

Zał. Nr 1 do SIWZ

-WZÓR- część I

Umowa nr ...../201...

zawarta w Warszawie w dniu ..... pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., adres .....posiadającą nr identyfikacyjny NIP: ....., REGON ....., reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

## §1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby szkoleń organizowanych w Warszawie przez Krajowy Ośrodek EFS.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.

4. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
5. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo szkolenie Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

## §2

1. Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę ..... zł brutto.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby szkoleń jak również do korekty zlecenia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia.
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.

### §3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków.

### § 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.

### §5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.

2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 5 ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

### § 6

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3

do umowy nr \_\_\_\_\_

z dnia \_\_\_\_\_

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Część I zamówienia: Organizacja szkoleń w Warszawie.

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego w Warszawie, w obiekcie, w którym pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów §2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945) oraz jest możliwość w ramach prowadzonej działalności, serwować gościom całodzienne wyżywienie obejmujących:

a) zakwaterowanie dla uczestników około 80 szkoleń dwudniowych - pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym (40 szkoleń w 2011 r. i 40 szkoleń w 2012 r.); w przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić 2 odrębne łóżka i 2 klucze- po 1 dla każdej korzystającej osoby;

b) zapewnienie wyżywienia:

- uczestnikowi każdego szkolenia przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto - 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia).

c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń w ilości 1 miejsce na 1 pokój.

Liczba uczestników szkolenia dwudniowego: maksymalnie 25 osób.

Łączna liczba osób biorących udział we wszystkich szkoleniach: 1400.

Zamawiający przedstawia poniżej wstępny harmonogram planowanego zapotrzebowania na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal oraz sprzętu konferencyjnego. Nie stanowi on jednak wiążącego zamówienia, ma służyć jedynie ocenie ilości i częstotliwości korzystania

z usług. Harmonogram sporządzony jest na podstawie wstępnych planów.

Lp.	Planowany termin 2011 r.	Planowany termin 2012 r.
1.	I 2011 r. (2 szkolenia dwudniowe)	I 2012 r. (2 szkolenia dwudniowe)
2.	II 2011 r. (2 szkolenia dwudniowe)	II 2012 r. (2 szkolenia dwudniowe)
3.	III 2011 r. (3 szkolenia dwudniowe)	III 2012 r. (3 szkolenia dwudniowe)
4.	IV 2011 r. (5 szkoleń dwudniowych)	IV 2012 r. (5 szkoleń dwudniowych)
5.	V 2011 r. (5 szkoleń dwudniowych)	V 2012 r. (5 szkoleń dwudniowych)
6.	VI 2011 r. (5 szkoleń dwudniowych)	VI 2012 r. (5 szkoleń dwudniowych)
7.	VII 2011 r. (4 szkoleń dwudniowych)	VII 2012 r. (4 szkolenia dwudniowe)
8.	VIII 2011 r. (4 szkolenia dwudniowe)	VIII 2012 r. (4 szkolenia dwudniowe)
9.	IX 2011 r. (4 szkolenia dwudniowe)	IX 2012 r. (4 szkolenia dwudniowe)
10.	X 2010 r. (4 szkolenia dwudniowe)	X 2012 r. (4 szkolenia dwudniowe)
11.	XI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	XI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
12.	XII 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	XII 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)

2. Wynajem sal szkoleniowych na 80 szkoleń dwudniowych wraz z wyposażeniem konferencyjnym:

- sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,
- sale muszą posiadać zaplecze sanitarne,
- w salach musi się znajdować odpowiednia do ilości osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę;
- w salach musi znajdować się projektor multimedialny, laptop oraz ekran, flipchart, flamastry, rzutnik, dostęp do Internetu,
- zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną liczbę wykonanych kopii,
- wynajem sali na 8 godz. zegarowych dziennie.

3. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 14 dni przed datą szkolenia. Wykonawca podpisując umowę na I część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.

4. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 7 dni przed planowaną datą spotkania.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

**Zamawiający informuje, iż w celu przygotowania oferty w zakresie zapotrzebowania na noclegi (w ramach jednego szkolenia) należy przyjąć następujące proporcje:**

**- 3 pokoje 1-os.;**

**- 11 pokoi 2-os.**

**Powyższe ilości są średnimi danymi szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania zamawiającego do rezerwacji noclegów wg powyższej specyfikacji.**



Zał. Nr 1 do SIWZ  
-WZÓR- część II

Umowa nr ...../201...

zawarta w Warszawie w dniu ..... pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., adres .....posiadającą nr identyfikacyjny NIP: ....., REGON ....., reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

## §1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby organizacji spotkań i grup roboczych organizowanych w Warszawie przez Krajowy Ośrodek EFS.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.



4. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
5. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo spotkanie/ grupa robocza Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

## §2

1. Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę ..... zł brutto.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby szkoleń jak również do korekty zlecenia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.

### §3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków.

### § 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążyą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1 oraz postanowień niniejszej umowy.

## §5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 5 ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

## §6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w przypadku powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w § 6 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

## § 7

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2- oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

### Załącznik nr 3

do umowy nr \_\_\_\_\_

z dnia \_\_\_\_\_

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część II zamówienia: Organizacja spotkań i grup roboczych w Warszawie.

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego w Warszawie, w obiekcie, w którym pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów §2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945) oraz jest możliwość w ramach prowadzonej działalności, serwować gościom całodzienne wyżywienie obejmujących:

a) warunki zakwaterowania dla uczestników około 40 spotkań dwudniowych i grup roboczych:

- pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym oraz dostępem do Internetu (20 spotkań/grup roboczych w 2011 r. i 20 spotkań/ grup roboczych w 2012 r.); w przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić 2 odrębne łóżka i 2 klucze- po 1 dla każdej korzystającej osoby;

b) zapewnienie wyżywienia:

- uczestnikowi każdego spotkania przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad składający się z zupy - 1 rodzaj, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie)- do wyboru, sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane - 3 rodzaje, deseru - min. 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, owoce sezonowe-filetowe (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) oraz napoje bezalkoholowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), kolacja składająca się z zupy – 1 rodzaj, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje (w tym 1 danie wegetariańskie), dodatki typu ryż, warzywa gotowane, ziemniaki pieczone – min. 2 rodzaje, pieczywo - 3 rodzaje, masło, deska serów - 3 rodzaje, deska wędlin - 4 rodzaje (w tym 1 rodzaj mięsa pieczonego), sałatka lub/i surówka - 3 rodzaje, deser - min. 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, owoce sezonowe-filetowe (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) napoje bezalkoholowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach , śmietanka lub mleko do kawy), oraz 2 przerwy kawowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz

brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), ciasto - 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych), owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/los.) w każdym dniu spotkania (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu spotkania i kolacji w ostatnim dniu spotkania); podanie posiłków – zastawa porcelanowa i sztucze metalowe.

c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom spotkań w ilości 1 miejsce na 1 pokój.

Wszystkie posiłki będą podawane w formie bufetu.

Liczba uczestników spotkania dwudniowego: maksymalnie 100 osób.

Łączna liczba osób biorących udział we wszystkich spotkaniach: 2000.

Zamawiający przedstawia poniżej wstępny harmonogram planowanego zapotrzebowania na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal oraz sprzętu konferencyjnego. Nie stanowi on jednak wiążącego zamówienia, ma służyć jedynie ocenie ilości i częstotliwości korzystania z usług. Harmonogram sporządzony jest na podstawie wstępnych planów.

Lp.	Planowany termin	Planowany termin
1.	I 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)	I 2012 r. (1 spotkanie dwudniowe)
2.	II 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)	II 2012 r. (1 spotkanie dwudniowe)
3.	III 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	III 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
4.	IV 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	IV 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
5.	V 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	V 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
6.	VI 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	VI 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
7.	VII 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)	VII 2012 r. (1 spotkanie dwudniowe)
8.	VIII 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	VIII 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
9.	IX 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	IX 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
10.	X 2010 r. (2 spotkania dwudniowe)	X 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
11.	XI 2011 r. (2 spotkania dwudniowe)	XI 2012 r. (2 spotkania dwudniowe)
12.	XII 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)	XII 2011 r. (1 spotkanie dwudniowe)

