniu wyjazdu do godziny 11:00.
10. W przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia np. z powodu wcześniejszego niż określony w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu, Wykonawca zapewni uczestnikom bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu.
11. Zamówienia mogą być realizowane od dnia zawarcia umowy do wyczerpania kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 3 ust. 1 umowy, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2026 roku.
12. Lista osób upoważnionych do dokonywania poszczególnych zamówień w ramach umowy, o których mowa w § 1 ust. 2 umowy oraz akceptacji, o których mowa w ust. 4, stanowi Załącznik nr 3 do umowy. Zmiany danych na liście osób upoważnionych, o której mowa w zdaniu poprzednim, wymaga powiadomienia drugiej Strony w formie pisemnej lub formie elektronicznej. Powiadomienie o powyższych zmianach nie stanowi zmiany umowy wymagającej sporządzenia aneksu.
13. Spełnienie przez Wykonawcę wymaganych standardów, potwierdzone będzie przez Zamawiającego w protokole, którego wzór stanowi Załącznik nr 5 do umowy, sporządzanym przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Podstawą do przygotowania protokołu jest zamówienie lub jego zmiana. Protokół jest ostatecznie weryfikowany za pomocą listy zakwaterowania sporządzonej przez Wykonawcę oraz listy obecności z podpisami uczestników szkolenia sporządzonej przez Zamawiającego. Wykonawca będzie miał prawo zapoznania się z uwagami Zamawiającego do protokołu i pisemnie odnieść się do ustaleń Zamawiającego wpisując własne uwagi.

§ 3

1. Łączna maksymalna wartość wynagrodzenia za wykonanie umowy nie może przekroczyć kwoty zł **brutto** (słownie: 00/100).
2. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania zamówień, których łączna wartość brutto wyniesie nie mniej niż 200 000,00 zł brutto (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100).
3. Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia wynagrodzenia wg cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy, po przeprowadzeniu każdego szkolenia, w terminie 21 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT. Podstawą wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT za realizację danego zamówienia stanowił będzie sporządzony przez Wykonawcę oraz zaakceptowany bez zastrzeżeń przez Zamawiającego protokół, którego wzór stanowi Załącznik nr 5, stwierdzający prawidłową realizację zamówienia.
4. Błędnie wystawiona faktura VAT lub brak zaakceptowanego przez Zamawiającego bez zastrzeżeń protokołu spowoduje naliczenie ponownego 21-dniowego terminu płatności od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej dokumentacji stanowiącej podstawę do uiszczenia zapłaty.
5. Zapłata wynagrodzenia zostanie dokonana w formie polecenia przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze VAT. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Wykonawca i Zamawiający oświadczają, że są podatnikami podatku VAT i są upoważnieni do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.
7. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia, tj.: za faktycznie wykorzystaną przez uczestników liczbę pokoi noclegowych, faktycznie wykorzystaną liczbę sal konferencyjnych i eventowych oraz liczbę przewozów. Natomiast zapłata za posiłki i serwisy kawowe będzie zgodna z zamówieniem lub zmianą do zamówienia, o ile taka zmiana została przesłana do Wykonawcy.
8. Jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi:
 - 1) zmiana stawki podatku od towarów i usług lub podatku akcyzowego,
 - 2) zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 14 września 2023 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2024 r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1893),
 - 3) zmiana zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - 4) zmiana zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych,
 a zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania umowy – zastosowanie mają zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy określone w ust. 9-15.
9. Zmiana wysokości wynagrodzenia wymaga zmiany umowy w drodze aneksu.
10. Wykonawca najpóźniej w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia wejścia w życie przepisów wprowadzających zmiany, o których mowa w ust. 8 uprawniony jest do wystąpienia do Zamawiającego z pisemnym wnioskiem o dokonanie zmiany umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia wraz z jej uzasadnieniem oraz dokumentami niezbędnymi do oceny przez Zamawiającego, czy zmiany, o których mowa w ust. 8, mają wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę oraz w

jakim stopniu zmiany tych kosztów uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy określonego w niniejszej umowie,
a w szczególności:

- 1) szczegółową kalkulację proponowanej zmienionej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy oraz wykazanie adekwatności propozycji do zmiany wysokości kosztów wykonania umowy przez Wykonawcę,
 - 2) przyjęte przez Wykonawcę zasady kalkulacji wysokości kosztów wykonania umowy oraz założenia co do wysokości dotychczasowych oraz przyszłych kosztów wykonania umowy, wraz z dokumentami potwierdzającymi prawidłowość przyjętych założeń - takimi jak np. umowy o pracę, dokumenty potwierdzające zgłoszenie pracowników do ubezpieczeń.
11. W terminie 30 dni kalendarzowych od otrzymania wniosku, o którym mowa w ust. 10, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o jego uzupełnienie lub przekazanie dodatkowych wyjaśnień lub dokumentów (np. zażądać: oryginałów do wglądu, przekazania kopii dokumentów potwierdzonych za zgodność z oryginałem).
 12. Zamawiający w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania kompletnego wniosku zajmie w stosunku do niego pisemne stanowisko. Za dzień przekazania stanowiska uznaje się dzień jego wysłania na adres właściwy dla doręczeń pism dla Wykonawcy.
 13. Zamawiający najpóźniej w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia wejścia w życie przepisów wprowadzających zmiany, o których mowa w ust. 8, może przekazać Wykonawcy pisemny wniosek o dokonanie zmiany umowy. Wniosek powinien zawierać co najmniej propozycję zmiany umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia oraz powołanie zmian przepisów.
 14. Przed przekazaniem wniosku, o którym mowa w ust. 12, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o złożenie wyjaśnień lub dokumentów (oryginałów do wglądu lub kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem) niezbędnych do oceny przez Zamawiającego, czy zmiany, o których mowa w ust. 8, mają wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę oraz w jakim stopniu zmiany tych kosztów uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia. Rodzaj i zakres tych informacji określi Zamawiający. Postanowienia ust. 10-11 stosuje się odpowiednio, z tym, że Wykonawca jest zobowiązany w każdym przypadku do zajęcia pisemnego stanowiska w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania wniosku od Zamawiającego.
 15. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązania określonego w ust. 14 w terminie określonym w ust. 13, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto określonego w ust. 1 za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia. Jeżeli w terminie określonym w ust. 13 Wykonawca nie przedłoży wyjaśnień lub dokumentów, o których mowa w ust. 14 lub przedłożone przez Wykonawcę wyjaśnienia lub dokumenty będą niewystarczające do dokonania przez Zamawiającego oceny, o której mowa w ust. 14 – Zamawiający wyznaczy Wykonawcy dodatkowy termin, nie dłuższy niż 10 dni kalendarzowych, na dostarczenie lub uzupełnienie wyjaśnień lub dokumentów. W przypadku bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego w sposób określony w zdaniu poprzednim, Zamawiający uprawniony będzie do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 1-miesięcznego terminu wypowiedzenia.
 16. Jeżeli w trakcie procedury opisanej w ust. 10-15 zostanie wykazane, że zmiany, o których mowa w ust. 8 uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia, Strony uzgodnią treść aneksu do umowy oraz podpiszą aneks, z zachowaniem zasady zmiany wysokości wynagrodzenia w kwocie odpowiadającej zmianie kosztów wykonania umowy wywołanych przyczynami określonymi w ust. 8.
 17. W przypadku niezgodności, w dniu realizacji płatności, numeru rachunku bankowego wskazanego przez Wykonawcę na fakturze z numerem rachunku bankowego zamieszczonym w wykazie podmiotów, o których mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. 2024 poz. 361 ze zm.), Strony ustalają, że realizacja płatności nastąpi w trybie art. 108a ww. ustawy.
 18. Zasady zmiany wynagrodzenia określone w ust. 9-17 mają odpowiednie zastosowanie do zmiany wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego na podstawie przepisów ustawy o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych (dalej „wskaźnik”), z zastrzeżeniem następujących zasad:
 - 1) zmiana wynagrodzenia jest możliwa, gdy wskaźnik w stosunku do roku poprzedniego będzie wyższy niż 101,5 albo będzie niższy niż 98,5 (tj. nastąpi wzrost poziomu cen o 1,5% albo spadek poziomu cen o 1,5%);
 - 2) zmiana wynagrodzenia obowiązuje w stosunku do wynagrodzenia, które stanie się należne dopiero po dniu podpisania aneksu do umowy (w formie pisemnej lub formie elektronicznej pod rygorem nieważności), tym samym zmiana nie dotyczy wynagrodzenia już ustalonego (wystawiona faktura) lub rozliczonego przed dokonaniem zmiany umowy;
 - 3) zmiana wynagrodzenia możliwa jest najwcześniej po upływie 6 miesięcy od zawarcia umowy.
 - 4) w przypadku zmiany wskaźnika każdorazowa wartość zmiany wynagrodzenia określonego w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy będzie ustalana w następujący sposób:
 - a) jeśli zmiana wskaźnika będzie na poziomie powyżej 101,5 do 103 (wzrost poziomu cen od 1,5% do 3%) - wynagrodzenie określone w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy wzrośnie o 1% względem wynagrodzenia, które w momencie zmiany wskaźnika wynika z umowy, a jeśli zmiana wskaźnika będzie na poziomie poniżej 98,5 do 97 (spadek poziomu cen od 1,5% do 3%) - wynagrodzenie określone w cenniku zawartym w formularzu ofertowym

stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy zmaleje o 1% względem wynagrodzenia, które w momencie zmiany wskaźnika wynika z umowy,

