

Warszawa, dn. 31 stycznia 2020 r.

### **Ogłoszenie o zamówieniu**

Znak Sprawy: 2/US/2020

#### **I. Zamawiający**

Narodowy Instytut Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego  
00-124 Warszawa al. Jana Pawła II 12

strona internetowa: [www.niw.gov.pl](http://www.niw.gov.pl)

Osobami upoważnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

- 1) Adrianna Kosmalska - w zakresie zagadnień proceduralnych, tel. 22 468 44 25
- 2) Aleksandra Wołoczniak - w zakresie przedmiotu zamówienia, tel. 22 468 44 00

#### **II. Podstawa prawna udzielenia zamówienia**

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.).
2. Do niniejszego postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138 o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

#### **III. Przedmiot zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-restauracyjna z wynajęciem sali szkoleniowej na terenie Warszawy w związku z organizacją 2 dniowego szkolenia dla ekspertów oceniających wnioski w konkursie PROO 1a.
2. Opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu, wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.
3. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) dla:  
55120000-7 – usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;  
55110000-4 – hotelarskie usługi noclegowe;  
55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

#### **IV. Termin realizacji zamówienia:**

2 następujące po sobie dni w okresie od 17.02.2020 r. do 21.02.2020 r.

#### **V. Warunki udziału w postępowaniu:**

1. udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:
  - 1) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, tj. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, wykonali należycie (należy rozumieć zakończone czyli zrealizowane umowy liczy się data zakończenia umowy) co najmniej dwie usługi, odpowiadające

swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot niniejszego zamówienia z których każda:

- a) polegała na organizacji i obsłudze wydarzenia o charakterze: konferencji, kongresu, seminarium, debaty, zjazdu lub sympozjum,
  - b) była o wartości nie mniejszej niż 50000,00 zł brutto;
- 2) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności wymaganych przez Zamawiającego, dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia i znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zadania;
- 3) dysponują obiektem spełniającym warunki:
- a) obiekt jest w kategorii co najmniej trzygwiazdkowej (\*\*\*) zgodnie z art. 37 i 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 238),
  - b) obiekt jest zlokalizowany w Warszawie w promieniu nie większym niż 10 km od Dworca Centralnego w Warszawie - z możliwością dojazdu komunikacją miejską w czasie do 30 minut, przy zastrzeżeniu, że przystanki komunikacji miejskiej położone są w odległości nie większej niż 500 metrów odpowiednio od dworca i od obiektu.
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia. W takim wypadku Wykonawca ma obowiązek wskazać w Formularzu oferty (załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu) części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podać nazwy firm podwykonawców.
3. Status podwykonawcy jest interpretowany poprzez umowę o podwykonawstwo, gdzie za umowę o podwykonawstwo należy rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są usługi stanowiące część niniejszego zamówienia, zawartą pomiędzy wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą, a innym podmiotem (podwykonawcą).
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

#### **VI. Przesłanki odrzucenia oferty:**

Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy:

1. który nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. V niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu;
2. który pomimo wezwania do uzupełnienia w terminie wskazanym w wezwaniu, nie złożył poprawnych dokumentów lub pełnomocnictw;
3. którego oferta jest niezgodna z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu;
4. którego oferta zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadach określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu;
5. którego oferta została złożona po wyznaczonym terminie;

6. Wykonawca nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

## VII. Kontakt i sposób udzielania wyjaśnień

1. Wszelkie pytania w sprawie niniejszego zamówienia należy kierować na adres [akosmalska@niw.gov.pl](mailto:akosmalska@niw.gov.pl).
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści postanowień niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu. Wniosek taki należy przesłać na adres poczty elektronicznej wskazany w pkt VII.1 Ogłoszenia o zamówieniu.
3. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień Wykonawcy, chyba że wniosek o wyjaśnienie treści wpłynął do Zamawiającego później niż do 04.02.2020 r. do godz. 12:00.
4. Zamawiający zamieści treść wyjaśnienia na stronie internetowej pod adresem [www.niw.gov.pl](http://www.niw.gov.pl) w zakładce Zamówienia pod numerem sprawy 2/US/2020 bez ujawniania źródła zapytania.
5. Jeżeli złożony przez Wykonawcę wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu:
  - 1) wpłynął po upływie terminu o którym mowa w pkt VII.3 Ogłoszenia o zamówieniu,
  - 2) dotyczy kwestii wcześniej wyjaśnionych przez Zamawiającego,
  - 3) nie dotyczy wyjaśnienia treści Ogłoszenia o zamówieniu lecz jest postulatem Wykonawcy dotyczący innych kwestii,  
– w takim przypadku Zamawiający może pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Jeżeli w trakcie prowadzenia postępowania nastąpią rozbieżności pomiędzy treścią przedmiotowego Ogłoszenia o zamówieniu a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązujące należy przyjąć treść późniejszego (pisma) oświadczenia Zamawiającego.

