

Załącznik nr 1A do Ogłoszenia o zamówieniu wzór Formularza Ofertowego

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>[Firma i adres Wykonawcy]</i></p>

Formularz Ofertowy
DPiZP.2618.1.2020
Część nr 1 zamówienia

Ja(my) niżej podpisany(-i)
 działając w imieniu i na rzecz

w odpowiedzi na ogłoszone postępowanie na usługi społeczne na „zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym” zgodnie z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz wzorze Umowy z załącznikami oferuję(-emy) wynajem ośrodka szkoleniowego:

(nazwa i dokładny adres ośrodka)

zgodnie z poniższym zestawieniem

TABELA A ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Cena jednostkowa netto za 1 dobę za jedną osobę / za jeden pokój (zł)	Liczba osób/pokoi	Cena			
			Cena netto (zł)	VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)
			a	b	c=a x b	d
Śniadanie/osobę	100 osób				
Obiad/osobę	100 osób				
Kolacja I/osobę	100 osób				
Kolacja II/osobę	100 osób				
Serwis kawowy/osobę	100 osób				
Pokój 1-osobowy/pokój	20 pokoi				
Pokój 2-osobowy/pokój	40 pokoi				
RAZEM				X		

UWAGA: W przypadku zastosowania różnych stawek podatku VAT dla danej pozycji należy powielić wiersz.

TABELA B ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Liczba dni	Cena jednostkowa za wynajem sali na 1 dzień netto (zł)	Cena			
			VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)	
			a	b	c	d = b x c
sala o powierzchni powyżej 100 m ² na 120 osób	1					

sala o powierzchni powyżej 60 m ² na 50 osób	1				
	RAZEM		X		

TABELA C ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Cena jednostkowa netto - za przewóz osób na odległość 1 km (zł)	Liczba km	Cena			
			Cena netto przewozu osób na odległość 100 km (zł)	VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto przewozu osób na odległość 100 km (zł)
			a	b	c=a x b	d
Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób		100 km				
Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób		100 km				
		Razem		X		

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

Uwaga 1: Zamawiający do porównania i oceny ofert przyjmie łączną cenę brutto wynikającą ze zsumowania tabel: A, B i C w Formularzu Ofertowym Wykonawcy.

Uwaga 2: Ilości dni, osób, pokoi, kilometrów wskazane w tabelach A, B i C są ilościami szacunkowymi służącymi porównaniu złożonych ofert. Rzeczywista liczba dni, osób, pokoi oraz kilometrów na etapie realizacji zamówienia wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. W § 3 ust. 1 Umowy, która zostanie zawarta z wybranym wykonawcą wpisana zostanie kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, która zostanie odczytana bezpośrednio przed otwarciem ofert, tj. 809.232,00 zł brutto.

Łączna cena netto oferty zł słownie: _____

Łączna cena brutto oferty zł słownie: _____

Oświadczamy, że:

1. W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia o zamówieniu (w tym ze wzorem Umowy) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.

3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w Ogłoszeniu o zamówieniu.
4. Wadium w wysokości **10 000,00 zł** (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy) wnieśliśmy przed upływem terminu składania ofert.
5. Wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek bankowy nr prowadzony w banku, natomiast w przypadku wniesienia wadium w innej formie (gwarancji lub poręczenia) na adres
6. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia Umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
7. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz firmę Podwykonawcy):
 - a) (***)
 - b) (***)

***) 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, a także mając na uwadze treść art. 22a ust. 4 ustawy cyt.:

„W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.” Udział podmiotu trzeciego w realizacji zamówienia w odniesieniu do warunków winien mieć charakter podwykonawstwa, w związku z czym wypełnieniu podlega pkt 9 Formularza Ofertowego.

8. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm.) wobec osób fizycznych, od których pozyskałem dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* 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.).

9. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:

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

11. Dokumenty wymienione od strony do strony stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do art. 8 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert **wykazać**, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

12. Jednocześnie zgodnie z treścią art. 91 ust. 3a ustawy oświadczam, że wybór przedmiotowej oferty****:

- a) nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,
- b) będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

(należy wskazać: nazwę (rodzaj) towarów/usług, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wartość bez kwoty podatku od towarów i usług)

**** 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.

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

<p>....., dn. <i>[miejsowość, data]</i></p>	<p>..... <i>(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</i></p> <hr/> <p><i>[dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</i></p>
--	---

Załącznik nr 1B do Ogłoszenia o zamówieniu wzór Formularza Ofertowego

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>[Firma i adres Wykonawcy]</i></p>

Formularz Ofertowy
DPIZP.2618.1.2020
Część nr 2 zamówienia

Ja(my) niżej podpisany(-i)
działając w imieniu i na rzecz

w odpowiedzi na ogłoszone postępowanie na usługi społeczne na „zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym” zgodnie z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz wzorze Umowy z załącznikami oferuję(-emy) wynajem ośrodka szkoleniowego:

(nazwa i dokładny adres ośrodka)

zgodnie z poniższym zestawieniem

TABELA A ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Cena jednostkowa netto za 1 dobę za jedną osobę / za jeden pokój (zł)	Liczba osób/pokoi	Cena			
			Cena netto (zł)	VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)
			a	b	c=a x b	d
Śniadanie/osobę	100 osób				
Obiad/osobę	100 osób				
Kolacja I/osobę	100 osób				
Kolacja II/osobę	100 osób				
Serwis kawowy/osobę	100 osób				
Pokój 1-osobowy/pokój	20 pokoi				
Pokój 2-osobowy/pokój	40 pokoi				
RAZEM				X		

UWAGA: W przypadku zastosowania różnych stawek podatku VAT dla danej pozycji należy powielić wiersz.

TABELA B ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Liczba dni	Cena jednostkowa za wynajem sali na 1 dzień netto (zł)	Cena		
			VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)
			a	b	c
sala o powierzchni powyżej 100 m ² na 100 osób	1				

sala o powierzchni powyżej 60 m ² na 50 osób	1				
	RAZEM		X		

TABELA C ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Cena jednostkowa netto - za przewóz osób na odległość 1 km (zł)	Liczba km	Cena			
			Cena netto przewozu osób na odległość 100 km (zł)	VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto przewozu osób na odległość 100 km (zł)
			a	b	c=a x b	d
Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób		150 km				
Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób		150 km				
		Razem		X		

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

Uwaga 1: Zamawiający do porównania i oceny ofert przyjmie łączną cenę brutto wynikającą ze zsumowania tabel: A, B i C w Formularzu Ofertowym Wykonawcy.

Uwaga 2: Ilości dni, osób, pokoi, kilometrów wskazane w tabelach A, B i C są ilościami szacunkowymi służącymi porównaniu złożonych ofert. Rzeczywista liczba dni, osób, pokoi oraz kilometrów na etapie realizacji zamówienia wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. W § 3 ust. 1 Umowy, która zostanie zawarta z wybranym wykonawcą wpisana zostanie kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, która zostanie odczytana bezpośrednio przed otwarciem ofert, tj. 494.775,00 brutto.

Łączna cena netto oferty zł słownie: _____

Łączna cena brutto oferty zł słownie: _____

Oświadczamy, że:

13. W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
14. Zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia o zamówieniu (w tym ze wzorem Umowy) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.

15. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w Ogłoszeniu o zamówieniu.
16. Wadium w wysokości **10 000,00 zł** (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy) wnieśliśmy przed upływem terminu składania ofert.
17. Wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek bankowy nr prowadzony w banku, natomiast w przypadku wniesienia wadium w innej formie (gwarancji lub poręczenia) na adres
18. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia Umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
19. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz firmę Podwykonawcy):
- c) (***)
- d) (***)

***) 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, a także mając na uwadze treść art. 22a ust. 4 ustawy cyt.:

„W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.” Udział podmiotu trzeciego w realizacji zamówienia w odniesieniu do warunków winien mieć charakter podwykonawstwa, w związku z czym wypełnieniu podlega pkt 9 Formularza Ofertowego.

20. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 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.U.U.E.L.2016.119.1 ze zm.) wobec osób fizycznych, od których pozyskałem dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* 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.).

21. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:
22. Dane kontaktowe: imię i nazwisko, nr tel.,, adres e-mail:
23. Dokumenty wymienione od strony do strony stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do art. 8 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

24. Jednocześnie zgodnie z treścią art. 91 ust. 3a ustawy oświadczam, że wybór przedmiotowej oferty****:
- c) **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,
- d) **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

.....
(należy wskazać: nazwę (rodzaj) towarów/usług, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wartość bez kwoty podatku od towarów i usług)

**** 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.

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

<p>....., dn. <i>[miejsowość, data]</i></p>	<p>..... <i>(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</i></p> <hr/> <p><i>[dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</i></p>
--	---

Załącznik nr 1C do Ogłoszenia o zamówieniu wzór Formularza Ofertowego

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>[Firma i adres Wykonawcy]</i></p>

Formularz Ofertowy
DPiZP.2618.1.2020
Część nr 3 zamówienia

Ja(my) niżej podpisany(-i)
 działając w imieniu i na rzecz

w odpowiedzi na ogłoszone postępowanie na usługi społeczne na „zakup usług hotelarsko-restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym” zgodnie z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz wzorze Umowy z załącznikami oferuję(-emy) wynajem ośrodka szkoleniowego:

(nazwa i dokładny adres ośrodka)

zgodnie z poniższym zestawieniem

TABELA A ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Cena jednostkowa netto za 1 dobę za jedną osobę / za jeden pokój (zł)	Liczba osób/pokoji	Cena			
			Cena netto (zł)	VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)
			a	b	c=a x b	d
Śniadanie/osobę	120 osób				
Obiad/osobę	120 osób				
Kolacja I/osobę	120 osób				
Kolacja II/osobę	120 osób				
Serwis kawowy/osobę	120 osób				
Pokój 1-osobowy/pokój	30 pokoi				
Pokój 2-osobowy/pokój	45 pokoi				
		RAZEM		X		

UWAGA: W przypadku zastosowania różnych stawek podatku VAT dla danej pozycji należy powielić wiersz.

TABELA B ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Liczba dni	Cena jednostkowa za wynajem sali na 1 dzień netto (zł)	Cena		
			VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto (zł)
			a	b	c
sala o powierzchni powyżej 100 m ² na 120 osób	1				

sala o powierzchni powyżej 60 m ² na 60 osób	1			
	RAZEM		X	

TABELA C ↓

Przedmiot zamówienia (zgodnie z Rozdz. I ogłoszenia)	Cena jednostkowa netto - za przewóz osób na odległość 1 km (zł)	Liczba km	Cena			
			Cena netto przewozu osób na odległość 100 km (zł)	VAT (%)	VAT (zł)	Cena brutto przewozu osób na odległość 100 km (zł)
			a	b	c=a x b	d
Przewóz osób autokarem mogącym przewieźć 50 osób		200 km				
Przewóz osób mikrobusem mogącym przewieźć 20 osób		200 km				
		Razem		X		

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

Uwaga 1: Zamawiający do porównania i oceny ofert przyjmie łączną cenę brutto wynikającą ze zsumowania tabel: A, B i C w Formularzu Ofertowym Wykonawcy.

Uwaga 2: Ilości dni, osób, pokoi, kilometrów wskazane w tabelach A, B i C są ilościami szacunkowymi służącymi porównaniu złożonych ofert. Rzeczywista liczba dni, osób, pokoi oraz kilometrów na etapie realizacji zamówienia wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. W § 3 ust. 1 Umowy, która zostanie zawarta z wybranym wykonawcą wpisana zostanie kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, która zostanie odczytana bezpośrednio przed otwarciem ofert, tj. 494.775,00 zł brutto.

Łączna cena netto oferty zł słownie: _____

Łączna cena brutto oferty zł słownie: _____

Oświadczamy, że:

25. W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

26. Zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia o zamówieniu (w tym ze wzorem Umowy) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.

27. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres wskazany w Ogłoszeniu o zamówieniu.
28. Wadium w wysokości 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych zero groszy) wnieśliśmy przed upływem terminu składania ofert.
29. Wadium wniesione w formie pieniądza należy zwrócić na rachunek bankowy nr prowadzony w banku, natomiast w przypadku wniesienia wadium w innej formie (gwarancji lub poręczenia) na adres
30. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia Umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
31. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następującej(-ych) części zamówienia (należy podać zakres prac oraz firmę Podwykonawcy):

e) (***)

f) (***)

***) 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, a także mając na uwadze treść art. 22a ust. 4 ustawy cyt.:

„W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.” Udział podmiotu trzeciego w realizacji zamówienia w odniesieniu do warunków winien mieć charakter podwykonawstwa, w związku z czym wypełnieniu podlega pkt 9 Formularza Ofertowego.

32. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub 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.U.UE.L.2016.119.1 ze zm.) wobec osób fizycznych, od których pozyskałem dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* 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.).

33. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:
34. Dane kontaktowe: imię i nazwisko, nr tel., nr faks, adres e-mail:
35. Dokumenty wymienione od strony do strony stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ujawnione pozostałym uczestnikom postępowania.

UWAGA:

Zamawiający przypomina, że stosownie do art. 8 ust. 3 ustawy Wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

36. Jednocześnie zgodnie z treścią art. 91 ust. 3a ustawy oświadczam, że wybór przedmiotowej oferty****:

e) nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego,

f) będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

(należy wskazać: nazwę (rodzaj) towarów/usług, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wartość bez kwoty podatku od towarów i usług)

**** 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.

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

<p>....., dn. <i>[miejsowość, data]</i></p>	<p>..... <i>(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</i></p> <hr/> <p><i>[dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</i></p>
--	---

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu – wzór Oświadczenia

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>[Firma i adres Wykonawcy]</i></p>

I. Oświadczenie własne Wykonawcy

Złożone w prowadzonym przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na „zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobytom pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym”, pod nr ref.: DPiZP.2618.1.2020.

1. Wykonawca jest¹:

- 1.1. Mikroprzedsiębiorstwem: tak/nie*
- 1.2. Małym przedsiębiorstwem: tak/nie*
- 1.3. Średnim przedsiębiorstwem: tak/nie*

Uwaga 1

¹ Zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. 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.

**niepotrzebne skreślić*

II. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (dalej: „ustawa”)

1. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- 1.1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy.
- 1.2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. (wypełnić o ile dotyczy) ustawy (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze: (wypełnić o ile dotyczy).

2. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję/my się w niniejszym postępowaniu**, tj.:

- 2.1. (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
- 2.2. (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

Uwaga

****** wymienić wszystkie podmioty, na zasoby których powołuje się Wykonawca

3. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

<p>....., dn.</p> <p><i>[miejsowość, data]</i></p>	<p>.....</p> <p><i>(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</i></p> <hr/> <p><i>[dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</i></p>
---	--

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu – wzór Oświadczenia dotyczącego spełniania warunków udziału w postępowaniu

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>[Firma i adres Wykonawcy]</i></p>

Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym”, pod nr ref.: DPiZP.2618.1.2020, oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale III pkt 1.2. ogłoszenia.