- b) jeśli zmiana wskaźnika będzie na poziomie powyżej 103 do 105 (wzrost poziomu cen od 3 % do 5 %) - wynagrodzenie określone w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy wzrośnie o 2 % względem wynagrodzenia, które w momencie zmiany wskaźnika wynika z umowy, a jeśli zmiana wskaźnika będzie na poziomie poniżej 97 do 95 (spadek poziomu cen od 3% do 5%) - wynagrodzenie określone w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy zmaleje o 2% względem wynagrodzenia, które w momencie zmiany wskaźnika wynika z umowy,
 - c) jeśli zmiana wskaźnika będzie na poziomie powyżej 105 (wzrost poziomu cen ponad 5%) - wynagrodzenie określone w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy zmieni się o 3,5% względem wynagrodzenia, które w momencie zmiany wynika z umowy, a jeśli zmiana wskaźnika będzie na poziomie poniżej 5 (spadek poziomu cen o ponad 5%) - wynagrodzenie określone w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy zmaleje o 3,5% względem wynagrodzenia, które w momencie zmiany wynika z umowy;
 - d) zasady opisane w pkt a-c dotyczą wynagrodzenia wynoszącego minimum 1 zł (słownie: jeden złoty 00/100); w przypadku wynagrodzenia wynoszącego poniżej 1,0 zł (słownie: jeden złoty, 00/100), zmiana wyniesie odpowiednio 1 gr (słownie: jeden grosz), 2 gr (słownie: dwa grosze), 3 gr (słownie: trzy grosze).
- 5) zmiany wynagrodzenia zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym ustępie są możliwe do wysokości nieprzekraczającej łącznie 7% wartości wynagrodzenia określonego w cenniku zawartym w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 4 do umowy w przypadku wynagrodzenia wynoszącego minimum 1 zł i 6 gr (słownie: jeden złoty, 06/100) w przypadku wynagrodzenia wynoszącego poniżej 1 zł (słownie: jeden złoty, 00/100);
- 6) uprawnienie do wnioskowania o waloryzację wynagrodzenia zastrzeżone jest dla obu Stron umowy.

§ 4

1. Jeżeli Wykonawca nie zapewni w umówionym terminie któregośkolwiek ze świadczeń określonych w zamówieniu lub standardów określonych przez Zamawiającego, Zamawiającemu każdorazowo przysługuje prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 1% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy.
2. Jeżeli Wykonawca nie dokona potwierdzenia zamówienia zgodnie z § 2 ust. 2 umowy, Zamawiającemu każdorazowo przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 5 000,00 zł (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100).
3. Zamawiający może według własnego wyboru: odstąpić od umowy (w terminie 7 dni kalendarzowych od wystąpienia przesłanki uprawniającej do odstąpienia), z jednoczesnym prawem do żądania kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy, lub żądać kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 umowy, w przypadku dwukrotnego wystąpienia okoliczności uzasadniających zapłatę przez Wykonawcę kary umownej, o której mowa w ust. 1 lub 2.
4. Jeżeli w przypadku określonym w ust. 3, Zamawiający zażąda jedynie kary umownej, Zamawiający będzie mógł ponownie stosować sankcje wymienione w ust. 3 po kolejnym dwukrotnym wystąpieniu przesłanek uzasadniających zapłatę przez Wykonawcę kar umownych.
5. Przy wykonaniu umowy Wykonawca nie może korzystać z osób zatrudnionych u Zamawiającego pod rygorem odstąpienia przez Zamawiającego od umowy (w terminie 7 dni kalendarzowych od wystąpienia przesłanki uprawniającej do odstąpienia), z jednoczesnym prawem żądania kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego zgodnie z § 3 ust. 1 umowy za każdy stwierdzony przypadek
6. W przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających zapłatę przez Wykonawcę kar umownych, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zapłaty kar umownych w terminie 14 dni kalendarzowych od daty otrzymania pisemnego wezwania do ich zapłaty i po bezskutecznym upływie tego terminu potrącać kary umowne z wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonanie Umowy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
7. Jeżeli na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy powstanie szkoda przewyższająca zastrzeżoną karę umowną, Zamawiający może dochodzić odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej. Jeżeli szkoda powstanie z innych przyczyn niż te, dla których zastrzeżono karę, Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
8. Łączna wysokość kar umownych ze wszystkich tytułów wynikających z umowy jest ograniczona do 20% wartości wynagrodzenia brutto wynikającego z § 3 ust. 1.
9. W przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom, zamawiający może naliczyć karę umowną w wysokości 2 000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych 00/100) za każdy dzień zwłoki w zapłacie wynagrodzenia.
10. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o nieotrzymaniu środków finansowych z budżetu państwa w ilości umożliwiającej realizację planowanych zadań w kolejnych latach budżetowych, przekazywanych na dany rok budżetowy w formie dotacji.

§ 5

1. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania w poufności wszelkich informacji, w tym dokumentów, w których posiadanie wszedł przy zawieraniu i wykonywaniu umowy, w szczególności informacji, o których mowa w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1233). Wykonawca zobowiązuje się nie ujawniać ich osobom trzecim, z wyłączeniem informacji, których jawność wynika z przepisów obowiązującego prawa.
2. Wykonawca zobowiązuje się do pisemnego zobowiązania osób realizujących umowę do zachowania w poufności informacji, o których mowa w ust. 1, oraz ponosi odpowiedzialność za naruszenie tego obowiązku przez osoby realizujące umowę.
3. Za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązków, o których mowa w ust. 1 lub 2, Zamawiającemu przysługuje względem Wykonawcy kara umowna w wysokości 2% łącznego wynagrodzenia za wykonanie umowy, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy. W przypadku powstania szkody przenoszącej wysokość zastrzeżonej kary umownej, Zamawiający może również dochodzić odszkodowania na zasadach ogólnych.
4. Jeżeli nieprawidłowości wskazane w ust. 1 lub 2 zostaną ponownie stwierdzone, Zamawiającemu, niezależnie od dochodzenia kary umownej i odszkodowania na zasadach ogólnych, przysługuje uprawnienie do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przy wykonywaniu umowy przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35), zwanym dalej: RODO, oraz przepisów krajowych wydanych w związku z ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych.
6. Wykonawca pisemnie zobowiąże pracowników i osoby trzecie realizujące zobowiązania określone w umowie do przestrzegania przepisów, o których mowa w ust. 5.
7. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z klauzulami informacyjnymi w zakresie przetwarzania danych osobowych, stanowiącymi Załączniki nr 6, 8 i 9 do umowy (o ile znajdują zastosowanie), a także poinformował podwykonawców i osoby wyznaczone do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialne za koordynację i realizację umowy o treści Załącznika nr 10 (o ile znajduje zastosowanie).
8. Wykonawca zobowiązuje się do złożenia oświadczenia o wypełnieniu obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu zawarcia oraz wykonania umowy, zgodnie z wzorem oświadczenia stanowiącym Załącznik nr 7 do umowy.

§ 6

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej lub elektronicznej pod rygorem nieważności.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwa publicznego, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni kalendarzowych od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. W szczególności za wystąpienie istotnej zmiany okoliczności, o której mowa w ust. 2, uznaje się brak otrzymania środków finansowych z budżetu państwa w ilości umożliwiającej realizację planowanych zadań w kolejnych latach budżetowych, przekazywanych na dany rok budżetowy w formie dotacji.

§ 7

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie umowy podwykonawcom.
2. Powierzenie wykonania umowy podwykonawcy nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za działania lub zaniechania podwykonawcy. Wykonawca odpowiada za nie jak za własne działania lub zaniechania.

§ 8

Wszelkie szczegółowe kwestie związane z realizacją umowy, strony umowy będą uzgadniać na bieżąco drogą elektroniczną.

§ 9

1. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne właściwe przepisy prawne.
2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z umowy na osoby trzecie.

§ 10

Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania umowy rozstrzygać będzie sąd powszechny, właściwy według siedziby Zamawiającego.

§ 11

Umowa została zawarta w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanymi podpisami elektronicznymi przez upoważnionych przedstawicieli Stron. Dniem zawarcia Umowy jest dzień złożenia ostatniego wymaganego elektronicznego podpisu kwalifikowanego.

§ 12

Załączniki:

- nr 1 - opis przedmiotu zamówienia,
- nr 2 - wzór zamówienia - Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany układu graficznego Załącznika pod warunkiem, że będzie on zawierał wszystkie informacje, które zawiera wzór,
- nr 2a - wzór zmiany do zamówienia - Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany układu graficznego Załącznika pod warunkiem, że będzie on zawierał wszystkie informacje, które zawiera wzór,
- nr 3 - lista osób upoważnionych do dokonywania zamówienia i akceptacji w ramach umowy,
- nr 4 - formularz ofertowy,
- nr 5 - wzór protokołu do faktury - Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany układu graficznego Załącznika pod warunkiem, że będzie on zawierał wszystkie informacje, które zawiera wzór,
- nr 6 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną,
- nr 7 - oświadczenie o wypełnieniu obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO,
- nr 8 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku pośredniego pozyskania danych: pełnomocników, prokurenta oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego,
- nr 9 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych: pełnomocnika, prokurenta oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego.
- nr 10 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych dotyczy osób, których dane Administrator pozyskuje w sposób pośredni, w szczególności podwykonawców oraz osób wyznaczonych do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialnych za koordynację i realizację umowy, stanowią integralną część umowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do umowy nr – część nr 1 zamówienia