## VIII. Składnie ofert – ważne informacje

1. Ofertę podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy należy przesłać w wersji elektronicznej do Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego w temacie wpisując „**Oferta – organizacja szkolenia PROO**” na adres e-mail: [awolocznik@niw.gov.pl](mailto:awolocznik@niw.gov.pl), w terminie do 6 lutego 2020 r. do godz. 11:00
2. Oferta musi obejmować całość przedmiotu zamówienia i musi być sporządzana zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu.
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub oferty wariantowej, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
4. Oferta oraz wszelkie dokumenty wymagane w niniejszym postępowaniu muszą spełniać następujące wymogi:
  - 1) oferta musi zostać sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej na maszynie do pisania, komputerze, ręcznie czytelnym pismem,

- 2) formularz oferty i wszystkie załączone dokumenty sporządzone przez Wykonawcę muszą być podpisane; za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis osoby upoważnionej do reprezentowania zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy, określoną w dokumencie rejestrowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej,
  - 3) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy,
  - 4) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Oznacza to, że każdy z Wykonawców poświadcza za zgodność z oryginałem wyłącznie te dokumenty, które dotyczą tego Wykonawcy,
  - 5) poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę (-y) podpisującą(-e) ofertę,
  - 6) dokumenty sporządzone w języku obcym, muszą być składane wraz z ich tłumaczeniem na język polski, oryginał tłumaczenia lub kopia tłumaczenia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
5. Zaleca się ponumerowanie stron oferty wraz z załącznikami,
  6. We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci, np.: nazwa firmy, siedziba lub czytelny podpis w przypadku pieczęci imiennej.
  7. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co, do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: “INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 ust. 2 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1010).
  8. Wykonawca zastrzegając tajemnicę przedsiębiorstwa zobowiązany jest dołączyć do oferty pisemne uzasadnienie odnośnie do charakteru zastrzeżonych w niej informacji. Uzasadnienie ma na celu udowodnienie spełnienia przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1010). Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1010) rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym

się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.

9. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, o którym mowa w pkt. VIII.8 Ogłoszenia o zamówieniu będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji.
10. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o stwierdzeniu bezskuteczności zastrzeżenia.

11. Oferta musi zawierać:

- 1) formularz oferty sporządzony i wypełniony według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu,
- 2) pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy, o ile ofertę składa pełnomocnik,
- 3) zobowiązanie podmiotu trzeciego – jeżeli Wykonawca polega na zasobach lub sytuacji podmiotu trzeciego – załącznik nr 5 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 4) wykaz usług na potwierdzenie spełnienia warunku udziału, o którym mowa w pkt. V.1.1) Ogłoszenia o zamówieniu, sporządzony zgodnie z załącznikiem nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu wraz załączonymi dowodami określającymi, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Dowodami potwierdzającymi, czy te usługi zostały wykonane należycie są:

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane; W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- oświadczenie wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa powyżej. Jeśli Wykonawca składa oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania ww. dokumentów.

12. Zaleca się, aby przy wysyłaniu oferty Wykonawca ustawił żądanie potwierdzenia dostarczenia wiadomości.

**Uwaga: Zgodnie z zaleceniem Zamawiającego zatytułowanie wiadomości i przesłanie jej na wskazany w pkt. VIII. 1 ogłoszenia o zamówieniu adres ma na celu zagwarantowanie jej dotarcia we właściwym czasie.**

#### **IX. Sposób obliczania ceny oferty**

1. Wykonawca dokonuje obliczenia ceny zgodnie z metodologią określoną w formularzu oferty (załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu).
2. Cena jednostkowa dla danej pozycji może być tylko jedna.

3. Cena realizacji zamówienia ustalona w wyniku postępowania nie może ulec podwyższeniu w trakcie trwania umowy. W związku z powyższym cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu zamówienia.
4. Wszystkie wartości powinny być podane w PLN i liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem o zamówieniu, niepowodujące istotnych zmian w treści ofert (niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona), w tym w szczególności w następujący sposób:
  - 1) jeżeli obliczona cena nie odpowiada iloczynowi ceny jednostkowej oraz liczby jednostek miar, przyjmuje się, że prawidłowo podano liczbę jednostek miar oraz cenę jednostkową,
  - 2) jeżeli obliczona cena nie odpowiada sumie cen za części zamówienia, przyjmuje się że prawidłowo podano ceny za części zamówienia.
5. Jeżeli cena oferty wyda się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i będzie budzić wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy.

#### **X. Ocena ofert**

1. Po upływie terminu wyznaczonego do składania ofert, Zamawiający dokona ich analizy i oceny zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Zamawiający w pierwszej kolejności będzie weryfikował ofertę, która zostanie uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria.
3. Zamawiający udzieli zamówienia (podpisze umowę z Wykonawcą) Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym postępowaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.
4. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona jedna oferta a jej cena przewyższa kwotę, która Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość podjęcia negocjacji ceny z Wykonawcą. Ostateczne ustalenia dotyczące ceny winny być odzwierciedlone w dodatkowej ofercie cenowej składanej przez Wykonawcę.
5. Informacja o udzieleniu zamówienia zostanie zamieszczona na stronie internetowej Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego ([www.niw.gov.pl](http://www.niw.gov.pl)).