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Rozdziale III pkt 1.2 ogłoszenia, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów*:

1. (podać firmę i adres podmiotu), w następującym zakresie: (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu);
2. (podać firmę i adres podmiotu), w następującym zakresie: (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

Uwaga:

**Jeśli dotyczy: Wymienić wszystkie inne podmioty i dla każdego odrębnie wymienić zasoby, które udostępnia on Wykonawcy.*

Oświadczam, że powyższe informacje są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

<p>....., dn.</p> <p><i>[miejsowość, data]</i></p>	<p>.....</p> <p><i>(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</i></p> <hr/> <p><i>[dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</i></p>
---	--

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu – wzór Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>[Firma i adres Wykonawcy]</i></p>

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym”, pod nr ref.: DPiZP.2618.1.2020, oświadczamy, że:

- 1) Oświadczamy, że nie należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j.: Dz. U. z 2020 r., poz. 1076 z późn. zm.) z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego*.
- 2) Oświadczamy, że należymy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j.: Dz. U. z 2020 r., poz. 1076 z późn. zm.) łącznie z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego*:

Lp.	Nazwa podmiotu	Siedziba

[Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia]

UWAGI:

* niepotrzebne skreślić

<p>....., dn.</p> <p><i>[miejscowość, data]</i></p>	<p>.....</p> <p><i>(podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</i></p> <hr/> <p><i>[dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</i></p>
--	--

Załącznik nr 5 do Ogłoszenia o zamówieniu – wzór Oświadczenia – Wykaz usług

.....

 [Firma i adres Wykonawcy]

OŚWIADCZENIE – WYKAZ USŁUG

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na „zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad i szkoleń oraz pobycem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym” o nr. ref.: DPiZP.2618.1.2020”, składamy wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, na potwierdzenie spełnienia warunku, o którym mowa w rozdziale III pkt 1.2. lit. b ogłoszenia:

Lp.	Przedmiot wykonanych 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	Informacje uzupełniające	
				Od dd-mm-rrrr	Do dd-mm-rrrr		Zasoby innego podmiotu	Nazwa innego podmiotu
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1								
2								

Uwaga do kol.7:

1. Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że powyższe usługi wykonane lub są wykonywane należycie, tj.:
 - 1.1. referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane należycie,
 - 1.2. oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa wyżej w pkt 1.1;
2. Należy wpisać nazwę dowodu (dokumentu) potwierdzającego, że usługi zostały wykonane wykonywane należycie (podać numer strony w ofercie);

Uwaga do kol.8:

1. Zaznaczyć „TAK”, tylko w przypadku, gdy Wykonawca polega na zasobach innego podmiotu dla wykazania spełnienia warunku udziału;
2. Dla wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu, opisanego w rozdziale III pkt 1.2. lit. b ogłoszenia, Wykonawca może polegać, na zasadach określonych w art.22a Ustawy. W tym celu Wykonawca składa dokumenty
i oświadczenia zgodnie z zasadami określonymi w rozdziale IV.4 ogłoszenia.

<p>....., dn. [miejscowość, data]</p>	<p>..... (podpis(-y) i pieczęć(-cie) osoby(-ów) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy) [dotyczy ofert składanych w formie pisemnej, oferty w postaci elektronicznej należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym]</p>
--	--

Załącznik nr 6 do Ogłoszenia o zamówieniu – Wzór Umowy wraz z załącznikami

Umowa Nr/DZZL/2020/2618

Zawarta w dniu _____ 2020 roku w Warszawie 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

.....

reprezentowanym/ą przez:

.....

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”,

zwanymi dalej łącznie „Stronami”

w wyniku wyboru oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne zgodnie z art. 138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), zawarto umowę (zwaną dalej: „Umową”) o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest obsługa narad, spotkań lub szkoleń, na którą składać się mogą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:

- 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom narad, spotkań lub szkoleń,
- 2) techniczna obsługa narad, spotkań lub szkoleń, w tym zapewnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem, serwisu kawowego,
- 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 narad, spotkań lub szkoleń w, na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, zwanych dalej „zamówieniami”.

§ 2

1. Zamawiający będzie składał zamówienia drogą elektroniczną najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem narady spotkania lub szkolenia, natomiast ostateczna liczba uczestników potwierdzona będzie nie później niż 3 dni przed terminem szkolenia w formie pisemnej z dokładnością do 10%. W ośrodku będą organizowane narady, spotkania lub szkolenia dla nie więcej niż osób jednorazowo, z zastrzeżeniem ust. 4.
2. Wykonawca potwierdzi zamówienie drogą elektroniczną w terminie 2 dni od daty otrzymania zamówienia. Wpływ potwierdzenia do Zamawiającego po godz. 15.30 uważa się za dostarczenie go w dniu następnym, z zastrzeżeniem ust. 4.
3. 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 po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek szkoleniowy. Ośrodek ten musi spełniać wymogi standardu określonego w załączniku nr 1 do umowy. Wybór ośrodka musi uzyskać Zamawiającego, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Terminy, o których mowa w ust. 1, 2 i 3 liczone są od chwili wysłania przesyłki elektronicznej.
5. W razie opóźnienia rozpoczęcia lub przerw w przeprowadzeniu narady, spotkania lub szkolenia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Strony dopuszczają możliwość jego realizacji w terminie nie dłuższym niż 3 miesiące od dnia wskazanego w zamówieniu.

6. Pokoje hotelowe, sala restauracyjna i sala szkoleniowa będą dostępne dla uczestników narady, spotkania lub szkolenia od godz. 10.00 w dniu jego rozpoczęcia do godz. 15.00 w dniu jego zakończenia.
7. W przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia Wykonawca zapewni uczestnikom bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu.
8. 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 2022 roku.
9. Osobami upoważnionymi do dokonywania poszczególnych zamówień w ramach umowy, o których mowa w § 1 ust. 2 umowy oraz akceptacji, o których mowa w ust. 3 są osoby, których lista stanowi załącznik nr 3 do umowy. Każda zmiana w wykazie osób, o którym wyżej mowa, wymaga powiadomienia drugiej Strony w formie pisemnej. Powiadomienie o powyższych zmianach nie stanowi zmiany umowy wymagającej sporządzenia aneksu.
10. Spełnienie przez Wykonawcę wymaganych standardów, potwierdzone będzie przez Zamawiającego w protokole, którego wzór stanowi Załącznik nr 5 do umowy, sporządzanym przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca będzie miał prawo zapoznania się z każdym protokołem po jego sporządzeniu i odniesienia się do ustaleń Zamawiającego.

§ 3

1. Łączna maksymalna wartość wynagrodzenia za wykonanie umowy nie może przekroczyć kwoty zł brutto (słownie:).
2. Zamawiający zobowiązuje się do uiszczenia wynagrodzenia wg cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 4 do umowy, po przeprowadzeniu każdej z porad, spotkania lub szkolenia, w terminie 28 dni 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.
3. Błędnie wystawiona faktura VAT lub brak zaakceptowanego przez Zamawiającego bez zastrzeżeń protokołu spowoduje naliczenie ponownego 28-dniowego terminu płatności od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej dokumentacji stanowiącej podstawę do uiszczenia zapłaty.
4. 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.
5. Wykonawca i Zamawiający oświadczają, że są podatnikami podatku VAT i są upoważnieni do wystawiania i otrzymywania faktur VAT.
6. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowane świadczenia.
7. Jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi:
 - 1) zmiana stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 10 września 2019 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 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. 8-15 poniżej.
8. Zmiana wysokości wynagrodzenia wymaga zmiany umowy w drodze aneksu.
9. Wykonawca najpóźniej w terminie 30 dni od dnia wejścia w życie przepisów wprowadzających zmiany o których mowa w ust. 7 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. 7, 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.