1. Część nr 1 zamówienia - OŚRODEK NR I

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na który składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego oraz sali eventowej, a także transportu, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka - OŚRODEK nr I, położonego w granicach administracyjnych powiatu Pruszkowskiego lub Piaseczyńskiego.
- 1.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej.
- 1.3. W ramach usług świadczonych w OŚRODKU nr I składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 2) zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej,
 - 3) transport dla uczestników szkoleń trasą wskazaną przez Zamawiającego (w tym drogi płatne).
- 1.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 umowy, tj. w przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr I. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.5. W OŚRODKU nr I będą odbywać się 1 – 3-dniowe szkolenia (przez szkolenie 1-dniowe należy rozumieć szkolenie obejmujące pobyt uczestników z 1 noclegiem, przez szkolenie 2-dniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 2 noclegami, przez szkolenie 3-dniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 3 noclegami).
- 1.6. W OŚRODKU nr I będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż 80 osób jednorazowo.
- 1.7. Wszystkie pokoje noclegowe, sale konferencyjne, sala eventowa, sala restauracyjna muszą mieścić się w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
- 1.8. Wykonawca w OŚRODKU nr I zobowiązany jest zapewnić:
 - 1) zakwaterowanie dla maks. 80 osób / dobę,
 - 2) wyżywienie z serwisem kawowym dla maks. 80 osób / dzień,
 - 3) wynajem od 1 do 2 sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem / dzień,
 - 4) możliwość wynajęcia sali eventowej w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Rozliczenie kosztów wynajęcia sali eventowej będzie się odbywało w oparciu o stawkę podaną w formularzu ofertowym oraz na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego na formularzu, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do umowy,
 - 5) usługa hotelarska zorganizowana zostanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym lub obiekcie hotelarskim, ośrodku szkoleniowym spełniającym standardy hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166),
 - 6) personel ośrodka zatrudniony do obsługi szkoleń organizowanych dla Zamawiającego powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy,
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Koordynatora – osobę, która będzie do stałej dyspozycji Zamawiającego oraz uczestników w miejscu szkolenia przez cały czas jego trwania i w szczególności będzie odpowiedzialna za: przygotowanie sal konferencyjnych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą ośrodka i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną,
 - 8) Wykonawca umieści informację o szkoleniu w widocznym miejscu w recepcji ośrodka oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.
- 1.9. Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA nr I:
 - 1) minimalna liczba pokoi noclegowych z możliwością wykorzystania przez Zamawiającego w zależności od potrzeb jako 1 lub 2-osobowe – 50 szt.,
 - 2) co najmniej 2 sale konferencyjne z wyposażeniem, w tym:
 - a) jedna sala o powierzchni powyżej 100 m² z możliwością pomieszczenia 80 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,

- b) jedna sala o powierzchni powyżej 80 m² z możliwością pomieszczenia 60 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania.

Sale konferencyjne powinny zabezpieczać ergonomiczne, bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki, rozumiane w szczególności jako zapewnienie dla każdego uczestnika miejsca o szerokości 60-70 cm, wolna przestrzeń dla nóg pod powierzchnią blatu o szerokości 60-70 cm, zapewnienie dobrej widoczności ekranu dla wszystkich osób – wielkość ekranu dostosowana do wielkości audytorium.

Zamawiający nie dopuszcza zastąpienia w sali konferencyjnej stołów lub biurek krzesłami konferencyjnymi, tj. krzesłami z pulpitem umożliwiającym notowanie. Przy ustawieniu stołów, uczestnicy szkolenia będą zajmować miejsca tylko po jednej stronie stołu (nie dopuszcza się możliwości usadowienia uczestników szkolenia jednocześnie po zewnętrznej i wewnętrznej stronie stołu). We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

W/w sale powinny być klimatyzowane z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20-22 °C, z dostępem do Internetu, nagłośnieniem (co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe w każdej sali), wyposażone w ekrany do prezentacji (co najmniej 2 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 2 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 2 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 2 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia. Przy każdej sali powinna znajdować się toaleta oraz miejsce na podanie serwisu kawowego.

W dniach, w których jest organizowane szkolenie w/w sale nie mogą być wykorzystywane do celów konsumpcyjnych.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzenia w sali konferencyjnej działają prawidłowo, a w szczególności, czy rzutnik jest połączony z komputerem i czy ekran jest umiejscowiony w sposób zapewniający dobrą widoczność wszystkim uczestnikom szkolenia.

W przypadku, gdy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/internetu/aranżacji sali konferencyjnej niezgodnej z wymogami umowy, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo, w jak najkrótszym czasie zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie przed rozpoczęciem szkolenia.

- 3) zapewnienie serwisu kawowego,
- 4) ośrodek z bezpłatnym, strzeżonym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 30 samochodów osobowych oraz min. 1 autokaru, przeznaczonych dla pracowników Zamawiającego
- 5) dźwigi osobowe (windy) powyżej 3 kondygnacji,
- 6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m²,
- 7) bezpłatny dostęp do Internetu w pokojach noclegowych,
- 8) sala eventowa – wyposażona w nagłośnienie, miejsca do siedzenia oraz stoły w liczbie adekwatnej do liczby uczestników wskazanej w zamówieniu, nie większej niż 80 osób. Zapewnienie obsługi technicznej sali – min. 1 osoba. Sala będzie wykorzystywana poza godzinami szkolenia (maksymalnie - przez 7 godzin).

1.10. Zakwaterowanie w OŚRODKU nr I:

- 1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20 °C (z łazienką, wc, kabiną prysznicową, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną, stołem oraz krzesłem, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze).

W pokojach noclegowych powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka.

Co najmniej 3 pokoje noclegowe 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową nie mniejszą niż 25 m².

- 2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20 °C z dwoma pojedynczymi łózkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach noclegowych powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka.

W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie do czystości, temperatury w pokoju noclegowym lub niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut usunąć zgłoszoną wadę lub zapewnić inny pokój noclegowy w tym samym ośrodku.

1.11. Sala restauracyjna w OŚRODKU nr I:

Sala restauracyjna, w której będą podawane śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego szkolenia i zapewniać możliwość spożycia w tym samym czasie posiłku grupy liczącej 80 osób w ciągu 60 minut.

1.12. Wyżywienie OŚRODKU nr I:

- 1) **Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą.**

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu śniadaniowego:

- a) płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) - 20 g/gramatura na osobę,
- b) jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,
- c) miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) co najmniej 2 rodzaje - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
- e) masło (min. 82 % tłuszczu w produkcji) - 20 g/gramatura na osobę,
- f) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
- g) wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcji lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- h) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,
- i) twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,
- j) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,
- k) min. 2 różne dania mięsne na ciepło np. kielbaski typu ślaska – min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 90% mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- l) min. jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznicza, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami (papryka, szczypiorek, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,
- m) jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,
- n) dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) - 50 g/gramatura na osobę,
- o) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- q) mleko i mleko bez laktozy - bez ograniczeń,
- r) wrząca woda w warku - bez ograniczeń,
- s) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- t) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- u) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

2) Obiad dwudaniowy z deserem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu obiadowego:

- a) min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa i warzyw) – Zamawiający w procesie przygotowania zup nie dopuszcza stosowania kostek rosołowych oraz zup w proszku) - 350 ml/ gramatura na osobę,
- b) min. 1 danie mięsne (mięso czerwone pieczone lub gotowane z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego) w wyjątkowych przypadkach na zgłoszenie zamawiającego danie to powinno zostać zastąpione daniem jarskim dla wybranych uczestników szkolenia - 150 g/gramatura na osobę,
- c) min. 1 danie z ryb lub drobiu (pieczone lub gotowane) - 150 g/gramatura na osobę,
- d) dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 2 rodzaje - 300 g/gramatura na osobę,
- e) sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
- f) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- g) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- h) mleko i mleko bez laktozy - bez ograniczeń,

- i) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- j) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- k) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- l) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.
- m) woda niegazowana z cytryną - bez ograniczeń.
- n) deser - ciasta własnej produkcji - 150 g/gramatura na osobę.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

Kolacja do wyboru przez Zamawiającego: Kolacja I lub Kolacja II

3) Kolacja I z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

- a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (np. gulasz, pierogi, risotto) - 300 g/gramatura na osobę,
- b) wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie – 80 g/gramatura na osobę,
- c) mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu - 80 g/gramatura na osobę
- d) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę
- e) przystawki zimne min. 3 rodzaje, np. sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju 100 g/gramatura na osobę,
- f) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
- g) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g /gramatura na osobę,
- h) masło - 30 g/gramatura na osobę,
- i) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- j) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

4) Kolacja II z ciepłymi posiłkami i napojami.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Obsługa techniczna sali:

- nagłośnienie,
- zapewnienie miejsca do wygłoszenia wykładu lub przemówienia,
- zmiana ustawienia stołów,
- posprzątanie sali po zakończeniu kolacji.

Czas trwania kolacji – do 7 godzin, określa Zamawiający.