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

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium i jego wagą:

Nazwa kryterium	Waga	Liczba przyznanych punktów
Łączna cena brutto oferty	80%	$\text{Liczba pkt} = \frac{\text{cena najniższej zaproponowanej oferty}}{\text{cena oferty badanej}} * 80$
Lokalizacja obiektu	20%	$\text{Liczba pkt} = \frac{\text{odległość od Dworca Centralnego najbliższego położonego obiektu}}{\text{odległość od Dworca Centralnego ocenianej oferty}} * 20$

2. Cena jest to łączny koszt brutto usługi wskazany w formularzu ofertowym.
3. Lokalizacja obiektu konferencyjnego oznacza odległość obiektu od Dworca Centralnego (zgodnie z pkt. V.1.3).b) Ogłoszenia o zamówieniu)
4. Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeżeli przy zastosowaniu takiego zaokrąglenia nie można będzie wyliczyć różnicy punktów.
5. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert zdobędzie taką samą punktację, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

**XII. Postanowienia dotyczące umowy**

1. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.
2. Wykonawca akceptuje treść wzoru umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia oświadczeniem zawartym w treści formularza ofertowego.
3. W przypadku uchylenia się od zawarcia umowy przez Wykonawcę, na warunkach określonych w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
4. Poprzez uchylenie się od zawarcia umowy rozumie się między innymi: przesłanie przez Wykonawcę informacji o tym fakcie oraz nieodesłanie w wyznaczonym terminie podpisanej umowy.
5. Zamawiający nie udzieli zamówienia, jeżeli:
  - 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
  - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,



- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
- 4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego – w przypadku nieudzielenia zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, nie przysługuje roszczenie o zwrot kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia;
2. Formularz oferty;
3. Wykaz usług
4. Wzór umowy;
5. Zobowiązanie podmiotu trzeciego;



*Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu (2/US/2020)*

Opis zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-restauracyjna z wynajęciem sal szkoleniowych na terenie Warszawy w związku z organizacją szkolenia dla 200 ekspertów oceniających wnioski w Programie Rozwoju Organizacji Obywatelskich w Priorytecie 1a, edycja 2020 w następujących po sobie dniach w okresie 17-21.02.2020 r.

**Dzień 1:**

- 1 sala konferencyjna dla 200 osób, 4 sale warsztatowe mieszczące po 50 osób każda;
- wyposażenie w każdej sali: laptop, rzutnik multimedialny, flipchart, zestaw markerów, mikrofon, wentylację z możliwością utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej
- 3x serwis kawowy dla 200 osób
- 1x obiad dla 200 osób
- 1x kolacja dla 200 osób
- nocleg ze śniadaniem dla 200 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych typu twin
- nocleg ze śniadaniem w dniu poprzedzającym pierwszy dzień szkolenia dla 10 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych typu twin

**Dzień 2:**

- 4 sale warsztatowe po 50 osób każda
- wyposażenie w każdej sali: laptop, rzutnik multimedialny, flipchart, zestaw markerów, mikrofon, wentylację z możliwością utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej
- 2x serwis kawowy dla 200 osób
- 1x obiad dla 200 osób

W trakcie trwania usługi wydarzenia Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za obsługę szkolenia, która będzie nadzorowała i koordynowała prace obsługi (catering, obsługa kelnerska, obsługa techniczna) oraz będzie współpracowała z obsługą administracyjną obiektu. Osoba odpowiedzialna za obsługę ma przebywać na terenie obiektu w czasie trwania wydarzenia, jeśli nie będzie to w pełni możliwe musi oddelegować swojego zastępcę. Koordynator powinien być wyposażony na miejscu w co najmniej jeden telefon, komputer z połączeniem do drukarki kolorowej, papieru oraz dostępem do Internetu.

**WYMAGANIA OBIEKT:**

Zamawiający wymaga, aby całość zamówienia była świadczona w jednym obiekcie (miejsce hotelowe, wyżywienie, sale konferencyjne), który musi spełniać następujące wymagania:

- obiekt jest zlokalizowany w odległości nie większej niż 10 km liczonych w promieniu od Dworca Centralnego w Warszawie - z możliwością dojazdu komunikacją miejską

- w czasie do 30 minut, przy zastrzeżeniu, że przystanki komunikacji miejskiej położone są w odległości nie większej niż 500 metrów odpowiednio od dworca i od obiektu.
- standard obiektu świadczącego usługi powinien wynosić nie mniej niż 3 gwiazdki,
  - obiekt świadczy usługi konferencyjno - szkoleniowe i posiada zaplecze konferencyjno-szkoleniowe o wysokim standardzie: ma dostateczną przestrzeń dla 200 uczestników wydarzenia, spełnia wymogi przeciwpożarowe i BHP, posiada odpowiedni wystrój, otoczenie, jakość sprzętu, obsługę techniczną,
  - obiekt posiada zaplecze sanitarne adekwatne do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn i kobiet znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych, także z dostępem dla osób niepełnosprawnych,
  - obiekt posiada wydzieloną od sal konferencyjnych przestrzeń, udostępnioną Zamawiającemu na wyłączność, w której możliwe będzie serwowanie uczestnikom konferencji obiadu oraz przerw kawowych, dostosowaną dla 200 osób, zapewniającą możliwość swobodnego poruszania się gości i obsługi,
  - obiekt jest dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową (np. musi posiadać podjazd dla wózków inwalidzkich, windę – dostosowaną do wózków inwalidzkich, gdy pokoje hotelowe, toalety lub sale konferencyjne znajdują się na różnych piętrach)
  - Wykonawca zapewni w cenie usługi podstawowej miejsca parkingowe (w dniu poprzedzającym dzień szkolenia oraz podczas każdego z dwóch dni wydarzenia) do dyspozycji uczestników wydarzenia, na parkingu znajdującym się na terenie obiektu, w którym będzie odbywać się wydarzenie (minimum 50 miejsc postojowych). Ostateczną liczbę miejsc Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 3 dni przed rozpoczęciem konferencji.