2. Wynajem sal szkoleniowych na 40 dwudniowych spotkań oraz grup roboczych wraz z wyposażeniem konferencyjnym:

a) sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,

b) sala musi posiadać zaplecze sanitarne,

c) w sali musi się znajdować odpowiednia do liczby osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkole dla maksymalnie 100 osób,

- d) w sali musi znajdować się projektor multimedialny, laptop, ekran, flipchart, flamastry, rzutnik, dostęp do internetu, mikrofony bezprzewodowe ( w ilości od 3 do 6 szt. w zależności od zapotrzebowania), stół prezydialny dla 5 osób,
- e) zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną liczbę wykonanych kopii,
- f) wynajem sali na maksymalnie 8 godz. zegarowych dziennie.
3. Zatrudnienie stenotypisty do sporządzania notatek z posiedzenia (ok. 8 godz.); notatki muszą zostać przekazane Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od dnia zakończenia spotkania/grupy.
4. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 21 dni przed datą spotkania. Wykonawca podpisując umowę na II część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.
5. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 10 dni przed planowaną data spotkania.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
- a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
- b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
- c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

**Zamawiający informuje, iż w celu przygotowania oferty w zakresie zapotrzebowania na noclegi (w ramach jednego spotkania) należy przyjąć następujące proporcje:**

**- 10 pokoi 1-os.;**

**- 45 pokoi 2-os.**

**Powyższe ilości są średnimi danymi szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania zamawiającego do rezerwacji noclegów wg powyższej specyfikacji.**

Zał. Nr 1 do SIWZ  
-WZÓR- część III

Umowa nr ...../201...

zawarta w Warszawie w dniu ..... pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., adres .....posiadającą nr identyfikacyjny NIP: ....., REGON ....., reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

## §1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby szkoleń organizowanych w Krakowie przez Krajowy Ośrodek EFS.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.



4. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
5. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo szkolenie Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

## §2

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia przedmiotowych usług od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków. Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę ..... zł brutto.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby szkoleń jak również do korekty zlecenia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia.
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.

### §3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków.

### § 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążyą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.

### §5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego

karę umowną określoną w § 5 ust. 1.

3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

#### §6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w przypadku powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w § 6 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 7

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3

do umowy nr \_\_\_\_\_

z dnia \_\_\_\_\_

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Część III zamówienia: Organizacja szkoleń w Krakowie.

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego w Krakowie, w obiekcie, w którym pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów §2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945) oraz jest możliwość w ramach prowadzonej działalności, serwować gościom całodzienne wyżywienie obejmujących :
  - a) zakwaterowanie dla uczestników około 16 szkoleń dwudniowych - pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym (8 szkoleń w 2011 r. i 8 szkoleń w 2012 r.); w przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić 2 odrębne łóżka i 2 klucze- po 1 dla każdej korzystającej osoby;
  - b) zapewnienie wyżywienia:
    - uczestnikowi każdego szkolenia przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia).
  - c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń w ilości 1 miejsce na 1 pokój.

Liczba uczestników szkolenia dwudniowego: maksymalnie 25 osób.

Łączna liczba osób biorących udział we wszystkich szkoleniach: 280.

Zamawiający przedstawia poniżej wstępny harmonogram planowanego zapotrzebowania na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal oraz sprzętu konferencyjnego. Nie stanowi

on jednak wiążącego zamówienia, ma służyć jedynie ocenie ilości i częstotliwości korzystania z usług. Harmonogram sporządzony jest na podstawie wstępnych planów.

Lp.	Planowany termin 2011 r.	Planowany termin 2012 r.
1.	II 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	II 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
2.	III 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	III 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
3.	IV 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	IV 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
4.	V 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	V 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
5.	VI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	VI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
6.	IX 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	IX 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
7.	X 2010 r. (1 szkolenie dwudniowe)	X 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
8.	XI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	XI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)

2. Wynajem sal szkoleniowych na 16 szkoleń dwudniowych wraz z wyposażeniem konferencyjnym:

- sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,
- sale muszą posiadać zaplecze sanitarne,
- w salach musi się znajdować odpowiednia do liczby osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę;
- w salach musi znajdować się projektor multimedialny, laptop oraz ekran, flipchart, flamastry, rzutnik, dostęp do Internetu,
- zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną liczbę wykonanych kopii,
- wynajem sali na 8 godz. zegarowych dziennie.

3. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 14 dni przed datą szkolenia. Wykonawca podpisując umowę na III część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.

4. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 7 dni przed planowaną datą spotkania.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

**Zamawiający informuje, iż w celu przygotowania oferty w zakresie zapotrzebowania na noclegi (w ramach jednego szkolenia) należy przyjąć następujące proporcje:**

- 3 pokoje 1-os.;
- 11 pokoi 2-os.

**Powyższe ilości są średnimi danymi szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania zamawiającego do rezerwacji noclegów wg powyższej specyfikacji.**

Zał. Nr 1 do SIWZ

-WZÓR- część IV

Umowa nr ...../201...

zawarta w Warszawie w dniu ..... pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., adres .....posiadającą nr identyfikacyjny NIP: ....., REGON ....., reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

#### §1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby szkoleń organizowanych w Poznaniu przez Krajowy Ośrodek EFS.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
4. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.

5. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo szkolenie Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

## §2

1. Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę ..... zł brutto.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby szkoleń jak również do korekty zlecenia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.
5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.



### §3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków.

### § 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.

### §5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 5 ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

### §6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia

umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w przypadku powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.

2. Odstąpienie, o którym mowa w § 6 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

### § 7

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2- oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3

do umowy nr \_\_\_\_\_

z dnia \_\_\_\_\_

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Część IV zamówienia: Organizacja szkoleń w Poznaniu.

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego w Poznaniu, w obiekcie, w którym pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945) oraz jest możliwość w ramach prowadzonej działalności, serwować gościom całodzienne wyżywienie obejmujących:
  - a) zakwaterowanie dla uczestników około 16 szkoleń dwudniowych, spotkań - pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym (8 szkoleń w 2011 r. i 8 szkoleń w 2012 r.); w przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić 2 odrębne łóżka i 2 klucze- po 1 dla każdej korzystającej osoby;
  - b) zapewnienie wyżywienia:
    - uczestnikowi każdego szkolenia przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia).
  - c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń w ilości 1 miejsce na 1 pokój.

Liczba uczestników szkolenia dwudniowego: maksymalnie 25 osób.

Łączna liczba osób biorących udział we wszystkich szkoleniach: 280.

Zamawiający przedstawia poniżej wstępny harmonogram planowanego zapotrzebowania na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal oraz sprzętu konferencyjnego. Nie stanowi on jednak wiążącego zamówienia, ma służyć jedynie ocenie ilości i częstotliwości korzystania

z usług. Harmonogram sporządzony jest na podstawie wstępnych planów.

Lp.	Planowany termin 2011 r.	Planowany termin 2012 r.
1.	II 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	II 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
2.	III 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	III 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
3.	IV 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	IV 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
4.	V 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	V 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
5.	VI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	VI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
6.	IX 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	IX 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
7.	X 2010 r. (1 szkolenie dwudniowe)	X 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)
8.	XI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe)	XI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe)

2. Wynajem sal szkoleniowych na 16 szkoleń dwudniowych wraz z wyposażeniem konferencyjnym:
  - a) sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,
  - b) sale muszą posiadać zaplecze sanitarne,
  - c) w salach musi się znajdować odpowiednia do liczby osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę;
  - d) w salach musi znajdować się projektor multimedialny, laptop oraz ekran, flipchart, flamastry rzutnik, dostęp do Internetu,
  - e) zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną liczbę wykonanych kopii,
  - f) wynajem sali na 8 godz. zegarowych dziennie.
3. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 14 dni przed datą szkolenia. Wykonawca podpisując umowę na IV część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.
4. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 7 dni przed planowaną datą spotkania.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

**Zamawiający informuje, iż w celu przygotowania oferty w zakresie zapotrzebowania na noclegi (w ramach jednego szkolenia) należy przyjąć następujące proporcje:**

**- 3 pokoje 1-os.;**

**- 11 pokoi 2-os.**

**Powyższe ilości są średnimi danymi szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania zamawiającego do rezerwacji noclegów wg powyższej specyfikacji.**

Zał. Nr 1 do SIWZ  
-WZÓR- część V

Umowa nr ...../201....

zawarta w Warszawie w dniu ..... pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., adres .....posiadającą nr identyfikacyjny NIP: ....., REGON ....., reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

## §1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby szkoleń/ spotkań organizowanych na terytorium Polski przez Krajowy Ośrodek EFS.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.

4. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
5. W miejscu, w którym będzie odbywało się każdorazowo szkolenie/ spotkanie Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

## §2

1. Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę ..... zł brutto.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby szkoleń jak również do korekty zlecenia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.

### §3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków.

### § 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.

### §5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.



2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 5 ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

#### §6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w przypadku powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w § 6 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 7

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2- oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

Załącznik nr 3

do umowy nr \_\_\_\_\_

z dnia \_\_\_\_\_

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Część V zamówienia: Organizacja szkoleń/spotkań na terytorium Polski

1. Świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal i sprzętu konferencyjnego na terytorium Polski (min.: były miasta wojewódzkie, obecne miasta wojewódzkie, Gdynia, Sopot), w obiektach, w których pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004r poz. 1945) oraz jest możliwość w ramach prowadzonej działalności, serwować gościom całodzienne wyżywienie obejmujących:
  - a) zakwaterowanie dla uczestników około 16 szkoleń dwudniowych, spotkań - pokoje jedno i dwuosobowe z węzłem sanitarnym (8 szkoleń/ spotkań w 2011 r. i 8 szkoleń/ spotkań w 2012 r.); w przypadku pokoi dwuosobowych należy zapewnić 2 odrębne łóżka i 2 klucze- po 1 dla każdej korzystającej osoby;
  - b) zapewnienie wyżywienia:
    - uczestnikowi każdego szkolenia/ spotkania przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia/ spotkania (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia); podanie posiłków – zastawa porcelanowa i sztucze metalowe.
  - c) zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń/ spotkań w ilości 1 miejsce na 1 pokój,
  - d) zapewnienie, w ramach zamówienia, transportu w przypadku realizacji usługi w więcej niż jednym hotelu jednocześnie.  
Zamawiający dopuszcza w uzasadnionych przypadkach wykorzystanie do realizacji usługi większej liczby hoteli o standardzie co najmniej \*\*\*, oddalonych od siebie maksymalnie 5 km - po akceptacji Zamawiającego.

Liczba uczestników szkolenia dwudniowego/spotkania: maksymalnie 100 osób.  
Łączna liczba osób biorących udział we wszystkich szkoleniach/spotkaniach: 800.

Zamawiający przedstawia poniżej wstępny harmonogram planowanego zapotrzebowania na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal oraz sprzętu konferencyjnego. Nie stanowi on jednak wiążącego zamówienia, ma służyć jedynie ocenie ilości i częstotliwości korzystania z usług. Harmonogram sporządzony jest na podstawie wstępnych planów.

Lp.	Planowany termin 2011 r.	Planowany termin 2012 r.
1.	II 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	II 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
2.	III 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	III 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
3.	IV 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	IV 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
4.	V 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	V 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
5.	VI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	VI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
6.	IX 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	IX 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
7.	X 2010 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	X 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)
8.	XI 2011 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)	XI 2012 r. (1 szkolenie dwudniowe/ spotkanie)

2. Wynajem sal na 16 szkoleń dwudniowych/ spotkań wraz z wyposażeniem konferencyjnym:

- sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, muszą być ogrzewane (w okresie zimowym), klimatyzowane,
- sale muszą posiadać zaplecze sanitarne,
- w salach musi się znajdować odpowiednia do liczby osób liczba stołów i krzeseł, na zajęciach o charakterze warsztatowym, stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę;
- w salach musi znajdować się projektor multimedialny, laptop oraz ekran, flipchart, flamastry rzutnik, Internet,
- zapewnienie usług kserograficznych – w zależności od potrzeb, koszty naliczane będą za faktyczną ilość wykonanych kopii,
- wynajem sali na 8 godz. zegarowych dziennie.