10. W terminie 30 dni od otrzymania wniosku, o którym mowa w ust. 9, 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 oryginałami).
11. Zamawiający w terminie 30 dni 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.
12. Zamawiający najpóźniej w terminie 30 dni od dnia wejścia w życie przepisów wprowadzających zmiany, o których mowa w ust. 7 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.
13. 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. 7, 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 od dnia otrzymania wniosku od Zamawiającego.
14. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązania określonego w ust. 13 w terminie określonym w ust. 13, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 0,05% 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. 13 lub przedłożone przez Wykonawcę wyjaśnienia lub dokumenty będą niewystarczające do dokonania przez Zamawiającego oceny, o której mowa w ust. 13 – Zamawiający wyznaczy Wykonawcy dodatkowy termin, nie dłuższy niż 10 dni, na dostarczenie lub uzupełnienie wyjaśnień lub dokumentów. W przypadku bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego zgodnie ze zdaniem drugim, Zamawiający uprawniony będzie do wypowiedzenia umowy z zachowaniem miesięcznego terminu wypowiedzenia.
15. Jeżeli w trakcie procedury opisanej w ust. 9-14 zostanie wykazane, że zmiany, o których mowa w ust. 7 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. 7.
16. 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 (Dz. U. z 2020, poz. 106 ze zm.), Strony ustalają, że realizacja płatności nastąpi w trybie art. 108a ww. ustawy.

§ 4

1. Jeżeli Wykonawca nie zapewni w umówionym terminie któregokolwiek ze świadczeń określonych w zamówieniu lub standardów określonych przez Zamawiającego, Zamawiającemu każdorazowo przysługuje prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 0,5% 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 500,00 zł.
3. Zamawiający może według własnego wyboru: odstąpić od umowy (w terminie 7 dni 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 od wystąpienia przesłanki uprawniającej do odstąpienia), z jednoczesnym prawem żądania kary umownej w wysokości 5% wynagrodzenia brutto określonego zgodnie z § 3 ust. 1 umowy.
6. W przypadku wystąpienia okoliczności uzasadniających zapłatę przez Wykonawcę kar umownych, Zamawiający może według własnego wyboru potrącać kary umowne z wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonanie umowy lub wezwać Wykonawcę do zapłaty kar umownych w terminie 14 dni od dnia otrzymania pisemnego wezwania do ich zapłaty.
7. Jeżeli na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy powstanie szkoda przewyższająca zastrzeżoną karę umowną, Zamawiającemu oprócz tej kary przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego. Jeżeli

szkoda powstanie z innych przyczyn niż te, dla których zastrzeżono karę Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.

§ 5

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej 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 zagrażać istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwa publicznego, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni 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 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.

§ 6

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.

§ 7

Wszelkie szczegółowe kwestie związane z realizacją umowy strony umowy uzgadniać będą na bieżąco w formie pisemnej.

§ 8

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 wierzitelności wynikających z umowy na osoby trzecie.

§ 9

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

§ 10

Załączniki:

nr 1 - opis przedmiotu zamówienia,

nr 2 - wzór zamówienia,

nr 3 - lista osób upoważnionych do dokonywania zamówienia i akceptacji w ramach umowy,

nr 4 formularz ofertowy,

nr 5 - protokół do faktury,

nr 6 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych od drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą,

nr 7 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych pełnomocnika drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego/ spółką cywilną,

nr 8 - klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku pośredniego pozyskania danych pełnomocników drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego/ spółką cywilną,

stanowią integralną część umowy.

§ 11

Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z tego trzy egzemplarze dla Zamawiającego a jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik nr 1 do Umowy nr/DZZL/2618 z dn 2020 r. (odpowiednio dla danej części zamówienia)

1. Część nr 1 zamówienia - OŚRODEK NR I

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad, spotkań i szkoleń zwanych dalej „szkoleniami” oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym – OŚRODEK nr I, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka położonego w granicach administracyjnych gminy Jabłonna, Nieporęt, Serock, Wieliszew lub gminy Pułtusk.
- 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 500 m od drogi krajowej.
- 1.3. Na obsługę szkoleń w OŚRODKU nr I składać się będą w szczególności następujące rodzaje świadczeń:
 - 1) zapewnienie zakwaterowania z wyżywieniem uczestnikom szkoleń,
 - 2) techniczna obsługa szkoleń, w tym zapewnienie sal szkoleniowych z wyposażeniem oraz serwisu kawowego,
 - 3) transport dla uczestników szkoleń trasą i rodzajami dróg wskazanymi przez Zamawiającego (w tym drogi płatne).
- 1.4. Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 3 umowy, tj. 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 po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek szkoleniowy na terenie województwa mazowieckiego. Ośrodek ten musi spełniać wymogi standardu określonego w opisie przedmiotu zamówienia dla OSRODKA nr I. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 1.5. Zamówienia mogą być realizowane od dnia zawarcia Umowy, jednak nie wcześniej niż od 1 stycznia 2021 r. do wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 3 ust. 1 wzoru Umowy, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2022 r.
- 1.6. Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia.
- 1.7. 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). Zamawiający będzie składał zamówienia drogą elektroniczną, najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem szkolenia, natomiast ostateczna liczba uczestników potwierdzona będzie nie później niż 2 dni przed terminem szkolenia, w formie pisemnej z dokładnością do 10% uczestników szkolenia.
- 1.8. W OŚRODKU nr I będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż 100 osób jednorazowo.
- 1.9. Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, stołówka muszą mieścić się, w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
- 1.10. Wykonawca w OŚRODKU nr I 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 3 sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem / dzień,
 - 4) zapewnienie autokarów dla maks. 100 osób z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do miejsca szkolenia, po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
 - 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 szkoleniowych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą obiektu i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną,
 - 8) Wykonawca umieści informację o szkoleniu przy wejściu do budynku oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.

1.11. Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA nr I:

- 1) pokoje 1 i 2 osobowe,
- 2) co najmniej 3 sale szkoleniowe z wyposażeniem, w tym:
 - a) jedna sala o powierzchni powyżej 100 m² z możliwością pomieszczenia 120 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,
 - b) dwie sale o powierzchni powyżej 60 m² z możliwością pomieszczenia 50 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,

Salę szkoleniową 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 na sali szkoleniowej 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 usadowania 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 3 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 3 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 3 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 3 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.

We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzenia w sali szkoleniowej 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 szkoleniowej, 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. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów
- 5) dźwigi powyżej 3 kondygnacji,
- 6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m²,
- 7) dostęp do Internetu w pokojach.

1.12. Zakwaterowanie w OŚRODKU nr I:

- 1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, 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 powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka. Przewiduje się wynajem maks. 30 pokoi /dzień. Co najmniej 3 pokoje 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m kw.
- 2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C z dwoma pojedynczymi łózkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach 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 czystości, temperatury w pokoju lub niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu.

1.13. 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 posiłku grupy liczącej 120 osób w ciągu 60 minut.

1.14. Wyżywienie OŚRODKU nr I:

- 1) Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier.

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 (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
- e) masło (min. 80 % 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 (karkówka, schab) - min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет 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: kiełbaski typu śląska - min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie - min 85% mięsa, parówki cienkie - min 50 % mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- l) min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omelet 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 kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica) - 250 ml/gramatura na osobę,
- p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- q) mleko - bez ograniczeń,
- r) wrząca woda w warku - bez ograniczeń
- s) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- t) herbaty czarne, owocowe - min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- u) cukier - 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) Minimum 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 (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 - 100g/gramatura na osobę,
- f) sok owocowy - 100% soku, - 200 ml/gramatura na osobę,
- g) woda niegazowana z cytryną - bez ograniczeń.
- h) deser - ciasto lub lody lub sałatka owocowa - 150 g/gramatura na osobę,

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

3) Kolacja I z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

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

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

4) Kolacja II serwowana do stołu z przynajmniej czterema ciepłymi posiłkami i napojami.