## **WYMAGANIA SALE KONFERENCYJNE:**

Dzień 1:

- 1 sala konferencyjna dla 200 osób, 4 sale warsztatowe mieszczące po 50 osób każda

Dzień 2:

- 4 sale warsztatowe po 50 osób każda

Sale konferencyjne muszą spełniać następujące wymagania:

- dostosowane do zgłoszonej liczby uczestników (powierzchnia sali powinna uwzględniać możliwość swobodnego poruszania się po sali),
- dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- posiadają system wentylacyjny oraz klimatyzację, z możliwością utrzymania stałej temperatury w salach szkoleniowych,
- zapewniają miejsca siedzące dla uczestników w odpowiedniej ilości – ustawienie krzeseł teatralne we wszystkich salach – dopuszcza się zmianę sposobu ustawienia krzeseł, 1 stolik na sprzęt elektroniczny (we wszystkich salach),

- spełnią warunki techniczne umożliwiające dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników konferencji,
- są odpowiednio wyposażone w projektor multimedialny, ekran do wyświetlania obrazu z projektorem (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali), 1 laptop z zainstalowanym pakietem MS Office, nagłośnienie i mikrofony,
- w każdej sali znajduje się flipchart (lub dodatkowo tablica suchościeralna) z zestawem markerów.

#### **Wymagania dodatkowe:**

- bezpłatna szatnia dla uczestników wraz z miejscem umożliwiającym przechowanie bagaży dla uczestników,
- miejsce na recepcję umożliwiającą rejestrację uczestników przed salą konferencyjną: stół nakryty suknem + dwa krzesła (rejestracja będzie prowadzona przez przedstawicieli Zamawiającego),
- sale konferencyjne nie mogą być przechodnie i muszą zapewnić uczestnikom spotkania ciszę,
- Wykonawca zapewni w dużej sali kostkę dziennikarską,
- Wykonawca zapewni zaplecze dla Zamawiającego (sala na sprzęt techniczny, materiały promocyjne i wszelkie inne materiały niezbędne do organizacji wydarzenia. Zaplecze ma być dostępne i wolne na dzień roboczy przed wydarzeniem),
- Wykonawca zapewni obsługę techniczną (minimum 1 pracownik) zapewniającą prawidłowe działanie sprzętu audio-video,
- Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsce konferencji, drogi do sal konferencyjnych i miejsca gdzie serwowane będą posiłki,

#### **WYMAGANIA WYŻYWIENIE:**

- **dzień pierwszy:**

Dwie pierwsze przerwy kawowe dla 200 osób: kawa – samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); kanapki składające się min. z 4 składników (np. pieczywo, zielenina typu kielki, sałata, wędlina/ser/ryba/warzywo), min. 4 kanapki/os, wkład kanapek w wersji mięsnej z warzywami i wegetariańskiej w proporcji 50/50; owoce filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuż, melon, 150 g/1os; ciasto – 2 rodzaje (z wykluczeniem drożdżowego). Gotowość do przygotowania kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Trzecia przerwa kawowa dla 200 osób: kawa – samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); owoce filetowe (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, melon. 150 g/1os); ciasto – 2 rodzaje (z wykluczeniem drożdżowego). Gotowość do przygotowania kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Obiad dla 200 osób w formie bufetu szwedzkiego: zupa – 2 rodzaje (w tym jedna wegetariańska) – 300 ml/porcja; danie główne na ciepło – 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie) – 200 g/porcja; do wyboru sałatki lub/i surówki – 3 rodzaje – 150 g/porcja; dodatki typu ryż, warzywa gotowane – 2 rodzaje – 120g/porcja, deser porcjowany - min. 2 rodzaje – 150g porcja, napoje bezalkoholowe: 100% soki owocowe min. 2 rodzaje (1os/min.200ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń), kawa samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń), wybór herbat min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami – cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku). Catering musi uwzględniać menu w formie mięsnej i wegetariańskiej oraz gotowość na przygotowanie kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Kolacja dla 200 osób w formie zasiadanej z serwisem, posiłek w formie drugiego dania: danie główne 2 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie) – 200g/porcja; dodatek skrobiowy typu: ryż, ziemniaki, warzywa gotowane – 120g/porcja; sałatki lub/i surówki – 2 rodzaje 150g/porcja; deser – 2 rodzaje (do wyboru) podane po daniu głównym kolacji; napoje bezalkoholowe: 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min.200ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń), napoje gazowane min. 2 rodzaje, kawa samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń), wybór herbat min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami – cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku). Catering musi uwzględniać menu w formie mięsnej i wegetariańskiej oraz gotowość na przygotowanie kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

- **dzień drugi:**

Pierwsza przerwa kawowa dla 200 osób: kawa – samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); kanapki składające się min. z 4 składników (np. pieczywo, zielenina typu kielki, sałata, wędlina/ser/ryba/warzywo), min. 4 kanapki/os, wkład kanapek w wersji mięsnej z warzywami i wegetariańskiej w proporcji 50/50; owoce filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, melon, 150 g/1os; ciasto – 2 rodzaje (z wykluczeniem drożdżowego). Gotowość do przygotowania kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Druga przerwa kawowa dla 200 osób: samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); ciasto – 3 rodzaje (z wyłączeniem drożdżowego); owoce filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, melon, min. 150g/1os), babeczki bankietowe; ptyście na słono; mini tortille lub koreczki, w tym część wegańskich – 2 sztuki na osobę, łącznie co najmniej 100g na osobę.