Menu kolacyjne II będzie się składać z nie mniej niż 3 dań ciepłych, 2 rodzajów zup oraz dań zimnych, dodatków i napoi.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II:

1. Dania ciepłe do wyboru przez Zamawiającego 3 zestawy spośród:

Danie ciepłe nr I:

- a) ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami – 200 g/gramatura na osobę,
- b) ziemniaki opiekane - 200 g/gramatura na osobę
- c) buraki zasmażane - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr II:

- a) polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym - 200 g/gramatura na osobę
- b) kopytka - 200 g/gramatura na osobę
- c) bukiet surówek - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr III:

- a) ryba smażona lub gotowana (dorsz, miruna, łosoś lub pstrąg) - 150 g/gramatura na osobę
- b) ryż z warzywami - 200 g/gramatura na osobę
- c) surówka z kapusty kiszanej - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr IV:

- a) Udko faszerowane - 200 g/gramatura na osobę
- b) Kopytka- 200 g/gramatura na osobę
- c) Gotowane warzywa- 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr V:

- a) Roladki cielęce -200 g/gramatura na osobę
- b) Ziemniaki gotowane -200 g/gramatura na osobę
- a) Czerwona kapusta- 150 ml/gramatura na osobę

2. Zupy do wyboru przez Zamawiającego 2 rodzaje zup spośród:

- a) domowy rosół z makaronem - 350 ml/gramatura na osobę,
- b) zupa krem z pieczonych pomidorów - 350 ml/gramatura na osobę,
- c) barszcz czerwony z pasztecikiem - 350 ml/gramatura na osobę
- d) żurek z jajkiem i białą kielbasą - 350 ml/gramatura na osobę

3. Dania zimne, dodatki i napoje

- a) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- b) przystawki zimne min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,
- c) świeże warzywa (np. pomidory, ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,
- e) masło - 30 g/gramatura na osobę,
- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- g) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
- h) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,
- i) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 ml/gramatura na osobę,
- j) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,
- k) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,
- l) cukier - bez ograniczeń,
- ł) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,

- m) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- n) mleko i mleko bez laktozy do kawy bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

Serwis Kawowy do wyboru przez Zamawiającego: Serwis kawowy I lub Serwis kawowy II

5) Serwis kawowy I

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć,
- b) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- d) mleko i mleko bez laktozy do kawy - bez ograniczeń,
- e) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- g) woda podana w *dzbanku* z plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
- h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w *dzbanku* - bez ograniczeń,
- i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje i ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.

6) Serwis kawowy II

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – 30 minut we wskazanej przez Zamawiającego przerwie w szkoleniu,
- b) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 8 g na 150 ml wody - 250 ml/ osobę,
- c) kawa rozpuszczalna – 6 g/ osobę,
- d) mleko i mleko bez laktozy do kawy – 100 ml/ osobę,
- e) wrząca woda w warniku do herbaty i kawy rozpuszczalnej - bez ograniczeń,
- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania– 2 saszetki/osobę
- g) woda podana w *dzbanku* z plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
- h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w *dzbanku* – 200 ml/osobę,
- i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/osobę.

7) Woda mineralna w sali konferencyjnej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.

8) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do liczby uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.

9) Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.

10) Godziny posiłków oraz rodzaj kolacji (Kolacja I lub Kolacja II) zostaną uzgodnione z Zamawiającym. Posiłki powinny zostać wydane w czasie umożliwiającym ich spożycie przez wszystkich uczestników w wyznaczonych godzinach.

11) Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.

12) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym programem szkolenia;
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków;
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
- dania ciepłe podawane podczas obiadów i kolacji nie mogą się powtarzać w kolejnych dniach szkolenia.

1.13. Pozostałe wymagania dla OŚRODKA nr I

- 1) Wykonawca musi zapewnić:
 - a) sale konferencyjne oraz salę restauracyjną, które będą dostępne dla uczestników szkolenia w godzinach określonych w zamówieniu lub zmianie do zamówienia;
 - b) bezpieczne miejsce na przechowywanie bagażu w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia np. z powodu wcześniejszego niż określony w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu;
 - c) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wydodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
 - d) możliwość wykorzystania urządzeń typu: drukarka, kserokopiarka w czasie trwania szkolenia. Zamawiający przewiduje wydruk nie więcej niż 120 stron formatu A4 (wydruk czarno-biały) podczas jednego szkolenia;
 - e) możliwość zorganizowania kolacji w formie grilla w wiacie grillowej lub innym pomieszczeniu zapewniającym możliwość konsumpcji lub ogniska na otwartej przestrzeni przy zachowaniu ceny podanej w formularzu ofertowym (Kolacja I lub Kolacja II). W takim przypadku menu kolacji zostanie ustalone z Zamawiającym;
 - f) transport autokarem lub mikrobusem w zależności od liczebności grupy na trasach wskazanych przez Zamawiającego:
 - PRZEWÓZ A1– Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B1 – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ A2 – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33– miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33- Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B2 – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33– miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.

Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym.

- g) liczbę autokarów dostosowaną do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na szkolenie:
 - w przypadku konieczności przewozu grup liczących od 20 do 50 uczestników, Wykonawca zapewni co najmniej pięcioletniego autokaru, wyposażony - co najmniej w klimatyzację i toaletę, posiadający - co najmniej 50 miejsc do siedzenia dla uczestników szkolenia, w celu przewiezienia uczestników szkolenia z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w tym drogi płatne);
 - w przypadku konieczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najmniej pięcioletni pojazd (mikrobus), wyposażony - co najmniej w klimatyzację, posiadający co najmniej 20 miejsc do siedzenia dla uczestników szkolenia, w celu przewiezienia uczestników szkolenia z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w tym drogi płatne);
- 2) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie zrealizowanych przewozów autokarem lub busem z uczestnikami szkoleń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej;
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników szkolenia również w trakcie jego trwania;
- 4) Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka. Pokoje noclegowe w dniu przyjazdu dostępne będą nie później niż od godziny 14:00, a w dniu wyjazdu do godziny 11:00.

1. Część nr 2 zamówienia - OŚRODEK NR II

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na który składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej, a także transportu, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka - OŚRODEK nr II, położonego w granicach administracyjnych powiatu Grodziskiego, Nowodworskiego, Węgrowskiego, Żyrardowskiego, Sochaczewskiego, Garwolińskiego, Otwockiego, Mińskiego).
- 1.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej.
- 1.3. Na obsługę szkoleń w OŚRODKU nr II składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 2) techniczna obsługa szkoleń, w tym zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej,

3) transport dla uczestników szkoleń trasą wskazaną przez Zamawiającego (w tym drogi płatne).

- 1.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 umowy, tj. w przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr II. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.5. W OŚRODKU nr II będą odbywać się 1 – 3-dniowe szkolenia (przez szkolenie 1-dniowe należy rozumieć szkolenie obejmujące pobyt uczestników z 1 noclegiem, przez szkolenie 2-dniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 2 noclegami, przez szkolenie 3-dniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 3 noclegami).
- 1.6. W OŚRODKU nr II będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż 100 osób jednorazowo.
- 1.7. Wszystkie pokoje noclegowe, sale konferencyjne, sala eventowa, sala restauracyjna muszą mieścić się w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
- 1.8. Wykonawca w OŚRODKU nr II zobowiązany jest zapewnić:
 - 1) zakwaterowanie dla maks. 100 osób / dobę,
 - 2) wyżywienie z serwisem kawowym dla maks. 100 osób / dzień,
 - 3) wynajem od 1 do 2 sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem / dzień,
 - 4) możliwość wynajęcia sali eventowej w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Rozliczenie kosztów wynajęcia sali eventowej będzie się odbywało w ujęciu godzinowym w oparciu o stawkę podaną w formularzu ofertowym oraz na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego na formularzu, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do umowy,
 - 5) usługa hotelarska zorganizowana zostanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym lub obiekcie hotelarskim, ośrodku szkoleniowym spełniającym standardy hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166),
 - 6) personel ośrodka zatrudniony do obsługi szkoleń organizowanych dla Zamawiającego powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy.
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Koordynatora – osobę, która będzie do stałej dyspozycji Zamawiającego oraz uczestników w miejscu szkolenia przez cały czas jego trwania i w szczególności będzie odpowiedzialna za: przygotowanie sal konferencyjnych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą ośrodka i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną.
 - 8) Wykonawca umieści informację o szkoleniu w widocznym miejscu w recepcji ośrodka oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.
- 1.9. Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA nr II:
 - 1) minimalna liczba pokoi noclegowych z możliwością wykorzystania przez Zamawiającego w zależności od potrzeb jako 1 lub 2 osobowe – 55 szt.,
 - 2) co najmniej 2 sale konferencyjne z wyposażeniem, w tym:
 - a) jedna sala o powierzchni powyżej 140 m² z możliwością pomieszczenia 100 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,
 - b) jedna sala o powierzchni powyżej 80 m² z możliwością pomieszczenia 60 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania.

Sal konferencyjne powinny zabezpieczać ergonomiczne, bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki, rozumiane w szczególności jako zapewnienie dla każdego uczestnika miejsca o szerokości 60-70 cm, wolna przestrzeń dla nóg pod powierzchnią blatu o szerokości 60-70 cm, zapewnienie dobrej widoczności ekranu dla wszystkich osób – wielkość ekranu dostosowana do wielkości audytorium.

Zamawiający nie dopuszcza zastąpienia w sali konferencyjnej stołów lub biurek krzesłami konferencyjnymi, tj. krzesłami z pulpitem umożliwiającym notowanie. Przy ustawieniu stołów, uczestnicy szkolenia będą zajmować miejsca tylko po jednej stronie stołu (nie dopuszcza się możliwości usadowienia uczestników szkolenia jednocześnie po zewnętrznej i wewnętrznej stronie stołu). We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

W/w sale powinny być klimatyzowane z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20-22 °C, z dostępem do Internetu, nagłośnieniem (co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe w każdej sali), wyposażone w ekrany do prezentacji (co najmniej 2 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 2 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 2 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 2 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia. Przy każdej sali powinna znajdować się toaleta oraz miejsce na podanie serwisu kawowego.

W dniach, w których jest organizowane szkolenie w/w sale nie mogą być wykorzystywane do celów konsumpcyjnych.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzenia w sali konferencyjnej działają prawidłowo, a w szczególności, czy rzutnik jest połączony z komputerem i czy ekran jest umiejscowiony w sposób zapewniający dobrą widoczność wszystkim uczestnikom szkolenia.

W przypadku, gdy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/internetu/aranżacji sali konferencyjnej, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo, w jak najkrótszym czasie zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie przed rozpoczęciem szkolenia.