Obsługa kelnerska min. 2 kelnerów (kelnerki) na 60-cio osobową grupę.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Czas trwania kolacji - określa Zamawiający.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II:

- a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (gulasz, pierogi, risotto) - 200 g/gramatura na osobę,
- b) danie ciepłe – ryba smażona lub gotowana - 100 g/gramatura na osobę,
- c) danie ciepłe – mięso pieczone (z wyjątkiem mięsa mielonego) - 100 g/gramatura na osobę + frytki 200 g/gramatura na osobę,
- d) barszcz czerwony lub żurek lub krem z warzyw - 350 ml/gramatura na osobę,
- e) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.
- f) przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,
- g) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
- h) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,
- i) masło - 30 g/gramatura na osobę,
- j) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,

- k) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
 - l) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,
 - m) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 ml/gramatura na osobę,
 - n) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,
 - o) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,
 - p) cukier - bez ograniczeń,
 - q) kawa naturalna mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
 - r) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - s) mleko - bez ograniczeń.
- 5) Serwis kawowy (kawa, herbata, woda, ciastka, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier,).

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:

- a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć szkoleniowych,
 - b) kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
 - c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - d) mleko - bez ograniczeń,
 - e) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
 - f) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
 - g) woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
 - h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - bez ograniczeń,
 - i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.
- 6) Woda mineralna w sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.
- 7) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.
- 8) Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.
- 9) 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.
- 10) Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.
- 11) W zakresie żywienia 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.

1.15. Pozostałe wymagania dla OŚRODKA nr I

Wykonawca musi zapewnić:

- 1) dostępność pokoi hotelowych, sali restauracyjnej i sali szkoleniowej od godz. 10.00 w dniu rozpoczęcia szkolenia do godziny 15.00 w dniu zakończenia szkolenia. Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka;
- 2) bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu dla uczestników w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia;
- 3) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
- 4) 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;

- 5) zapewnienie co najwyżej pięcioletniego autokaru, wyposażonego - co najmniej w klimatyzację i toaletę, posiadającego - 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);
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników szkolenia również w trakcie jego trwania;
- 7) liczba autokarów powinna być dostosowana do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na szkolenie;
- 8) w przypadku konieczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najwyżej 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);
- 9) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie przejechanych kilometrów przez autokar z uczestnikami szkoleń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej.

2. Część nr 2 zamówienia - OŚRODEK NR II

- 2.1 Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad, spotkań i szkoleń zwanych dalej „szkoleniami” oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym – OŚRODEK nr II, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka szkoleniowego położonego:
 - na terenie województwa mazowieckiego z wyłączeniem lokalizacji dotyczącej położenia OŚRODKA nr I, z wyłączeniem ośrodków zlokalizowanych w granicach administracyjnych miast liczących powyżej 10.000 tysięcy mieszkańców.
 - lub
 - położonego na terenie województwa łódzkiego z wyłączeniem ośrodków zlokalizowanych w granicach administracyjnych miast liczących powyżej 10.000 tysięcy mieszkańców.
- 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 500 m od drogi krajowej.
- 2.3 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 szkoleniowych z wyposażeniem, serwisu kawowego,
 - 3) transport dla uczestników szkoleń trasą i rodzajami dróg wskazanymi przez Zamawiającego (w tym drogi płatne).
- 2.4 Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 3 umowy, tj. 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 po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek szkoleniowy. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr II. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 2.5 Zamówienia mogą być realizowane od dnia zawarcia Umowy, jednak nie wcześniej niż od 1 stycznia 2021 r. do wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia wskazanej w 3 ust. 1 wzoru Umowy, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2022 r.
- 2.6 Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia.
- 2.7 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). Zamawiający będzie składał zamówienia faksem lub drogą elektroniczną, najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem szkolenia, natomiast ostateczna liczba uczestników potwierdzona będzie nie później niż 2 dni przed terminem szkolenia, w formie pisemnej z dokładnością do 10% uczestników szkolenia.
- 2.8 W OŚRODKU nr II będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż 100 osób jednorazowo.
- 2.9 Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, stołówka muszą mieścić się, w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.
- 2.10 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 3 sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem / dzień,
- 4) zapewnienie autokarów dla maks. 100 osób z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do miejsca szkolenia, po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
- 5) usługa hotelarska zorganizowana zostanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym lub obiekcie hotelarskim, ośrodka 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 szkoleniowych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą obiektu i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną.
- 8) Wykonawca zapewni informację o szkoleniu przy wejściu do budynku oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.

2.11 Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA nr II:

- 1) pokoje 1 i 2 osobowe
- 2) co najmniej 3 sale szkoleniowe z wyposażeniem, w tym:
 - a) jedna sala o powierzchni powyżej 100 m² z możliwością pomieszczenia 100 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,
 - b) dwie sale o powierzchni powyżej 60 m² z możliwością pomieszczenia 50 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,

Sale szkoleniowe 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 na sali szkoleniowej 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 3 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 3 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 3 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 3 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemnienia 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.

We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzenia w sali szkoleniowej 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 szkoleniowej, 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. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów,
- 5) dźwigi powyżej 3 kondygnacji,

- 6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m²,
- 7) dostęp do Internetu w pokojach lub wydzielonym miejscu na terenie ośrodka.

2.12 Zakwaterowanie w OŚRODKU nr II:

- 1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, 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 powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka. Przewiduje się wynajem maks. 30 pokoi /dzień. Co najmniej 3 pokoje 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m kw.
- 2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C z dwoma pojedynczymi łóżkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach 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 czystości, temperatury w pokoju lub niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu.

2.13 Sala restauracyjna w OŚRODKU nr II.

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

2.14 Wyżywienie w OŚRODKU nr II:

- 1) Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier.

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 (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) - 50 g/gramatura na osobę,
- d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 50 g/gramatura na osobę,
- e) masło (min. 80 % 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 (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет 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: kiełbaski typu śląska – min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 50 % mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- l) min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlęt 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 kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica)- 250 ml/gramatura na osobę,
- p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,

- q) mleko - bez ograniczeń,
- r) wrząca woda w warku - bez ograniczeń
- s) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- t) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- u) cukier - 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 (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 - 100g/gramatura na osobę,
- f) sok owocowy - 100% soku, - 200 ml/gramatura na osobę,
- g) woda niegazowana z cytryną - bez ograniczeń.
- h) deser - ciasto lub lody lub sałatka owocowa - 150 g/gramatura na osobę,

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

3) Kolacja I z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

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

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

4) Kolacja II serwowana do stołu z przynajmniej czterema ciepłymi posiłkami i napojami.

Obsługa kelnerska min. 2 kelnerów (kelnerki) na 60-cio osobową grupę.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Czas trwania kolacji - określa Zamawiający.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II:

- a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (gulasz, pierogi, risotto) - 200 g/gramatura na osobę,
- b) danie ciepłe – ryba smażona lub gotowana - 100 g/gramatura na osobę,
- c) danie ciepłe – mięso pieczone (z wyjątkiem mięsa mielonego) - 100 g/gramatura na osobę + frytki 200 g/gramatura na osobę,

- d) barszcz czerwony lub żurek lub krem z warzyw - 350 ml/gramatura na osobę,
 - e) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (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.
 - f) przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,
 - g) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
 - h) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,
 - i) masło - 30 g/gramatura na osobę,
 - j) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
 - k) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
 - l) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,
 - m) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 m/gramatura na osobę,
 - n) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,
 - o) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,
 - p) cukier - bez ograniczeń,
 - q) kawa naturalna mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
 - r) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - s) mleko - bez ograniczeń.
- 5) Serwis kawowy (kawa, herbata, woda, ciastka, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier).
Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:
- a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć szkoleniowych,
 - b) kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
 - c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - d) mleko - bez ograniczeń,
 - e) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
 - f) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
 - g) woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
 - h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - bez ograniczeń,
 - i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.
- 6) Woda mineralna w sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.
 - 7) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.
 - 8) Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.
 - 9) 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.
 - 10) Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.
 - 11) 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.