Obiad dla 200 osób w formie bufetu szwedzkiego: 2 rodzaje zup (w tym jedna wegetariańska) – 300 ml/porcja; danie główne na ciepło – 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie) – 200 g/porcja; do wyboru sałatki lub/i surówki – 2 rodzaje – 150 g/porcja; dodatki typu ryż, warzywa gotowane – 2 rodzaje – 120g/porcja, deser porcjowany - min. 2 rodzaje – 150g porcja, napoje bezalkoholowe: 100% soki owocowe min. 2 rodzaje (1os/min.200ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń), kawa samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń), wybór herbat min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami – cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku). Catering musi uwzględniać menu w formie mięsnej i wegetariańskiej oraz gotowość na przygotowanie kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

**Wymagania dodatkowe:**

- wyżywienie (przerwy kawowe, obiad oraz kolacja) powinno być podawane w pomieszczeniu wyraźnie wyodrębnionym od sal konferencyjnych, powinno być serwowane na terenie obiektu, w którym organizowane jest wydarzenie,

- Wykonawca ma zapewnić stoliki kawowe w ilości wystarczającej do zgłoszonej liczby uczestników,
- potrawy mają być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych,
- Zamawiający nie dopuszcza napojów owocowych oraz nektarów,
- serwis gastronomiczny ma obejmować przygotowanie wyżywienia, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrusy, zastawę porcelanową i szklaną, sztućce oraz sprzątanie. Posiłki nie mogą być podawane w zastawie plastikowej,
- użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Obrusy muszą być czyste, nieuszkodzone,
- Wykonawca ma przedstawić Zamawiającemu propozycje menu do akceptacji nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania. Zamawiającemu mają zostać zaproponowane min. 3 propozycje menu obiadowych i przerw kawowych do wyboru.

#### **WYMAGANIA USŁUGI HOTELOWE:**

- Nocleg (jedna doba) dla 200 osób + dodatkowy nocleg dla 10 osób w dzień poprzedzający pierwszy dzień szkolenia:
- pokoje jedno - lub dwuosobowe z pojedynczymi łózkami i prywatną łazienką ze śniadaniem.

#### **UWAGI KOŃCOWE:**

- ostateczna liczba uczestników w tym uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu może odbiegać od podanych liczb w granicach 30% in minus oraz in plus,
- Zamawiający informuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników w tym uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu oraz przekazuje plan spotkania nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkań,
- Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu i sal konferencyjnych w celu spełnienia warunków opisu przedmiotu zamówienia.



*Załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu (2/US/2020)*

**Zamawiający:**

Narodowy Instytut Wolności – Centrum  
Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego

al. Jana Pawła II 12

00-124 Warszawa

**FORMULARZ OFERTY**

usługa hotelowo – restauracyjna z wynajęciem sal szkoleniowych na terenie Warszawy  
w związku z organizacją szkolenia dla 200 ekspertów oceniających wnioski w Programie  
Rozwoju Organizacji Obywatelskich w Priorytecie 1a, edycja 2020

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa firmy.....

Kod, miejscowość,.....

ulica, nr .....

nr NIP.....nr REGON.....

e-mail:.....

**Zobowiązania Wykonawcy:**

Po zapoznaniu się ze treścią postępowania a w szczególności z opisem przedmiotu zamówienia  
określonym i warunkami umowy, my niżej podpisani oferujemy zrealizować zamówienie  
**w dniach:** .....

*(2 następujące po sobie dni w okresie od 17.02.2020 r. do 21.02.2020 r.*

za cenę:

Kosztorys ofertowy

Wynajem sal						
Lp.	Rodzaj usługi	Wartość brutto	Stawka VAT			Uwagi
1.	Zapewnienie 1 sali konferencyjnej (sala dla 200 os.) w 1 dniu szkolenia					
2.	Zapewnienie 4 sal warsztatowych (4 x 50 os.) w 1 dniu szkolenia					
3.	Zapewnienie 4 sal warsztatowych (4 x 50 os.) w 2 dniu szkolenia					
Razem:						
Wyżywienie						
		A	B	C		
	Rodzaj posiłku	Ilość posiłków	Ilość osób	Cena jedn. za posiłek dla jednej osoby z VAT	Wartość brutto = (A x B x C)	Uwagi
4.	Usługa przygotowania i podawania wyżywienia - 3 x serwis kawowy (dla 200 os.) w pierwszym dniu szkolenia	3	200			
5.	Usługa przygotowania i podawania wyżywienia – 1 x obiad (dla 200 osób) w pierwszym dniu szkolenia	1	200			
6.	Usługa przygotowania i podawania wyżywienia – 1 x kolacja (dla 200 os) w pierwszym dniu szkolenia	1	200			
7.	Usługa przygotowania i	2	200			