3. Zatrudnienie stenotypisty do sporządzania notatek z posiedzenia (ok. 8 godz.); notatki muszą zostać przekazane Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od dnia zakończenia spotkania/grupy.
4. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 14 dni przed datą szkolenia/spotkania. Wykonawca podpisując umowę na V część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.
5. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 7 dni przed planowaną datą spotkania.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji spotkań jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 5 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia.
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 3 dni przed realizacją do - 100%.

**Zamawiający informuje, iż w celu przygotowania oferty w zakresie zapotrzebowania na noclegi (w ramach jednego szkolenia/spotkania) należy przyjąć następujące proporcje:**

**- 10 pokoje 1-os.;**

**- 45 pokoi 2-os.**

**Powyższe ilości są średnimi danymi szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania zamawiającego do rezerwacji noclegów wg powyższej specyfikacji.**

Zał. Nr 1 do SIWZ

-WZÓR- część VI

Umowa nr ...../201...

zawarta w Warszawie w dniu ..... pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy....., adres .....posiadająca nr identyfikacyjny NIP: ....., REGON ....., reprezentowaną przez Panią/ Pana- pełniona funkcja, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1, zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

## §1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal z wyposażeniem w latach 2011-2012 na potrzeby Posiedzeń Komitetu Monitorującego Program Operacyjny Kapitał Ludzki.
3. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.

4. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić do akceptacji Zamawiającemu propozycję hotelu / hoteli po otrzymaniu zlecenia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.
5. W miejscu, w którym będzie odbywało się posiedzenie Komitetu Monitorującego PO KL Wykonawca zamieści informację o współfinansowaniu spotkania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz stosowne logotypy według zasad przekazanych przez Zamawiającego.

## §2

1. Na realizację zamówienia Zamawiający przeznaczył kwotę ..... zł brutto.
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby szkoleń jak również do korekty zlecenia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 10 dni przed realizacją do - 30%, na 5 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 7 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - c) pozostałych usług określonych w ofercie na 5 dni przed realizacją do - 100%.

5. Po prawidłowym wykonaniu każdorazowego zlecenia i potwierdzeniu jego prawidłowego wykonania przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS, p. Izabelę Grabowską, Wykonawca uprawniony jest do wystawienia rachunku/ faktury VAT .
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty rachunku/ faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/ faktury VAT.

### §3

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2012 r. lub do wykorzystania środków.

### § 4

1. Jeśli dla prawidłowej realizacji czynności objętych umową, Wykonawca uzyska dostęp do danych osobowych w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.) o ochronie danych osobowych, Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania obowiązków, jakie ciążą na Zamawiającym, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych, jako na administratorze danych osobowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, w szczególności do zachowania w tajemnicy danych osobowych, do których uzyskał dostęp w związku z wykonywaniem niniejszej umowy, również po jej rozwiązaniu.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli przestrzegania przez Wykonawcę ustawy, o której mowa w § 4 ust. 1, oraz postanowień niniejszej umowy.

### §5

1. W razie nie wykonania przedmiotu umowy, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1.

2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 5 ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

#### §6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w przypadku powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w § 6 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 7

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/ odpis aktualny KRS, załącznik nr 2- oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....



Załącznik nr 3

do umowy nr \_\_\_\_\_

z dnia \_\_\_\_\_

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Część VI zamówienia: Organizacja posiedzeń Komitetu Monitorującego POKL na terytorium Polski.