- 3) zapewnienie serwisu kawowego,
- 4) ośrodek z bezpłatnym, strzeżonym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 30 samochodów osobowych oraz min. 1 autokaru, przeznaczonych dla pracowników Zamawiającego
- 5) dźwigi osobowe (windy) powyżej 3 kondygnacji,
- 6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m²,
- 7) bezpłatny dostęp do Internetu w pokojach noclegowych,
- 8) sala eventowa – wyposażona w nagłośnienie, miejsca do siedzenia oraz stoły w liczbie adekwatnej do liczby uczestników wskazanej w zamówieniu, nie większej niż 100 osób. Zapewnienie obsługi technicznej sali – min. 1 osoba. Sala będzie wykorzystywana poza godzinami szkolenia, maksymalnie przez 7 godzin.

1.10. Zakwaterowanie w OŚRODKU nr II:

- 1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20 °C (z łazienką, wc, kabiną prysznicową, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną, stołem oraz krzesłem, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze).

W pokojach noclegowych powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka.

Co najmniej 3 pokoje noclegowe 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m².

- 2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20 °C z dwoma pojedynczymi łóżkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach noclegowych powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka.

W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie do czystości, temperatury w pokoju noclegowym lub niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut usunąć zgłoszoną wadę lub zapewnić inny pokój noclegowy w tym samym ośrodku.

1.11. Sala restauracyjna w OŚRODKU nr II.

Sala restauracyjna, w której będą podawane śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego szkolenia i zapewniać możliwość spożycia w tym samym czasie posiłku grupy liczącej 100 osób w ciągu 60 minut.

1.12. Wyżywienie OŚRODKU nr II:

1) Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu śniadaniowego:

- a) płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) - 20 g/gramatura na osobę,
- b) jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,
- c) miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) co najmniej 2 rodzaje - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
- e) masło (min. 82 % tłuszczu w produkcie) - 20 g/gramatura na osobę,
- f) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
- g) wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- h) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,

- i) twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,
- j) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,
- k) min. 2 różne dania mięsne na ciepło np. kielbaski typu śląska – min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 90% mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- l) min. jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami (papryka, szczypior, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,
- m) jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,
- n) dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) - 50 g/gramatura na osobę,
- o) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- q) mleko i mleko bez laktozy - bez ograniczeń,
- r) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- s) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- t) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- u) cukier, cytryna w plasterkach -bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

2) Obiad dwudaniowy z deserem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu obiadowego:

- a) min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa i warzyw) – Zamawiający w procesie przygotowania zup nie dopuszcza stosowania kostek rosołowych oraz zup w proszku) - 350 ml/ gramatura na osobę,
- b) min. 1 danie mięsne (mięso czerwone pieczone lub gotowane z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego) w wyjątkowych przypadkach na zgłoszenie zamawiającego danie to powinno zostać zastąpione daniem jarskim dla wybranych uczestników szkolenia - 150 g/gramatura na osobę,
- c) min. 1 danie z ryb lub drobiu (pieczone lub gotowane) - 150 g/gramatura na osobę,
- d) dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 2 rodzaje - 300 g/gramatura na osobę,
- e) sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
- f) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- g) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- h) mleko i mleko bez laktozy - bez ograniczeń,
- i) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- j) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- k) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- l) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.
- m) woda niegazowana z cytryną - bez ograniczeń.
- n) deser - ciasta własnej produkcji - 150 g/gramatura na osobę.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

Kolacja do wyboru przez Zamawiającego: Kolacja I lub Kolacja II

3) Kolacja I z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

- a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (np. gulasz, pierogi, risotto) - 300 g/gramatura na osobę,

- b) wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie – 80 g/gramatura na osobę,
- c) mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu - 80 g/gramatura na osobę,
- d) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,
- e) przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np. sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju 100 g/gramatura na osobę,
- f) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
- g) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g /gramatura na osobę,
- h) masło - 30 g/gramatura na osobę,
- i) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- j) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

4) Kolacja II z ciepłymi posiłkami i napojami.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Obsługa techniczna sali:

- nagłośnienie,
- zapewnienie miejsca do wygłoszenia wykładu lub przemówienia,
- zmiana ustawienia stołów,
- posprzątanie sali po zakończeniu kolacji.

Czas trwania kolacji – do 7 godzin, określa Zamawiający.

Menu kolacyjne II będzie się składać z nie mniej niż 3 dań ciepłych, 2 rodzajów zup oraz dań zimnych, dodatków i napoi.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II

Dania ciepłe do wyboru przez Zamawiającego 3 zestawy spośród:

Danie ciepłe nr I:

- a) ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami – 200 g/gramatura na osobę,
- b) ziemniaki opiekane - 200 g/gramatura na osobę
- c) buraki zasmażane - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr II:

- a) polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym - 200 g/gramatura na osobę
- b) kopytka - 200 g/gramatura na osobę
- c) bukiet surówek - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr III:

- a) ryba smażona lub gotowana (dorsz, miruna, łosoś lub pstrąg) - 150 g/gramatura na osobę
- b) ryż z warzywami - 200 g/gramatura na osobę
- c) surówka z kapusty kiszzonej - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr IV:

- a) Udko faszerowane - 200 g/gramatura na osobę
- b) Kopytka- 200 g/gramatura na osobę

- c) Gotowane warzywa- 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr V:

- a) Roladki cielęce -200 g/gramatura na osobę
b) Ziemniaki gotowane -200 g/gramatura na osobę
c) Czerwona kapusta- 150 ml/gramatura na osobę

Zupy do wyboru przez Zamawiającego 2 rodzaje zup spośród:

- a) domowy rosół z makaronem - 350 ml/gramatura na osobę,
b) zupa krem z pieczonych pomidorów - 350 ml/gramatura na osobę,
c) barszcz czerwony z pasztecikiem - 350 ml/gramatura na osobę
d) żurek z jajkiem i białą kielbasą - 350 ml/gramatura na osobę

Dania zimne, dodatki i napoje

- a) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:
- wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- b) przystawki zimne min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,
c) świeże warzywa (np. pomidory, ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,
e) masło - 30 g/gramatura na osobę,
f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
g) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
h) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,
i) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 ml/gramatura na osobę,
j) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,
k) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,
l) cukier - bez ograniczeń,
ł) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
m) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
n) mleko i mleko bez laktozy do kawy bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

Serwis Kawowy do wyboru przez Zamawiającego: Serwis kawowy I lub Serwis kawowy II

5) Serwis kawowy I

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć,
b) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
d) mleko i mleko bez laktozy do kawy - bez ograniczeń,
e) wrząca woda w warku - bez ograniczeń,

- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- g) woda podana w *dzbanku* z plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
- h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w *dzbanku* - bez ograniczeń,
- i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje i ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.

6) Serwis kawowy II

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – 30 minut we wskazanej przez Zamawiającego przerwie w szkoleniu,
- b) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 8 g na 150 ml wody - 250 ml/ osobę,
- c) kawa rozpuszczalna – 6 g/ osobę,
- d) mleko i mleko bez laktozy do kawy – 100 ml/ osobę,
- e) wrząca woda w *warniku* do herbaty i kawy rozpuszczalnej - bez ograniczeń,
- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania– 2 saszetki/osobę
- g) woda podana w *dzbanku* z plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
- h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w *dzbanku* – 200 ml/osobę,
- i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/osobę.

7) Woda mineralna w sali konferencyjnej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.

8) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do liczby uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.

9) Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.

10) Godziny posiłków oraz rodzaj kolacji (Kolacja I lub Kolacja II) zostaną uzgodnione z Zamawiającym. Posiłki powinny zostać wydane w czasie umożliwiającym ich spożycie przez wszystkich uczestników w wyznaczonych godzinach.

11) Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.

12) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym programem szkolenia;
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków;
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
- dania ciepłe podawane podczas obiadów i kolacji nie mogą się powtarzać w kolejnych dniach szkolenia.

1.13. Pozostałe wymagania dla OŚRODKA nr II

Wykonawca musi zapewnić:

1) Wykonawca musi zapewnić:

- a) sale konferencyjne oraz salę restauracyjną, które będą dostępne dla uczestników szkolenia w godzinach określonych w zamówieniu lub zmianie do zamówienia;
- b) bezpieczne miejsce na przechowywanie bagażu w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia np. z powodu wcześniejszego niż określony w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu,
- c) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
- d) możliwość wykorzystania urządzeń typu: drukarka, kserokopiarka w czasie trwania szkolenia. Zamawiający przewiduje wydruk nie więcej niż 120 stron formatu A4 (wydruk czarno-biały) podczas jednego szkolenia;
- e) możliwość zorganizowania kolacji w formie grilla w wiacie grillowej lub innym pomieszczeniu zapewniającym możliwość konsumpcji lub ogniska na otwartej przestrzeni przy zachowaniu ceny podanej w formularzu ofertowym (Kolacja I lub Kolacja II). W takim przypadku menu kolacji zostanie ustalone z Zamawiającym;

- f) transport autokarem lub mikrobusem w zależności od liczebności grupy na trasach wskazanych przez Zamawiającego:
- PRZEWÓZ A1 – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B1 – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ A2 – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B2 – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33- Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.

Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym.

- g) liczbę autokarów dostosowaną do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na szkolenie:

- w przypadku konieczności przewozu grup liczących od 20 do 50 uczestników, Wykonawca zapewni co najmniej pięcioletniego autokaru, wyposażony - co najmniej w klimatyzację i toaletę, posiadający - co najmniej 50 miejsc do siedzenia dla uczestników szkolenia, w celu przewiezienia uczestników szkolenia z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w tym drogi płatne);
 - w przypadku konieczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najmniej pięcioletni pojazd (mikrobus), wyposażony - co najmniej w klimatyzację, posiadający co najmniej 20 miejsc do siedzenia dla uczestników szkolenia, w celu przewiezienia uczestników szkolenia z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w tym drogi płatne);
- 2) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie zrealizowanych przewozów autokarem lub busem z uczestnikami szkoleń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej;
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników szkolenia również w trakcie jego trwania;
- 4) Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka. Pokoje noclegowe w dniu przyjazdu dostępne będą nie później niż od godziny 14:00, a w dniu wyjazdu do godziny 11:00.