	podawania wyżywienia – 2 x serwis kawowy (dla 200 osób) w drugim dniu szkolenia					
8.	Usługa przygotowania i podawania wyżywienia – 1 x obiad (200 os.) dla w drugim dniu szkolenia	1	200			
Razem:						
<b>Zakwaterowanie</b>						
		<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>		
		<b>Ilość dob hotelowych</b>	<b>Ilość osób</b>	<b>Cena jednostkowa za 1 dobę (cena za 1/osobę)</b>	<b>Wartość brutto = (B x C)</b>	<b>Uwagi</b>
9.	Usługa hotelowa (ze śniadaniem) cena za miejsce w pokoju dwuosobowym (nocleg w dniu poprzedzającym pierwszy dzień szkolenia)	1	8			
10.	Usługa hotelowa (ze śniadaniem) cena za miejsce w pokoju jednoosobowym (nocleg w dniu poprzedzającym pierwszy dzień szkolenia)	1	2			
11.	Usługa hotelowa (ze śniadaniem) cena za miejsce w pokoju dwuosobowym	1	95			
12.	Usługa hotelowa (ze śniadaniem) cena za miejsce w pokoju jednoosobowym	1	10			



Razem:		
Razem: całkowita wartość zamówienia brutto (PLN)	.....	
słownie złotych razem: .....		

Stawka VAT dla usługi wyżywienia: .....

Stawka VAT dla usługi zakwaterowania: .....

1. OŚWIADCZAMY, że oferujemy zrealizowanie przedmiotowych usług w dniach ..... 2020 r. w obiekcie hotelowym:

1) nazwa obiektu hotelowego:

.....  
.....

2) dokładny adres obiektu hotelowego:

.....  
.....

2. OŚWIADCZAMY, że jako Wykonawca\*:

1) **jesteśmy właścicielem obiektu hotelowego** w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia,

2) **nie jesteśmy właścicielem obiektu hotelowego** w którym świadczone będą usługi objęte przedmiotem zamówienia – w związku z tym na potwierdzenie warunku dysponowania obiektem hotelowym w wymaganym terminie i określonych parametrach, składamy pisemne zobowiązanie (załącznik nr 5 do Ogłoszenia) - oświadczenie wypełnia i podpisuje podmiot trzeci (właściciel obiektu hotelowego).

\* *skreślić niepotrzebne*

3. OŚWIADCZAMY, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu w zakresie: posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności wymaganych przez zamawiającego, dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia i znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na wykonanie zadania;

4. OŚWIADCZAMY, że oferowany obiekt hotelowy:

1) jest w kategorii, co najmniej trzygwiazdkowej (\*\*\*) zgodnie z art. 37 i 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 238),

2) jest zlokalizowany w Warszawie w promieniu nie większym niż 10 km od Dworca Centralnego w Warszawie - z możliwością dojazdu komunikacją miejską w czasie do

30 minut, przy zastrzeżeniu, że przystanki komunikacji miejskiej położone są w odległości nie większej niż 500 metrów odpowiednio od dworca i od obiektu.

5. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z treścią postępowania oraz zdobyliśmy wszystkie konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
6. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy, zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej Oferty do zawarcia umowy na określonych w tej umowie warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. OŚWIADCZAMY, że akceptujemy warunki płatności, określone przez Zamawiającego.
8. UWAŻAMY się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
9. OŚWIADCZAMY, iż za wyjątkiem dokumentów wymienionych w pkt. 10 niniejszej Oferty, oferta nasza oraz wszelkie oświadczenia i zaświadczenia złożone przez nas w trakcie niniejszego postępowania są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
10. OŚWIADCZAMY, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania stanowią informacje zawarte w następujących dokumentach:

.....

11. Zamówienie wykonam/wykonamy:

a) samodzielnie\*

b) przy udziale podwykonawców, którym powierzę/-my wykonanie następujących części zamówienia\*:

\* *skreślić niepotrzebne*

12. OFERTE niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

13. W przypadku konieczności udzielenia wyjaśnień dotyczących przedstawionej oferty prosimy o zwracanie się do:

Imię i nazwisko ....., tel. ....,  
e-mail:.....

14. OŚWIADCZAMY, że posiadamy status:

- **mikroprzedsiębiorstwa** (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów euro)\*,
- **małego przedsiębiorstwa** (przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów euro)\*,
- **średniego przedsiębiorstwa** (przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów euro)\*.

\* *skreślić niepotrzebne*



**Oświadczam**, że 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 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia.\*\*

**Do niniejszego formularza przedkładamy poniższe załączniki:**

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

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ \_\_\_\_ 2020 roku

\_\_\_\_\_  
(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

*\*\* 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 składa (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie*



Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu (2/US/2020)

**WYKAZ USŁUG**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym w tym okresie, w tym okresie, wykonali należycie (należy rozumieć zakończone czyli zrealizowane umowy liczy się data zakończenia umowy) co najmniej dwie usługi, odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot niniejszego zamówienia z których każda: polegała na organizacji i obsłudze wydarzenia o charakterze: konferencji, kongresu, seminarium, debaty, zjazdu lub sympozjum i była o wartości nie mniejszej niż 50000,00 zł brutto;

Lp.	Przedmiot umowy należy podać opis wykazujący, że usługi spełniają wymagania Ogłoszenia o zamówieniu	Wartość usługi	Nazwa i adres Zamawiającego	Data wykonania usługi (dzień/miesiąc/rok)
1				
2				
...				