1. Świadczenie usługi hotelarskiej, gastronomicznej i wynajmu sal z wyposażeniem konferencyjnym z częstotliwością co najmniej raz na kwartał na terytorium Polski dla 100 uczestników Posiedzenia Komitetu Monitorującego Program Operacyjny Kapitał Ludzki (KM POKL), współfinansowanych ze środków EFS, w obiekcie, w którym pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945) obejmującej:
  - a) warunki zakwaterowania:
    - pokoje jednoosobowe z węzłem sanitarnym;
    - zapewnienie wyżywienia:

uczestnikowi spotkania przysługuje wyżywienie, tj. w pierwszym dniu spotkania 2 przerwy kawowe (bez ograniczeń oraz ciągła dostępność podczas posiedzenia): kawa, herbata – 4 rodzaje z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz świeża cytryna w plasterkach, cukier biały i brązowy, woda mineralna gazowana i niegazowana, świeże owoce sezonowe filetowane min. 3 rodzaje, np. pomarańcza, winogrono, arbuź (1 os. min. 100 g), 100 % soki owocowe – 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), mix. różnych ciast 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy- 2 rodzaje, dania głównego na ciepło- 3 rodzaje w tym jedno bezmięsne, sałatki lub/i surówki- 3 rodzaje, 3 rodzaje dodatków typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 3 rodzaje, kawa, herbata, cukier biały i brązowy, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy oraz napoje bezalkoholowe- sok 100 %, min. 3 rodzaje, woda gazowana i niegazowana, w drugim dniu spotkania 2 przerwy kawowe (jak wyżej), obiad (jak wyżej),
  - b) kolacja w restauracji w pierwszym dniu posiedzenia dla 100 osób (restauracja w hotelu lub w restauracji w odległości nie większej niż 1 km od hotelu – menu serwowane lub bufetowe składające się z przystawki (2 rodzaje do wyboru), zupy (2 rodzaje), dań głównych na ciepło do wyboru (3 rodzaje), w tym jedno jarskie (dania będą podane razem z dodatkami zaproponowanymi przez Wykonawcę zgodnie z przedstawionym menu), deseru (2 rodzaje do wyboru), napoi bezalkoholowych (typu kawa, herbata – 4

rodzaje, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% min. 3 rodzaje), dodatki typu śmietanka do kawy, cukier biały i brązowy, cytryna w plasterkach.

Podanie posiłków – zastawa porcelanowa i sztucze metalowe.

- c) Wynajem sali konferencyjnej w terminie organizacji KM POKL dla 100 osób od godziny 9:00 dnia pierwszego do godziny 17:00 dnia drugiego (pełne dwa dni):
- stoły i krzesła powinny być ustawione w podkowę zewnętrzną lub konferencyjnie (stoły prostopadłe do stołu prezydyjnego) dla około 100 osób;
  - sala musi posiadać zaplecze sanitarne;
  - ponadto stół prezydyjny dla 10 osób;
  - multifony na stołach uczestników 1 szt. na 4 osoby (25 szt.), słuchawki;
  - multifony na stole prezydyjnym 1 szt. na 2 osoby (5 szt.);
  - w sali musi znajdować się projektor multimedialny, ekran, laptop, dostęp do Internetu, obsługa nagłośnienia i udostępnionego sprzętu elektronicznego, kabina dla tłumaczy z odbiornikami.
- d) Wynajem sali konferencyjnej dla 30 osób w terminie organizacji KM POKL (ok. 1 godz.) wraz z wyposażeniem:
- krzesła powinny być ustawione w systemie teatralnym, stół prezydyjny dla 6 osób, multifony na stole prezydyjnym 3 szt. oraz 2 mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie i obsługa nagłośnienia.
- e) Parking w ramach zamówienia dla 15 osób przez 2 doby.
- f) Każdorazowe nagrywanie w dniach trwania posiedzenia tłumaczenia symultanicznego (język polski- angielski- polski). Nagranie musi zostać przekazane Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty zakończenia posiedzenia na płycie CD, do odsłuchania w formacie Windows Media Player.
- g) Zatrudnienie stenotypisty do przygotowania stenogramu z posiedzenia.
- h) Zatrudnienie 2 tłumaczy do tłumaczenia symultanicznego/ konsekwentnego polski-angielski – polski na czas posiedzenia KM POKL z uwzględnieniem tłumaczenia podczas wizyty studyjnej.

Zamawiający dopuszcza w uzasadnionych przypadkach wykorzystanie do realizacji usługi większej liczby hoteli oddalonych od siebie maksymalnie 5 km - po akceptacji Zamawiającego.

## 2. Termin wykonania zamówienia

Planowany termin I, II, III, IV kwartał 2011 r. oraz I, II, III, IV kwartał 2012 r.