1. Część nr 3 zamówienia - OŚRODEK NR III

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko-restauracyjnych na potrzeby szkoleń, narad i spotkań organizowanych dla pracowników ARiMR w ośrodkach szkoleniowych, na który składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń: zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń, zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego oraz sali eventowej, a także transportu, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka - OŚRODEK nr III, położonego w odległości do 120 km od miejsca wskazanego w umowie jako adres do korespondencji Zamawiającego (licząc odległość w linii prostej od kancelarii Zamawiającego znajdującej się w Warszawie przy ul. Poleczki 33 do wejścia do budynku ośrodka według informacji zawartych w Google Maps) z wyłączeniem ośrodków położonych w granicach administracyjnych powiatów Pruszkowskiego, Piaseczyńskiego, Grodzkiego, Nowodworskiego, Węgrowskiego, Żyrardowskiego, Sochaczewskiego, Garwolińskiego, Otwockiego, Mińskiego oraz ośrodków położonych w granicach administracyjnych Warszawy.
- 1.2. Ze względu na konieczność zapewnienia uczestnikom szkoleń ciszy, spokoju i możliwości skupienia się podczas zajęć, ośrodek powinien być położony w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej lub drogi wojewódzkiej.
- 1.3. Na obsługę szkoleń w OŚRODKU nr III składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
- 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 2) techniczna obsługa szkoleń, w tym zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem i serwisu kawowego oraz sali eventowej,
 - 3) transport dla uczestników szkoleń trasą wskazaną przez Zamawiającego (w tym drogi płatne).
- 1.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 4 umowy, tj. w przypadku, gdy realizacja zamówienia w pełnym zakresie we wskazanym przez Zamawiającego terminie jest niemożliwa, Wykonawca poinformuje Zamawiającego o tym fakcie drogą elektroniczną najpóźniej w ciągu 2 dni roboczych po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr III. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.5. W OŚRODKU nr III będą odbywać się 1 - 3 dniowe szkolenia (przez szkolenie 1-dniowe należy rozumieć szkolenie obejmujące pobyt uczestników z 1 noclegiem, przez szkolenie 2-dniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 2 noclegami, przez szkolenie 3-dniowe należy rozumieć pobyt uczestników z 3 noclegami).

- 1.6. W OŚRODKU nr III będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż 120 osób jednorazowo.
- 1.7. Wszystkie pokoje noclegowe, sale konferencyjne, sala eventowa, sala restauracyjna muszą mieścić się w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
- 1.8. Wykonawca w OŚRODKU nr III zobowiązany jest zapewnić:
 - 1) zakwaterowanie dla maks. 120 osób / dobę,
 - 2) wyżywienie z serwisem kawowym dla maks. 120 osób / dzień,
 - 3) wynajem od 1 do 2 sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem / dzień,
 - 4) możliwość wynajęcia sali eventowej w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Rozliczenie kosztów wynajęcia sali eventowej będzie się odbywało w ujęciu godzinowych w oparciu o stawkę podaną w formularzu ofertowym oraz na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego na formularzu, którego wzór stanowi Załącznik nr 2 do umowy,
 - 5) usługa hotelarska zorganizowana zostanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym lub obiekcie hotelarskim, ośrodku spełniającym standardy hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 2166),
 - 6) personel ośrodka zatrudniony do obsługi szkoleń organizowanych dla Zamawiającego powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy.
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Koordynatora – osobę, która będzie do stałej dyspozycji Zamawiającego oraz uczestników w miejscu szkolenia przez cały czas jego trwania i w szczególności będzie odpowiedzialna za: przygotowanie sal konferencyjnych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą ośrodka i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną.
 - 8) Wykonawca umieści informację o szkoleniu w widocznym miejscu w recepcji ośrodka oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.
- 1.9. Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA nr III:
 - 1) minimalna liczba pokoi noclegowych z możliwością wykorzystania przez Zamawiającego w zależności od potrzeb jako 1 lub 2 osobowe – 70 szt.
 - 2) co najmniej 2 sale konferencyjne z wyposażeniem, w tym:
 - a) jedna sala o powierzchni powyżej 160 m² z możliwością pomieszczenia 120 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,
 - b) jedna sala o powierzchni powyżej 80 m² z możliwością pomieszczenia 60 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania.

Sale konferencyjne powinny zabezpieczać ergonomiczne, bezpieczne i higieniczne warunki pracy i nauki, rozumiane w szczególności jako zapewnienie dla każdego uczestnika miejsca o szerokości 60-70 cm, wolna przestrzeń dla nóg pod powierzchnią blatu o szerokości 60-70 cm, zapewnienie dobrej widoczności ekranu dla wszystkich osób – wielkość ekranu dostosowana do wielkości audytorium.

Zamawiający nie dopuszcza zastąpienia w sali konferencyjnej stołów lub biurek krzesłami konferencyjnymi, tj. krzesłami z pulpitem umożliwiającym notowanie. Przy ustawieniu stołów, uczestnicy szkolenia będą zajmować miejsca tylko po jednej stronie stołu (nie dopuszcza się możliwości usadowienia uczestników szkolenia jednocześnie po zewnętrznej i wewnętrznej stronie stołu). We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

W/w sale powinny być klimatyzowane z możliwością utrzymania stałej temperatury w przedziale 20-22 °C, z dostępem do Internetu, nagłośnieniem (co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe w każdej sali), wyposażone w ekrany do prezentacji (co najmniej 2 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 2 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 2 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 2 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia. Przy każdej sali powinna znajdować się toaleta oraz miejsce na podanie serwisu kawowego.

W dniach, w których jest organizowane szkolenie w/w sale nie mogą być wykorzystywane do celów konsumpcyjnych.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzenia w sali konferencyjnej działają prawidłowo, a w szczególności, czy rzutnik jest połączony z komputerem i czy ekran jest umiejscowiony w sposób zapewniający dobrą widoczność wszystkim uczestnikom szkoleń.

W przypadku, gdy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/internetu/aranżacji sali konferencyjnej, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo, w jak najkrótszym czasie zapewnić ich prawidłowe funkcjonowanie przed rozpoczęciem szkolenia.
- 3) zapewnienie serwisu kawowego,
- 4) ośrodek z bezpłatnym, strzeżonym, dozorowanym lub ogrodzonym, zamkniętym parkingiem, zapewniającym miejsce dla min. 30 samochodów osobowych oraz min. 1 autokaru, przeznaczonych dla pracowników Zamawiającego
- 5) dźwigi powyżej 3 kondygnacji,

- 6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m²,
- 7) bezpłatny dostęp do Internetu w pokojach noclegowych
- 8) sala eventowa – wyposażona w nagłośnienie, miejsca do siedzenia oraz stoły w liczbie adekwatnej do liczby uczestników wskazanej w zamówieniu, nie większej niż 120 osób. Zapewnienie obsługi technicznej sali – min. 1 osoba. Sala będzie wykorzystywana poza godzinami szkolenia, maksymalnie przez 7 godzin.

1.10. Zakwaterowanie w OŚRODKU nr III:

- 1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20 °C (z łazienką, wc, kabiną prysznicową, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną, stołem oraz krzesłem, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze).

W pokojach noclegowych powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka.

Co najmniej 3 pokoje noclegowe 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m².

- 2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20 °C z dwoma pojedynczymi łóżkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem TV, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach noclegowych powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka.

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

1.11. Sala restauracyjna w OŚRODKU nr III.

Sala restauracyjna, w której będą podawane śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników danego szkolenia i zapewniać możliwość spożycia w tym samym czasie posiłku grupy liczącej 120 osób w ciągu 60 minut.

1.12. Wyżywienie OŚRODKU nr III:

1) **Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą.**

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu śniadaniowego:

- a) płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) - 20 g/gramatura na osobę,
- b) jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,
- c) miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) co najmniej 2 rodzaje - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
- e) masło (min. 82 % tłuszczu w produkcie) - 20 g/gramatura na osobę,
- f) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
- g) wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- h) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,
- i) twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,
- j) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,
- k) min. 2 różne dania mięsne na ciepło np. kielbaski typu śląska – min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 90% mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- l) min. jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami (papryka, szczypiorek, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,
- m) jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,
- n) dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) - 50 g/gramatura na osobę,

- o) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- q) mleko i mleko bez laktozy - bez ograniczeń,
- r) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- s) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- t) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- u) cukier, cytryna w plasterkach -bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

2) Obiad dwudaniowy z deserem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu obiadowego:

- a) min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa i warzyw) – Zamawiający w procesie przygotowania zup nie dopuszcza stosowania kostek rosołowych oraz zup w proszku) - 350 ml/ gramatura na osobę,
- b) min. 1 danie mięsne (mięso czerwone pieczone lub gotowane z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego) w wyjątkowych przypadkach na zgłoszenie zamawiającego danie to powinno zostać zastąpione daniem jarskim dla wybranych uczestników szkolenia - 150 g/gramatura na osobę,
- c) min. 1 danie z ryb lub drobiu (pieczone lub gotowane) - 150 g/gramatura na osobę,
- d) dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – min. 2 rodzaje - 300 g/gramatura na osobę,
- e) sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
- f) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- g) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- h) mleko i mleko bez laktozy - bez ograniczeń,
- i) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- j) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańczowy, jabłkowy), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- k) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- l) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.
- m) woda niegazowana z cytryną - bez ograniczeń.
- n) deser - ciasta własnej produkcji - 150 g/gramatura na osobę.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

Kolacja do wyboru przez Zamawiającego: Kolacja I lub Kolacja II

3) Kolacja I z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

- a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (np. gulasz, pierogi, risotto) - 300 g/gramatura na osobę,
- b) wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie – 80 g/gramatura na osobę,
- c) mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu - 80 g/gramatura na osobę
- d) sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę
- e) przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np. sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju 100 g/gramatura na osobę,
- f) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,

- g) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g /gramatura na osobę,
- h) masło - 30 g/gramatura na osobę,
- i) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- j) cukier, cytryna w plasterkach - bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

4) Kolacja II z ciepłymi posiłkami i napojami.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Obsługa techniczna sali:

- nagłośnienie,
- zapewnienie miejsca do wygłoszenia wykładu lub przemówienia,
- zmiana ustawienia stołów,
- posprzątanie sali po zakończeniu kolacji.