Uwaga: Do wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (referencje, protokół odbioru itp.)

Miejscowość ..... data .....

\_\_\_\_\_  
(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)



Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu (2/US/2020)

UMOWA nr .....

Zawarta w dniu .....2020 r. pomiędzy:

Narodowym Instytutem Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego z siedzibą w Warszawie, al. Jana Pawła II 12, 00-124 Warszawa, NIP: 7010780575, REGON: 368854582, reprezentowanym przez Zastępcę Dyrektora Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego Weronikę Najda

zwaną w treści umowy „**Zamawiającym**”

a

....., prowadzącą działalność gospodarczą wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej pod firmą ....., z siedzibą....., NIP ..... REGON .....

zwanym w treści umowy „**Wykonawcą**”

Na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 października 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) została zawarta umowa o poniższej treści:

## § 1

### Przedmiot umowy i sposób jej wykonania

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **kompleksową usługę hotelowo-restauracyjną z wynajęciem sal szkoleniowych w związku z organizacją spotkania szkoleniowego w dniach ....., z noclegiem i wyżywieniem dla 200 uczestników, zgodnie z ofertą z dnia ..... 2020 r.**, stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej umowy i będącą jej integralną częścią.
2. Wszystkie świadczenia wynikające z niniejszej umowy (dalej jako: „Umowa”) winny być realizowane na terenie hotelu ..... Warszawa.
3. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim potencjałem techniczno– organizacyjnym, osobowym, finansowym oraz uprawnieniami, wiedzą i doświadczeniem pozwalającym na należyte zrealizowanie przedmiotu Umowy.

## § 2

### Wynagrodzenie Wykonawcy i sposób rozliczenia

1. Za wykonanie usług wymienionych w § 1 Umowy, Wykonawca otrzyma maksymalne wynagrodzenie w wysokości .....**zł brutto (słownie: .....**).

2. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie Umowy nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury w ciągu 21 dni na rachunek wskazany na fakturze od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego, przekazanej osobiście, pocztą lub przesłanej mailem (w przypadku faktury elektronicznej) na adres mailowy: [awolocznic@niw.gov.pl](mailto:awolocznic@niw.gov.pl) Wykonawca oświadcza, że rachunek, na który Zamawiający zobowiązany będzie zgodny z „białą listą podatników VAT”, o której mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2018r. 2174, z późn. zm.).
3. Za dzień dokonania zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
4. Podstawą do wystawienia faktury, o której mowa w ust. 2 jest podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru przedmiotu Umowy, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do Umowy.
5. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu Umowy zostanie wyliczone na podstawie jednostkowych cen brutto oraz ostatecznej liczby uczestników w tym uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu zgłoszonej nie później niż na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkań.
6. Ostateczna liczba uczestników w tym uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu może odbiegać od liczby podanej w ofercie będącej Załącznikiem nr 1 do umowy, w granicach do 30% in minus lub in plus.

### § 3

#### **Dodatkowe postanowienia**

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy do dnia ..... 2020 r. w przypadku istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. W przypadku odstąpienia od Umowy po dniu ..... 2020 r. Wykonawcy należy się odstępne w wysokości 50 % wynagrodzenia brutto za wykonanie przedmiotu Umowy, o którym mowa w § 2 ust. 1.
2. Osobą zarządzającą wykonywaniem Umowy i składania oświadczeń woli dotyczących jej wykonywania, w tym podpisania protokołu odbioru jest:
  - 1) ze strony Zamawiającego: Aleksandra Wołocznic, Starszy Specjalista w Biurze Programów Horyzontalnych NIW, tel. 468 44 40 e-mail: [awolocznic@niw.gov.pl](mailto:awolocznic@niw.gov.pl)  
lub osoba, która przedstawi pisemne upoważnienie podpisane przez ww.
  - 2) ze strony Wykonawcy: ....., nr tel., .....,  
e-mail:..... lub osoba, która przedstawi pisemne upoważnienie podpisane przez ww.

### § 4

#### **Kary umowne**

1. Za każdy przypadek naruszenia postanowień Umowy Zamawiający może naliczyć karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonanie usługi. Prawo do naliczenia kary umownej przysługuje Zamawiającemu w szczególności w przypadku:
  - 1) niewystarczającej ilości porcji posiłków;
  - 2) niepewnienia wystarczającej ilości noclegów;

- 3) zapewnienia pokoi noclegowych niezgodnych z umową (np.: brak łóżek pojedynczych);
- 4) niezgodności posiłku (ilości dań, brak dań wegetariańskich itd.) z postanowieniami Umowy.
2. Zamawiający ma prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 2 ust. 1 za wykonanie przedmiotu Umowy w przypadku odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Kary umowne przewidziane w Umowie kumulują się, tzn. naliczenie kary umownej w przypadku odstąpienia od Umowy nie pozbawia Zamawiającego roszczenia o zapłatę kar umownych naliczonych z tytułu naruszenia postanowień Umowy do momentu wykonania prawa odstąpienia.
4. W przypadku poniesienia przez Zamawiającego szkody przewyższającej wysokość kar umownych przewidzianych w Umowie, jest on uprawniony do dochodzenia odszkodowania w wysokości przewyższającej karę umowną.
5. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia naliczonych kar umownych z należnego wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z wystawionej przez niego faktury VAT.