2.15 Pozostałe wymagania dotyczące OŚRODKA nr II:

Wykonawca musi zapewnić:

- 1) dostępność pokoi hotelowych, sali restauracyjnej i sali szkoleniowej od godz. 10.00 w dniu rozpoczęcia szkolenia do godziny 15.00 w dniu zakończenia szkolenia. Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka;
- 2) bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu dla uczestników w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia;
- 3) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
- 4) 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;
- 5) zapewnienie co najwyżej pięcioletniego autokaru, wyposażonego - co najmniej w klimatyzację i toaletę, posiadającego - 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);
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników szkolenia również w trakcie jego trwania;
- 7) liczba autokarów powinna być dostosowana do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na szkolenie;
- 8) w przypadku konieczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najwyżej 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);
- 9) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie przejechanych kilometrów przez autokar z uczestnikami szkoleń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej.

3. Część nr 3 zamówienia – OŚRODEK NR III

- 3.1 Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarsko – restauracyjnych wraz z obsługą narad, spotkań i szkoleń zwanych dalej „szkoleniami” oraz pobytem pracowników ARiMR w ośrodku szkoleniowym – OŚRODEK nr III, realizowany poprzez sukcesywny wynajem ośrodka szkoleniowego położonego na terenie województwa świętokrzyskiego z wyłączeniem ośrodków zlokalizowanych w granicach administracyjnych miast liczących powyżej 10.000 tysięcy mieszkańców.
- 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 500 m od drogi krajowej.
- 3.3 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 szkoleniowych z wyposażeniem, serwisu kawowego,
 - 3) transport dla uczestników szkoleń trasą i rodzajami dróg wskazanymi przez Zamawiającego. (w tym drogi płatne).
- 3.4 Zamawiający wymaga osobistego wykonania zamówienia w zakresie usług hotelarskich z zastrzeżeniem § 2 ust. 3 umowy, tj. 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 po złożeniu zamówienia. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać inny ośrodek szkoleniowy. Ośrodek ten musi spełniać wymogi lokalizacji i standardu określonych w opisie przedmiotu zamówienia dla OŚRODKA nr III. Wybór ośrodka musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 3.5 Zamówienia mogą być realizowane od dnia zawarcia Umowy, jednak nie wcześniej niż od 1 stycznia 2021 r. do wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia wskazanej w § 3 ust. 1 wzoru Umowy, nie dłużej jednak niż do dnia 31 grudnia 2022 r.
- 3.6 Zamawiający zapłaci jedynie za faktycznie zrealizowaną przez Wykonawcę usługę, bezpośrednio związaną z organizacją szkolenia.

3.7 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). Zamawiający będzie składał zamówienia faksem lub drogą elektroniczną, najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem szkolenia, natomiast ostateczna liczba uczestników potwierdzona będzie nie później niż 2 dni przed terminem szkolenia, w formie pisemnej z dokładnością do 10% uczestników szkolenia.

3.8 W OŚRODKU nr III będą organizowane szkolenia dla nie więcej niż 120 osób jednorazowo.

3.9 Wszystkie pokoje, sale szkoleniowe, stołówka muszą mieścić się, w co najwyżej 3 budynkach. Odległość pomiędzy wszystkimi budynkami nie może być większa niż 300 m.

3.10 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 3 sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem / dzień,
- 4) zapewnienie autokarów dla maks. 120 osób z miejsca wskazanego przez Zamawiającego do miejsca szkolenia, po zakończeniu szkolenia z ośrodka szkoleniowego do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
- 5) usługa hotelarska zorganizowana zostanie w hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym lub obiekcie hotelarskim, ośrodka 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 szkoleniowych, zakwaterowanie uczestników, współpracę z obsługą obiektu i przedstawicielami Zamawiającego, obsługę techniczną i organizacyjną.
- 8) Wykonawca zapewni informację o szkoleniu przy wejściu do budynku oraz oznakowanie drogi do sal, w których będą odbywały się spotkania.

3.11 Minimalne wymagania dotyczące OŚRODKA nr III:

- 1) pokoje 1 i 2 osobowe
- 2) co najmniej 3 sale szkoleniowe z wyposażeniem, w tym:
 - a) jedna sala o powierzchni powyżej 100 m² z możliwością pomieszczenia 120 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,
 - b) dwie sale o powierzchni powyżej 60 m² z możliwością pomieszczenia co najmniej 60 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania,

Sale szkoleniowe 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 na sali szkoleniowej 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 3 ekrany, po jednym w każdej sali), tablice flipchart z papierem i markerami (co najmniej 3 tablice po jednej w każdej sali), rzutniki multimedialne (co najmniej 3 - po jednym w każdej sali), komputery/laptopy do prowadzenia prezentacji z zainstalowaną najnowszą dostępną na rynku wersją oprogramowania MS Office (co najmniej 3 komputery/laptopy - po jednym w każdej sali), rolety lub zasłony do zaciemnienia 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.

We wszystkich w/w salach powinny być krzesła z miękkim siedziskiem.

Wykonawca na 30 minut przed rozpoczęciem zajęć jest zobowiązany do sprawdzenia, czy wszystkie urządzenia w sali szkoleniowej 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 szkoleniowej, 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. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów,
- 5) dzwigi powyżej 3 kondygnacji,
- 6) hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m²,
- 7) dostęp do Internetu w pokojach lub wydzielonym miejscu na terenie ośrodka.

3.12 Zakwaterowanie w OŚRODKU nr III:

- 1) Noclegi w pokojach 1-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, 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 powinna być zapewniona woda mineralna do picia w ilości 0,5 litra na uczestnika na dzień oraz szklanka. Przewiduje się wynajem maks. 30 pokoi /dzień. Co najmniej 3 pokoje 1-osobowe powinny mieć powierzchnię użytkową co najmniej 25 m kw.
- 2) Noclegi w pokojach 2-osobowych ogrzanych do temperatury min. 20°C z dwoma pojedynczymi łóżkami (z łazienką, wc, kabiną prysznicową lub wanną, lustrem, ciepłą (min. 40 °C) i zimną wodą dostępną przez całą dobę, odbiornikiem, koszem na śmieci, szafką nocną przy każdym łóżku, stołem oraz krzesłami, wykładziną dywanową lub dywanem na podłodze). W pokojach 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 czystości, temperatury w pokoju lub niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu.

3.13 Sala restauracyjna w OŚRODKU nr III.

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

3.14 Wyżywienie w OŚRODKU nr III:

- 1) Śniadanie z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier.
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 (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) - 50 g/gramatura na osobę,
 - d) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 50 g/gramatura na osobę,
 - e) masło (min. 80 % 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 (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет 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: kiełbaski typu śląska – min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 50 % mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- l) min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omelet 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 kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica)- 250 ml/gramatura na osobę,
- p) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- q) mleko - bez ograniczeń,
- r) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń
- s) soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- t) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- u) cukier - 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 (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 - 100g/gramatura na osobę,
- f) sok owocowy - 100% soku, - 200 ml/gramatura na osobę,
- g) woda niegazowana z cytryną - bez ograniczeń.
- h) deser - ciasto lub lody lub sałatka owocowa - 150 g/gramatura na osobę,

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

3) Kolacja I z ciepłym posiłkiem i napojami.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego I:

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

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

- 4) Kolacja II serwowana do stołu z przynajmniej czterema ciepłymi posiłkami i napojami.

Obsługa kelnerska min. 2 kelnerów (kelnerki) na 60-cio osobową grupę.

Sala restauracyjna do wyłącznej dyspozycji uczestników.

Czas trwania kolacji - określa Zamawiający.

Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące menu kolacyjnego II:

- a) danie ciepłe – min. 70% mięsa (gulasz, pierogi, risotto) - 200 g/gramatura na osobę,
 - b) danie ciepłe – ryba smażona lub gotowana - 100 g/gramatura na osobę,
 - c) danie ciepłe – mięso pieczone (z wyjątkiem mięsa mielonego) - 100 g/gramatura na osobę + frytki 200 g/gramatura na osobę,
 - d) barszcz czerwony lub żurek lub krem z warzyw - 350 ml/gramatura na osobę,
 - e) wędliny 4 rodzaje - 80 g /gramatura na osobę:
 - wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
 - mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g paszтetu.
 - f) przystawki zimnie min. 3 rodzaje, np.: sałatka warzywna, sałatka rybna, śledź w oleju - 100 g/gramatura na osobę,
 - g) świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka, sałata) - 50 g/gramatura na osobę,
 - h) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, - 150 g/gramatura na osobę,
 - i) masło - 30 g/gramatura na osobę,
 - j) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
 - k) owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę,
 - l) ciasta i desery własnej produkcji (min 1 rodzaj) - 50 g/gramatura na osobę,
 - m) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - 500 m/gramatura na osobę,
 - n) woda niegazowana z cytryną, podawana w dzbanku - bez ograniczeń,
 - o) napoje gazowane - 500 ml/gramatura na osobę,
 - p) cukier - bez ograniczeń,
 - q) kawa naturalna mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
 - r) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - s) mleko - bez ograniczeń.
- 5) Serwis kawowy (kawa, herbata, woda, ciastka, w tym śmietanka do kawy, cytryna, cukier,).
- Szczegółowe wymagania minimalne dotyczące serwisu kawowego:
- a) czas trwania serwisu kawowego – serwis dostępny przez cały czas trwania zajęć szkoleniowych,
 - b) kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody - 250 ml/gramatura na osobę,
 - c) kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - d) mleko - bez ograniczeń,
 - e) wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
 - f) herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
 - g) woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
 - h) soki owocowe - 100% soku, min. 2 smaki, podawane w dzbanku - bez ograniczeń,
 - i) ciasta własnej produkcji min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.
- 6) Woda mineralna w sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia – 0,5 l. na osobę na dzień.

- 7) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił zastawę stołową stosownie do ilości uczestników szkolenia, obrusy na nakrycie stołów, serwetki jednorazowe w serwetnikach.
- 8) Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku.
- 9) 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.
- 10) Możliwość zamówienia w czasie trwania szkolenia posiłków wegetariańskich dla nie więcej niż 10% uczestników szkolenia.
- 11) 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.

3.15 Pozostałe wymagania dotyczące OŚRODKA nr III:

Wykonawca musi zapewnić:

- 1) dostępność pokoi hotelowych, sali restauracyjnej i sali szkoleniowej od godz. 10.00 w dniu rozpoczęcia szkolenia do godziny 15.00 w dniu zakończenia szkolenia. Zamawiającego nie będzie obowiązywał czas trwania „doby hotelowej” określony w regulaminie wewnętrznym ośrodka;
- 2) bezpieczne miejsce na przechowanie bagażu dla uczestników w przypadku, gdy uczestnicy będą przebywać na terenie ośrodka poza godzinami określonymi w programie szkolenia;
- 3) miejsce na przechowywanie materiałów promocyjnych i szkoleniowych oraz sprzętu (laptop, rzutnik) w wyodrębnionym, zamkniętym pomieszczeniu;
- 4) 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;
- 5) zapewnienie co najwyżej pięcioletniego autokaru, wyposażonego - co najmniej w klimatyzację i toaletę, posiadającego - 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);
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania usługi przewozu autokarem uczestników szkolenia również w trakcie jego trwania;
- 7) liczba autokarów powinna być dostosowana do liczebności grupy, jaką Zamawiający zamierza przewieźć na szkolenie;
- 8) w przypadku konieczności przewozu grup liczących do 20 uczestników, Wykonawca zapewni co najwyżej 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);
- 9) Zamawiający pokryje koszty przewozu według faktycznie przejechanych kilometrów przez autokar z uczestnikami szkoleń. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów, w tym np. opłaty postojowej, opłaty parkingowej.

Załącznik nr 2 do Umowy nr/DZZL/2618 z dn 2020 r.

Wzór zamówienia

ZAMÓWIENIE NUMER

DATA DOKONANIA ZAMÓWIENIA.....

OŚRODEK

DATA	GODZ	Opcje		Liczba	Cena jedn.	Cena łączna
		Przyjazd				
		Kolacja				
		Nocleg	pokoje 1 os.			
			pokoje 2 os.			
		Śniadanie				
		Serwis kawowy				
		Obiad				
		Serwis kawowy				
		Kolacja				
		Sala konferencyjna dla.....osób				
		Sala konferencyjna dla.....osób				
		Transport				

Łącznie: 0,00 zł

WYPOSAŻENIE SALI KONFERENCYJNEJ

.....

TRANSPORT

DATA	GODZ	Miejsce

OSOBY ODPOWIEDZIALNE PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO

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

POTWIERDZENIE REZERWACJI I KALKULACJI PRZEZ WYKONAWCĘ

Niniejszym potwierdzam przyjęcie powyższego zamówienia na łączną

kwotęzł

w tym :

Koszt ośrodka.....zł

Koszt transportu.....zł

Kwota pozostała na umowie po realizacji zamówienia zł

Podpis

Imię i Nazwisko

Telefon

Lista osób upoważnionych do dokonywania zamówień i akceptacji w ramach umowy

Osobami upoważnionymi do składania poszczególnych zamówień oraz akceptacji, zgodnie z § 2 ust. 9 umowy ze strony Zamawiającego są:

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

Osobami upoważnionymi do potwierdzania zamówienia zgodnie z Załącznikiem nr 2 ze strony Wykonawcy są:

1.
2.

Załącznik nr 4 do Umowy nr/DZZL/2618 z dn 2020 r.

Formularz ofertowy

UWAGA!

PRZEDMIOTOWY ZAŁĄCZNIK - FORMULARZ OFERTOWY,

DOTYCZY DANEJ CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

Protokół do faktury nr.....

dotyczy zamówienia nr.....

W trakcie narady/spotkania/szkolenia* zorganizowanego w ośrodku.....

w dniach faktycznie zrealizowano następujące świadczenia:

Śniadania -

Obiady -

Kolacje I -

Kolacje II -

Serwisy kawowe -

Pok. 1-osobowe -

Pok. 2-osobowe -

Transport autokarem -

Sala konferencyjna dla.....osób z wyposażeniem

Sala konferencyjna dla.....osób z wyposażeniem

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

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

Uwagi dotyczące realizacji zamówienia:*)

1. Wykonawca spełnił warunki i standardy dotyczące pokoi noclegowych, sal szkoleniowych, 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

Uwagi Wykonawcy dotyczące realizacji zamówienia:

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

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

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych¹

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. U.UE.L 2016.119. z 04.05.2016 r., s. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018 r., s. 2.), 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, 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. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 1) organy kontrolne,
 - 2) osoby lub podmioty, którym Administrator udzielił informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2016 poz. 1764 ze zm.),
 - 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 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, prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz prawo do przenoszenia 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. 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 w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych od drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą.

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych²

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. U.UE.L 2016.119. z 04.05.2016 r., s. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018 r., s. 2.), dalej: „RODO” Zamawiający informuje, że:

9. 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, 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.
10. 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.
11. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
12. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 5) organy kontrolne,
 - 6) osoby lub podmioty, którym Administrator udzielił informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2016 poz. 1764 ze zm.),
 - 7) podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
 - 8) podmioty przetwarzające w imieniu Administratora na mocy zawartej umowy, m. in. dostawcy IT.
13. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. 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.
14. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania, prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz prawo do przenoszenia Pani/Pana danych osobowych.
15. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
16. 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.

² Niniejsza klauzula w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku bezpośredniego pozyskania danych pełnomocnika drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego/ spółką cywilną.