Czas trwania kolacji – do 7 godzin, określa Zamawiający.

Menu kolacyjne II będzie się składać z nie mniej niż 3 dań ciepłych, 2 rodzajów zup oraz dań zimnych, dodatków i napoi.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II:

1. Dania ciepłe do wyboru przez Zamawiającego 3 zestawy spośród:

Danie ciepłe nr I:

- a) ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami – 200 g/gramatura na osobę,
- b) ziemniaki opiekane - 200 g/gramatura na osobę
- c) buraki zasmażane - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr II:

- a) polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym - 200 g/gramatura na osobę
- b) kopytka - 200 g/gramatura na osobę
- c) bukiet surówek - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr III:

- a) ryba smażona lub gotowana (dorsz, miruna, łosoś lub pstrąg) - 150 g/gramatura na osobę
- b) ryż z warzywami - 200 g/gramatura na osobę
- c) surówka z kapusty kiszanej - 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr IV:

- a) Udko faszerowane - 200 g/gramatura na osobę
- b) Kopytka- 200 g/gramatura na osobę
- c) Gotowane warzywa- 150 ml/gramatura na osobę

Danie ciepłe nr V:

- a) Roladki cielęce -200 g/gramatura na osobę
- b) Ziemniaki gotowane -200 g/gramatura na osobę
- c) Czerwona kapusta- 150 ml/gramatura na osobę

2. Zupy do wyboru przez Zamawiającego 2 rodzaje zup spośród:

- a) domowy rosół z makaronem - 350 ml/gramatura na osobę,
- b) zupa krem z pieczonych pomidorów - 350 ml/gramatura na osobę,
- c) barszcz czerwony z pasztecikiem - 350 ml/gramatura na osobę
- d) żurek z jajkiem i białą kielbasą - 350 ml/gramatura na osobę

3. Dania zimne, dodatki i napoje

- a) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (np. karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub pasztet drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- b) przystawki zimne min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,
- c) świeże warzywa (np. pomidory, ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,
- e) masło - 30 g/gramatura na osobę,
- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- g) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
- h) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,
- i) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 ml/gramatura na osobę,
- j) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,
- k) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,
- l) cukier - bez ograniczeń,
- ł) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- m) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- n) mleko i mleko bez laktozy do kawy bez ograniczeń.

Posiłek będzie wydawany w formie szwedzkiego stołu (szwedzkiego bufetu).

Serwis Kawowy do wyboru przez Zamawiającego: Serwis kawowy I lub Serwis kawowy II

5) Serwis kawowy I

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć,
- b) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 5 g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
- c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- d) mleko i mleko bez laktozy do kawy - bez ograniczeń,
- e) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
- f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- g) woda podana w *dzbanku* z plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
- h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - bez ograniczeń,
- i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje i ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.

6) Serwis kawowy II

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – 30 minut we wskazanej przez Zamawiającego przerwie w szkoleniu,
 - b) kawa naturalna, mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym (100% arabica) – 8 g na 150 ml wody - 250 ml/ osobę,
 - c) kawa rozpuszczalna – 6 g/ osobę,
 - d) mleko i mleko bez laktozy do kawy – 100 ml/ osobę,
 - e) wrząca woda w warniku do herbaty i kawy rozpuszczalnej - bez ograniczeń,
 - f) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania– 2 saszetki/osobę
 - g) woda podana w dzbanku z plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
 - h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku – 200 ml/osobę,
 - i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/osobę.
- 7)** Woda mineralna w sali konferencyjnej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.
- 8)** Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.
- 9)** Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.
- 10)** Godziny posiłków oraz rodzaj kolacji (Kolacja I lub Kolacja II) zostaną uzgodnione z Zamawiającym. Posiłki powinny zostać wydane w czasie umożliwiającym ich spożycie przez wszystkich uczestników w wyznaczonych godzinach.
- 11)** Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.
- 12)** W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym programem szkolenia;
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków;
 - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
 - dania ciepłe podawane podczas obiadów i kolacji nie mogą się powtarzać w kolejnych dniach szkolenia.

1.13. Pozostałe wymagania dla OŚRODKA nr III

- 1) Wykonawca musi zapewnić:
 - a) sale konferencyjne oraz salę restauracyjną, które będą dostępne dla uczestników szkolenia w godzinach określonych w zamówieniu lub zmianie do zamówienia;
 - b) bezpieczne miejsce na przechowywanie bagażu w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia np. z powodu wcześniejszego niż określony w zamówieniu przyjazdu lub późniejszego niż w zamówieniu wyjazdu;
 - c) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
 - d) możliwość wykorzystania urządzeń typu: drukarka, kserokopiarka w czasie trwania szkolenia. Zamawiający przewiduje wydruk nie więcej niż 120 stron formatu A4 (wydruk czarno-biały) podczas jednego szkolenia;
 - e) możliwość zorganizowania kolacji w formie grilla w wiacie grillowej lub innym pomieszczeniu zapewniającym możliwość konsumpcji lub ogniska na otwartej przestrzeni przy zachowaniu ceny podanej w formularzu ofertowym (Kolacja I lub Kolacja II). W takim przypadku menu kolacji zostanie ustalone z Zamawiającym;
 - f) transport autokarem lub mikrobusem w zależności od liczebności grupy na trasach wskazanych przez Zamawiającego:
 - PRZEWÓZ A1 – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ B1 – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie: Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia.
 - PRZEWÓZ A2 – Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33 – miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33 - Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.

- PRZEWÓZ B2 – Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób na trasie (do wyboru przez Zamawiającego): Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – Warszawa, ul. Poleczki 33– miejsce organizacji szkolenia lub Warszawa, ul. Poleczki 33- Warszawa, parking przed Pałacem Kultury i Nauki – miejsce organizacji szkolenia.

Wyżej wymienione trasy mogą być realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w kierunku odwrotnym.

g) liczbę autokarów dostosowaną do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na szkolenie:

- w przypadku konieczności przewozu grup liczących od 20 do 50 uczestników, Wykonawca zapewni co najmniej pięcioletniego autokaru, wyposażony - co najmniej w klimatyzację i toaletę, posiadający - co najmniej 50 miejsc do siedzenia dla uczestników szkolenia, w celu przewiezienia uczestników szkolenia z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w tym drogi płatne);
 - w przypadku konieczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najmniej pięcioletni pojazd (mikrobus), wyposażony – co najmniej w klimatyzację, posiadający co najmniej 20 miejsc do siedzenia dla uczestników szkolenia, w celu przewiezienia uczestników szkolenia z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego, a po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w tym drogi płatne);
- 2) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie zrealizowanych przewozów autokarem lub busem z uczestnikami szkoleń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej;
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników szkolenia również w trakcie jego trwania;
 - 4) Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka. Pokoje noclegowe w dniu przyjazdu dostępne będą nie później niż od godziny 14:00, a w dniu wyjazdu do godziny 11:00.

Załącznik nr 2 do umowy nr

Wzór zamówienia

ZAMÓWIENIE NUMER

DATA DOKONANIA ZAMÓWIENIA.....

OŚRODEK

DATA	GODZ.	Opcje		Liczba	Cena jedn.	Cena łączna
		Przyjazd				
		Nocleg	pokoje 1 os.			
			pokoje 2 os.			
		Śniadanie				
		Serwis kawowy I				
		Serwis kawowy II				
		Obiad				
		Kolacja I				
		Kolacja II				
		Sala konferencyjna dlaosób				
		Sala konferencyjna dlaosób				
		Sala eventowa				
		Przewóz A1				
		Przewóz B1				
		Przewóz A2				
		Przewóz B2				

Łącznie: 0,00 zł W TYM POSIŁKI WEGETARIAŃSKIE DLA OSÓB

WYPOSAŻENIE SALI KONFERENCYJNEJ.....

UWAGI (dodatkowe informacje).....

TRANSPORT

DATA	GODZ	Przewóz	Trasa

OSOBY ODPOWIEDZIALNE PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

	Imię i nazwisko	Telefon	Podpis
Osoba odpowiedzialna za organizację szkolenia i realizację umowy - znak sprawy			
Dyrektor Departamentu Zarządzania Zasobami Ludzkimi			

POTWIERDZENIE REZERWACJI I KALKULACJI PRZEZ WYKONAWCĘ

Niniejszym potwierdzam przyjęcie powyższego zamówienia na łączną

kwotę zł

Kwota pozostała na umowie po realizacji zamówienia zł

Podpis

Imię i Nazwisko

Telefon

Załącznik nr 2a do umowy nr

Zmiana do zamówienia – należy przesłać do Wykonawcy w przypadku zmiany informacji zawartych w zamówieniu nie później niż na 3 dni robocze przed

terminem szkolenia

DOTYCZY ZAMÓWIENIA NUMER

DATA ZMIANY ZAMÓWIENIA.....