## 3. Zakres usługi na organizację każdorazowego posiedzenia KM POKL:

- a) Nocleg w pokoju jednoosobowym wraz ze śniadaniem:
- dzień przed planowanym posiedzeniem – 55 osób,
  - pomiędzy dniami posiedzenia – 60 osób.
- b) Każdorazowo podczas posiedzenia - 4 przerwy kawowe na zewnątrz/ wewnątrz sali:

- pierwszego dnia posiedzenia – 2 przerwy dla 100 osób,
  - drugiego dnia posiedzenia – 2 przerwy dla 100 osób.
  - c) Obiad w formie bufetu:
    - pierwszego dnia posiedzenia – dla 100 osób,
    - drugiego dnia posiedzenia – dla 100 osób.
  - d) Kolacja serwowana po pierwszym dniu posiedzenia dla 100 osób.
  - e) Wynajem sali konferencyjnej dla 100 osób na pełne dwa dni.
  - f) Wynajem sali konferencyjnej w terminie organizacji posiedzenia dla 30 osób na około 1 godz.
  - g) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego (kabiny wraz z niezbędnym wyposażeniem do tłumaczeń symultanicznych) w dniach trwania posiedzenia.
  - h) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego (odbiorniki do tłumaczeń) w dniach trwania posiedzenia.
  - i) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego (ekran) w godz. wynajmu sal w dniach trwania posiedzenia.
  - j) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego (laptop) w godz. wynajmu sal w dniach trwania posiedzenia.
  - k) Wypożyczenie sprzętu (projektor multimedialny) w godz. wynajmu sal w dniach trwania posiedzenia.
  - l) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego (multifony) w dniach w dniach trwania posiedzenia - łącznie 30 szt.
  - m) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego (mikrofon bezprzewodowy) + 3 multifony + nagłośnienie + obsługa sprzętu konferencyjnego w dniu konferencji prasowej (ok. 1 godz.).
  - n) Wypożyczenie sprzętu konferencyjnego i obsługa techniczna (nagłośnienie) w dniach trwania posiedzenia w godzinach wynajmu sal.
  - o) Nagrywanie spotkania w dniach trwania posiedzenia.
  - p) Zapewnienie parkingu dla 15 osób przez 2 doby (łącznie).
  - q) Zatrudnienie stenotypisty do przygotowania w formie elektronicznej stenogramu z posiedzenia Komitetu w terminie 3 dni roboczych od dnia zakończenia posiedzenia.
  - r) Transport ok. 100 osób (2 autokary w standardzie co najmniej \*\*\* po 50 osób) – minimalnie od 10 km do maksymalnie 400 km (określić w ofercie stawkę za 1 km/ 1 autokar) .
  - s) Zatrudnienie 2 tłumaczy do tłumaczenia symultanicznego/ konsekwentnego polski-angielski – polski na czas posiedzenia KM POKL z uwzględnieniem tłumaczenia podczas wizyty studyjnej.
4. Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na 40 dni przed datą posiedzenia. Wykonawca podpisując umowę na VI część zamówienia jest zobligowany do zapewnienia usług hotelarskich, gastronomicznych i wynajmu sal w żądanym przez Zamawiającego terminie. Mając na uwadze zasady współżycia społecznego w przypadku faktycznego braku miejsc w danym terminie we wszystkich

możliwych obiektach spełniających warunki określone przez Zamawiającego, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego.

5. Maksymalna liczba osób uczestniczącą w 8 posiedzeniach – 680.
6. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 21 dni przed planowaną datą spotkania.
7. Zamawiający zastrzega możliwość realizacji posiedzeń trzydniowych bądź jednodniowych, wg cen określonych w ofercie i z możliwością korzystania z części usług dla określonej indywidualnie liczby osób.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korzystania z części usług określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
9. Zamawiający zastrzega prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:
  - a) hotelarskich na 10 dni przed realizacją do - 30%, na 5 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,
  - b) gastronomicznych na 7 dni przed realizacją do - 30%, na 3 dni przed realizacją do - 10 % zamówienia,pozostałych usług określonych w ofercie na 5 dni przed realizacją do - 100%.