Klauzula informacyjna w zakresie przetwarzania danych osobowych³

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. U.UE.L 2016.119. z 04.05.2016 r., s. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018 r., s. 2.) dalej: „RODO” Zamawiający informuje, że:

17. 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, 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.
18. 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.
19. Dane osobowe pozyskane przez Administratora przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu zawarcia oraz wykonania niniejszej umowy.
20. Administrator będzie przetwarzał następujące kategorie Pani/Pana danych: dane identyfikacyjne oraz dane kontaktowe.
21. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - 9) organy kontrolne,
 - 10) osoby lub podmioty, którym Administrator udzielił informacji publicznej zgodnie z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2016 poz. 1764 ze zm.),
 - 11) podmioty uprawnione do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa,
 - 12) podmioty przetwarzające w imieniu Administratora na mocy zawartej umowy, m. in. dostawcy IT.
22. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy, zawartej z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. 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.
23. Przysługuje Pani/Panu prawo do dostępu do Pani/Pana danych osobowych, ich sprostowania, prawo żądania ograniczenia przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz prawo do przenoszenia Pani/Pana danych osobowych.
24. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
25. Pani/Pana dane Administrator uzyskał od firmy [...*].

*należy wskazać źródło pozyskania danych [nazwę firmy, od której Administrator pozyskał dane].

³ Niniejsza klauzula w zakresie przetwarzania danych osobowych, znajdzie zastosowanie w przypadku pośredniego pozyskania danych pełnomocników drugiej strony umowy będącej osobą fizyczną/osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą oraz reprezentantów drugiej strony umowy będącej spółką prawa handlowego/ spółką cywilną.

Załącznik nr 7 A do Ogłoszenia o zamówieniu - Ocena spełnienia warunków przez ośrodek szkoleniowy

Ankieta dotycząca spełniania warunków przez ośrodek szkoleniowy w części nr 1 zamówienia

.....
(Nazwa i adres ośrodka)

.....
(Nazwa Wykonawcy oferującego dany ośrodek)

Nr poz.	Element podlegający weryfikacji	Element spełnia wymagania Zamawiającego TAK/NIE	Opis warunków, które nie zostały spełnione (wypełnić w przypadku gdy w kolumnie „c” wpisano NIE)	Uwagi
a	b	c	d	e
1.	Jedna sala szkoleniowa o powierzchni powyżej 100 m ² z możliwością pomieszczenia 120 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania			
2.	Dwie sale szkoleniowe o powierzchni powyżej 60 m ² z możliwością pomieszczenia 50 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, nagłośnienie, ekrany do prezentacji, tablice flipchart, rzutniki multimedialne, komputery do prowadzenia prezentacji z oprogramowanie MS Office, 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. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów			
6.	Dźwigi powyżej 3 kondygnacji			
7.	Hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m ²			
8.	Dostęp do Internetu w pokojach lub wydzielonym miejscu na terenie ośrodka			
9.	Liczba pokoi zgodnych z opisem w Ogłoszeniu umożliwiająca zakwaterowanie 120 osób przy założeniu wykorzystania 30 pokoi jednoosobowych			
10.	Położenie ośrodka w odległości nie mniejszej niż 400 m od drogi krajowej.			
11	Ośrodek dysponuje co najmniej 3 pokojami 1-osobowymi o powierzchni użytkowej co najmniej 25 m ²			

Ośrodek spełnia/nie spełnia* wymagania określone przez Zamawiającego.

Podpisy członków komisji:

..... data

..... data

..... data

..... data

..... data

..... data

Podpis przedstawiciela Wykonawcy obecnego w trakcie wizyty referencyjnej potwierdzający zgodność ankiety ze stanem faktycznym

.....

**)niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 7 B do Ogłoszenia o zamówieniu - Ocena spełnienia warunków przez ośrodek szkoleniowy

Ankieta dotycząca spełniania warunków przez ośrodek szkoleniowy w części nr 2 zamówienia

.....
(Nazwa i adres ośrodka)

.....
(Nazwa Wykonawcy oferującego dany ośrodek)

Nr poz.	Element podlegający weryfikacji	Element spełnia wymagania Zamawiającego TAK/NIE	Opis warunków, które nie zostały spełnione (wypełnić w przypadku gdy w kolumnie „c” wpisano NIE)	Uwagi
a	b	c	d	e
1.	Jedna sala szkoleniowa o powierzchni powyżej 100 m ² z możliwością pomieszczenia 100 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania			
2.	Dwie sale szkoleniowe o powierzchni powyżej 60 m ² z możliwością pomieszczenia 50 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, nagłośnienie, ekrany do prezentacji, tablice flipchart, rzutniki multimedialne, komputery do prowadzenia prezentacji z oprogramowanie MS Office, 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. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów			
6.	Dźwigi powyżej 3 kondygnacji			
7.	Hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m ²			
8.	Dostęp do Internetu w pokojach lub wydzielonym miejscu na terenie ośrodka			
9.	Liczba pokoi zgodnych z opisem w Ogłoszeniu umożliwiająca zakwaterowanie 100 osób przy założeniu wykorzystania 30 pokoi jednoosobowych			
10.	Położenie ośrodka w odległości nie mniejszej niż 500 m od drogi krajowej.			
11	Ośrodek dysponuje co najmniej 3 pokojami 1-osobowymi o powierzchni użytkowej co najmniej 25 m ²			

Ośrodek spełnia/nie spełnia* wymagania określone przez Zamawiającego.

Podpisy członków komisji:

..... data

..... data

..... data

..... data

..... data

..... data

Podpis przedstawiciela Wykonawcy obecnego w trakcie wizyty referencyjnej potwierdzający zgodność ankiety ze stanem faktycznym

.....

**)niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 7 C do Ogłoszenia o zamówieniu - Ocena spełnienia warunków przez ośrodek szkoleniowy

Ankieta dotycząca spełniania warunków przez ośrodek szkoleniowy w części nr 3 zamówienia

.....
(Nazwa i adres ośrodka)

.....
(Nazwa Wykonawcy oferującego dany ośrodek)

Nr poz.	Element podlegający weryfikacji	Element spełnia wymagania Zamawiającego TAK/NIE	Opis warunków, które nie zostały spełnione (wypełnić w przypadku gdy w kolumnie „c” wpisano NIE)	Uwagi
a	b	c	d	e
1.	Jedna sala szkoleniowa o powierzchni powyżej 100 m ² z możliwością pomieszczenia 120 osób w ustawieniu zapewniającym możliwość zajęcia przez uczestników miejsc za stołem lub biurkiem z możliwością notowania			
2.	Dwie sale szkoleniowe o powierzchni powyżej 60 m ² 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, nagłośnienie, ekrany do prezentacji, tablice flipchart, rzutniki multimedialne, komputery do prowadzenia prezentacji z oprogramowanie MS Office, 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. 50 samochodów osobowych oraz min. 2 autokarów			
6.	Dźwigi powyżej 3 kondygnacji			
7.	Hall recepcyjny o powierzchni minimum 30 m ²			
8.	Dostęp do Internetu w pokojach lub wydzielonym miejscu na terenie ośrodka			
9.	Liczba pokoi zgodnych z opisem w Ogłoszeniu umożliwiająca zakwaterowanie 120 osób przy założeniu wykorzystania 30 pokoi jednoosobowych			
10.	Położenie ośrodka w odległości nie mniejszej niż 500 m od drogi krajowej.			
11.	Ośrodek dysponuje co najmniej 3 pokojami 1-osobowymi o powierzchni użytkowej co najmniej 25 m ²			

Ośrodek spełnia/nie spełnia* wymagania określone przez Zamawiającego.

Podpisy członków komisji:

..... data

..... data

..... data

..... data

..... data

..... data

Podpis przedstawiciela Wykonawcy obecnego w trakcie wizyty referencyjnej potwierdzający zgodność ankiety ze stanem faktycznym

.....

**)niepotrzebne skreślić*