OŚRODEK

ODWOŁANIE SZKOLENIA/ZMIANA ZAMÓWIENIA (zgodnie z poniższymi informacjami)*

*) niepotrzebne skreślić

DATA	GODZ.	Opcje		Liczba	Cena jedn.	Cena łączna
		Przyjazd				
		Nocleg	pokoje 1 os.			
			pokoje 2 os.			
		Śniadanie				
		Serwis kawowy I				
		Serwis kawowy II				
		Obiad				
		Kolacja I				
		Kolacja II				
		Sala konferencyjna dlaosób				
		Sala konferencyjna dlaosób				
		Sala eventowa				
		Przewóz A1				
		Przewóz B1				
		Przewóz A2				
		Przewóz B2				

Łącznie: 0,00 zł

W TYM POSIŁKI WEGETARIAŃSKIE DLA OSÓB

WYPOSAŻENIE SALI KONFERENCYJNEJ

.....

UWAGI (dodatkowe informacje).....

TRANSPORT

DATA	GODZ.	Przewóz	Trasa

OSOBY ODPOWIEDZIALNE PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

	Imię i nazwisko	Telefon	Podpis
Osoba odpowiedzialna za organizację szkolenia i realizację umowy - znak sprawy			
Dyrektor Departamentu Zarządzania Zasobami Ludzkimi			

POTWIERDZENIE REZERWACJI I KALKULACJI PRZEZ WYKONAWCĘ

Niniejszym potwierdzam przyjęcie powyższego zamówienia na łączną

kwotę zł

Kwota pozostała na umowie po realizacji zamówienia zł

Podpis
Imię i Nazwisko
Telefon

Załącznik nr 3 do umowy nr

Lista osób upoważnionych do dokonywania zamówień i akceptacji w ramach umowy

Osobami upoważnionymi do składania poszczególnych zamówień oraz akceptacji, zgodnie z § 2 ust. 11 umowy ze strony Zamawiającego są:

1. Dyrektor Departamentu Zarządzania Zasobami Ludzkimi,
2. Zastępca Dyrektora Departamentu Zarządzania Zasobami Ludzkimi.

Osobą upoważnioną do potwierdzania zamówienia zgodnie z Załącznikiem nr 2 ze strony Wykonawcy jest:

Załącznik nr 4 do umowy nr

Formularz ofertowy

Załącznik nr 5 do umowy nr

wypełnia Wykonawca

Protokół do faktury nrdotyczy zamówienia nr

W trakcie zorganizowanego w ośrodku

w dniach faktycznie zrealizowano następujące świadczenia:

Śniadania -

Obiady -

Kolacje I -

Kolacje II -

Serwisy kawowe I-.....

Serwisy kawowe II -

Pok. 1-osobowe -

Pok. 2-osobowe -

Sala eventowa -

Przewóz A1 -

Przewóz B1 -

Przewóz A2 -

Przewóz B2 -

Sala konferencyjna dla.....osób z wyposażeniem x liczba dni.....

Sala konferencyjna dla.....osób z wyposażeniem x liczba dni.....

.....
/data, pieczętka i podpis
Wykonawcy/

.....
/data, pieczętka i podpis osoby
odpowiedzialnej za organizację
szkolenia ze strony Zamawiającego/

wypełnia Zamawiający

Uwagi dotyczące realizacji zamówienia:*)

1. Wykonawca spełnił warunki i standardy dotyczące pokoi noclegowych, sal konferencyjnych, wyżywienia, sali restauracyjnej, serwisów kawowych, autokaru oraz dodatkowe wymagania, które zostały określone przez Zamawiającego w szczegółowym opisie przedmiotu umowy, stanowiącym Załącznik nr 1 do umowy nr dn.
2. Wykonawca nie spełnił warunków lub standardów, które zostały określone przez Zamawiającego w szczegółowym opisie przedmiotu umowy stanowiącym Załącznik nr 1 do umowy nr z dn.

w szczególności uchybienia polegały na:

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

.....

/data, pieczętka i podpis osoby
odpowiedzialnej za organizację
szkolenia ze strony Zamawiającego/

.....

/data, pieczętka i podpis
Dyrektora DZZL/

*) niepotrzebne skreślić

wypełnia Wykonawca

Uwagi Wykonawcy dotyczące realizacji zamówienia:

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

.....
/data, pieczętka i podpis
Wykonawcy/

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych

W związku z treścią z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35), dalej: „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w związku z zawarciem umowy jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa. Z Administratorem można kontaktować się poprzez e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Administratora, wskazany w pkt 1.
3. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w zw. z art. 431 i nast. ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024r. poz. 1320), tj. w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 1) organy kontrolne,
 - 2) osoby lub podmioty, którym Administrator udzieli informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2022 r. poz. 902),
 - 3) podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
 - 4) podmioty przetwarzające w imieniu Administratora na mocy zawartej umowy, m. in. dostawcy IT.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Okres przechowywania danych zostanie każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora. Ponadto, okres przechowywania danych zostanie przedłużony o okres 5 lat, na potrzeby archiwizacji.
6. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia, prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz prawo do przenoszenia danych, w przypadkach określonych w RODO.
7. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest konieczne w celu określonym w pkt 3 powyżej, dla zawarcia i wykonania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, a konsekwencją niepodania Pani/Pana danych osobowych będzie brak możliwości zawarcia umowy.

¹ Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, która znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną.

Załącznik nr 7 do umowy nr

Oświadczenie o wypełnieniu obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Wykonawca nazwa firmy

reprezentowana przez:

.....

oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹

wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu zawarcia oraz wykonania umowy²

(podpisy)

.....

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35).

²W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa.

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych

W związku z treścią z art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35), dalej: „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w związku z zawarciem umowy jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa. Z Administratorem można kontaktować się poprzez e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Administratora, wskazany w pkt 1.
3. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w zw. z art. 431 i nast. ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) w zw. z art. 98 i nast. ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2024 r. poz. 1061 ze zm.) oraz w zw. z ustawą z 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 18 ze zm.), tj. w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
4. Administrator będzie przetwarzał następujące kategorie Pani/Pana danych: dane identyfikacyjne oraz dane kontaktowe.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 1) organy kontrolne,
 - 2) osoby lub podmioty, którym Administrator udzieli informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2022 r. poz. 902),
 - 3) podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
 - 4) podmioty przetwarzające w imieniu Administratora na mocy zawartej umowy, m. in. dostawcy IT.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Okres przechowywania danych zostanie każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora. Ponadto, okres przechowywania danych zostanie przedłużony o okres 5 lat, na potrzeby archiwizacji.
7. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia oraz prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych, w przypadkach określonych w RODO.
8. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
9. Pani/Pana dane Administrator uzyskał odnazwa firmy.*

*należy wskazać źródło pozyskania danych [np. firmę przedsiębiorcy, od którego Administrator pozyskał dane].

¹ Niniejsza klauzula znajdzie zastosowanie w przypadku pośredniego pozyskania danych: pełnomocników, prokurenta oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego.

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych

W związku z treścią z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35), dalej: „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w związku z zawarciem umowy jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa. Z Administratorem można kontaktować się poprzez e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres-mail: iod@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Administratora, wskazany w pkt 1.
3. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w zw. z art. 431 i nast. ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) w zw. z art. 98 i nast. ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2024 r. poz. 1061 ze zm.) oraz w zw. z ustawą z 15 września 2000 r. Kodeks spółek handlowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 18 ze zm.), tj. w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 1) organy kontrolne,
 - 2) osoby lub podmioty, którym Administrator udzieli informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2022 r. poz. 902),
 - 3) podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
 - 4) podmioty przetwarzające w imieniu Administratora na mocy zawartej umowy, m. in. dostawcy IT.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Okres przechowywania danych zostanie każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora. Ponadto, okres przechowywania danych zostanie przedłużony o okres 5 lat, na potrzeby archiwizacji.
6. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia oraz prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych, w przypadkach określonych w RODO.
7. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest konieczne w celu określonym w pkt 3 powyżej, dla zawarcia i wykonania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, a konsekwencją niepodania Pani/Pana danych osobowych będzie brak możliwości zawarcia umowy.

¹ Niniejsza klauzula znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych: pełnomocnika, prokurenta oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego.

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych

W związku z treścią z art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2 oraz Dz. Urz. UE L 74 z 04.03.2021, str. 35), dalej: „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej: Administrator) pozyskanych w związku z zawarciem umowy jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa. Z Administratorem można kontaktować się poprzez e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa: ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Administratora, wskazany w pkt 1.
3. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w zw. z art. 431 i nast. ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), tj. w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
4. Administrator będzie przetwarzał następujące kategorie Pani/Pana danych: dane identyfikacyjne oraz dane kontaktowe.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 1) organy kontrolne,
 - 2) osoby lub podmioty, którym Administrator udzieli informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2022 r. poz. 902),
 - 3) podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
 - 4) podmioty przetwarzające w imieniu Administratora na mocy zawartej umowy, m. in. dostawcy IT.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Okres przechowywania danych zostanie każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez Administratora. Ponadto, okres przechowywania danych zostanie przedłużony o okres 5 lat, na potrzeby archiwizacji.
7. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia oraz prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych, w przypadkach określonych w RODO.
8. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
9. Pani/Pana dane Administrator uzyskał odnazwa firmy.*

*należy wskazać źródło pozyskania danych [np. firmę przedsiębiorcy, od którego Administrator pozyskał dane].

¹ Niniejsza klauzula dotyczy osób, których dane Administrator pozyskuje w sposób pośredni, w szczególności podwykonawców oraz osób wyznaczonych do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialnych za koordynację i realizację umowy.