## § 5

### Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

1. Administratorem danych osobowych osób działających po stronie Wykonawcy jest Narodowy Instytut Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego z siedzibą w Warszawie, 00-124 Warszawa.
2. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych: [iod@niw.gov.pl](mailto:iod@niw.gov.pl)
3. Dane osobowe osób działających po stronie Wykonawcy przetwarzane będą w celu realizacji Umowy – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b 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. z 2016 r. Nr 119, str. 1 z późn. zm.), dalej: **RODO**.
4. Dane osobowe osób działających po stronie Wykonawcy będą mogły być przekazywane wyłącznie podmiotom upoważnionym z mocy prawa.
5. Dane osobowe osób działających po stronie Wykonawcy będą przetwarzane do momentu ustania celu przetwarzania lub przez okres wynikający z kategorii archiwalnej dokumentów, w których ujęte są dane, określonej w przepisach wykonawczych do ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
6. Osobom działającym po stronie Wykonawcy przysługuje prawo do żądania od Narodowego Instytutu Wolności - Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego:
  - 1) dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
  - 2) wnoszenia sprzeciwu wobec ich przetwarzania,
  - 3) przenoszenia danych,
  - 4) cofnięcia zgody na przetwarzanie danych, bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem,
  - 5) wniesienia skargi na przetwarzanie danych osobowych do organu nadzorczego.
7. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże konsekwencją niepodania danych osobowych wymaganych przez Zamawiającego jest brak możliwości zawarcia i wykonania umowy.

## § 6



### **Ochrona danych osobowych**

1. Wykonawca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji niniejszej umowy oraz które udostępnił Zamawiającemu.
2. Zamawiający oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu realizacji niniejszej umowy oraz które udostępnił Wykonawcy.

### **§ 7**

#### **Poufność**

Z uwagi na fakt, że Zamawiający jest podmiotem publicznym, a przedmiot umowy jest finansowany ze środków publicznych, treść umowy lub jej część podlega ujawnieniu w przypadku złożenia wniosku w trybie ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1429), z wyjątkiem przypadku zastrzeżenia poufności postanowień umowy przy powołaniu się na tajemnicę przedsiębiorstwa.

### **§ 8**

#### **Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany, uzupełnienia bądź rozwiązanie Umowy mogą zostać dokonane tylko przez osoby do tego upoważnione (zgodnie z zapisem w umowie) oraz wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
3. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jedendla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.
4. Ewentualne spory powstałe w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy będą rozstrzygane polubownie. W razie braku porozumienia spory będą rozstrzygane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

.....  
Zamawiający

.....  
Wykonawca

#### **ZAŁĄCZNIKI DO UMOWY:**

- 1/ oferta Wykonawcy z dnia .....2020 r.
- 2/ wzór protokołu odbioru



Załącznik nr 2 do umowy o świadczenie usług nr.....

### PROTOKÓŁ ODBIORU

....., dnia ..... 2020 r.

Zamawiający                      Narodowy Instytut Wolności – Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego z siedzibą w Warszawie (00-124), Al. Jana Pawła II 12

Wykonawca                      .....

.....

.....

Wykonano wg umowy        nr ....., zawartej dnia ..... 2020r.

W dniu ..... stwierdzono fakt wykonania powyżej wskazanego przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

Strony niniejszym potwierdzają, iż zamówienie:

1) Zostało wykonane zgodnie z ww. umową i odebrane przez Zamawiającego bez zastrzeżeń\*;

2) Zostało wykonane niezgodnie z ww. umową, a Zamawiający zgłasza do niego następujące zastrzeżenia\*:

.....

.....

.....

3) Nie zostało wykonane zgodnie z ww. umową\*:

.....

.....

.....



Niniejszy protokół stanowi podstawę do rozliczenia dostawy/ wykonania usługi\* i wystawienia faktury przez Wykonawcę.

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Zamawiający, a drugi Wykonawca.

.....  
Zamawiający

.....  
Wykonawca

\*niepotrzebne skreślić



Załącznik nr 5 do Ogłoszenia o zamówieniu (2/US/2020)

.....

(pieczęć wykonawcy)

### ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO

W imieniu:

.....

*(nazwa Podmiotu, na zasobach którego polega Wykonawca)*

Zobowiązuję się do oddania swoich zasobów:

.....

*(określenie zasobu)*

Do dyspozycji Wykonawcy:

.....

*(nazwa Wykonawcy)*

przy wykonywaniu zamówienia pn. „Usługa hotelowo – restauracyjna z wynajęciem sal szkoleniowych na terenie Warszawy w związku z organizacją szkolenia dla 200 ekspertów oceniających wnioski w Programie Rozwoju Organizacji Obywatelskich w Priorytecie 1a, edycja 2020, oświadczam, iż:

a) udostępniam Wykonawcy zasoby, w następującym zakresie:

.....

b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:

.....

c) zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

.....

d) okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:



.....  
e) charakter stosunku, jaki będzie łączył nas z Wykonawcą:  
.....

Jednocześnie oświadczam stosownie do art. 26 ust. 2e ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, iż w przypadku realizacji zamówienia, będę odpowiadał solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia zadeklarowanych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie będę ponosił winy.

.....,

(miejscowość)

..... 2020 r.

(data)

.....  
(podpis i pieczęć imienna uprawnionego(-ych) przedstawiciela(-li) Wykonawcy)