**FORMULARZ OFERTY**

Wyrażam chęć uczestnictwa w zamówieniu na usługi społeczne dot. usług hotelarsko-gastronomicznych wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowanych na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego w dniach 19-21 września 2018 r.

CPV **55.00.00.00-0, 70.22.00.00-9**

**1.Wykonawca:**

Zarejestrowana nazwa Wykonawcy i numer w Krajowym Rejestrze Sądowym ( jeśli Wykonawca jest tam zarejestrowany): ..........................................................................................................................................................

2.Zarejestrowany adres Wykonawcy: .................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

nr tel. ........................ nr faksu. .................... adres poczty elektronicznej: ................. @..................

3. Oświadczamy, że zaoferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

**4.** Wyznaczamy do reprezentowania wykonawcy w czasie trwania procedury przetargowej Panią/Pana : ...........................................................(imię i nazwisko)

**5**. **Oferujemy wykonanie całego zamówienia, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i warunkami jego realizacji zawartymi w Ogłoszeniu za łączną cenę brutto......................zł,(słownie:................................................................................)**

**podlega ocenie, zgodnie z pkt X Ogłoszenia dot. kryteriów oceny ofert,**

zgodnie z poniższym:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp.  | **nazwa usługi :** | **cena brutto za 1 osobę w PLN** |
| 1 | Całościowa usługa gastronomiczna |  |
| 2 | Nocleg w pokoju 1-osobowym ze śniadaniem |  |
| 3 | Nocleg w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa usługi: | Łączna cena brutto za wynajem sal podczas 3 dni seminarium od dnia 19 do 21.09.2018r |
| 1. | **Sale szkoleniowe** |  |

6.Oferujemy wykonywanie zamówienia w dniach **od 19 do 21 września 2018 r.**

7. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia **na terenie miasta** ………………. ( wpisać odpowiednio Legnica lub Świdnica lub Wrocław **w obiekcie/ hotelu** ………………………….( podać nazwę i adres obiektu/hotelu, gdzie realizowana będzie usługa):……………………………………………………

8.Oświadczamy, że zaoferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

**9.** **Oferowana ilość dni na zmniejszenie rezerwacji dla rezerwacji grupowej: ………………dni**

**Podlega ocenie, zgodnie z pkt X Ogłoszenia** **dot. kryteriów oceny ofert.**

10.Nasz numer NIP ……………………………………………….REGON…………………………………

11**.** Nazwiska i stanowiska osób, z którymi można się kontaktować w celu uzyskania dalszych informacji, (jeżeli będą wymagane) podaje się niżej:

1. ..................................... tel ......................... e- mail ....................................................
2. ..................................... tel ......................... e- mail ....................................................

12. Oświadczamy, że wyceniliśmy wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, oraz akceptujemy wzór umowy (załącznik nr 6 do Ogłoszenia) wraz z ewentualnymi zmianami.

13**.** Oświadczamy, że część zamówienia:……………………………………………...................................................... wykonamy przy udziale podwykonawcy. (wpisać zakres i nazwę podwykonawcy)

14**.** Oświadczamy, że wycena przedmiotu zamówienia uwzględnia wszystkie uwarunkowania oraz czynniki związane z realizacją zamówienia i obejmuje cały zakres rzeczowy zamówienia – jest kompletna.

15.Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*

**\***W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

16.Integralnymi załącznikami niniejszej oferty są:

1. ……………………………………………………………………………………………………………………………………..

|  |  |
| --- | --- |
| Data ...................... | .............................................. *(pieczęć i podpis wykonawcy)* |

 **Załącznik nr 2 do Ogłoszenia**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia i warunki jego realizacji**

Zamówienie na usługi społeczne dot. usług hotelarsko-gastronomicznych wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowanych na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego w dniach 19-21 września 2018 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowana na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego **w dniach 19-21 września 2018 r**.
2. Seminarium, o którym mowa powyżej, dotyczygrupy

- **w pierwszym dniu - maksymalnie 40 osób;**

**- w drugim dniu - maksymalnie 70 osób;**

**- w trzecim dniu - maksymalnie 55 osób**,

z możliwością zmniejszenia w każdym dniu o maksymalnie 30% liczby uczestników spotkania.

1. Spotkanie odbędzie się na terenie województwa dolnośląskiego, w mieście Legnica, Świdnica lub Wrocław, ze względu na dogodny dojazd komunikacją publiczną dla uczestników z terenu całego Dolnego Śląska oraz gości z Czech i Niemiec. Obiekt powinien być zlokalizowany w odległości maksymalnie do 3 km od Dworca Centralnego/Głównego PKP.
2. Standard obiektu: cały przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w jednym obiekcie. Obiektem może być **hotel** min. trzygwiazdkowyposiadający aktualną decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej trzygwiazdkowy, wydaną przez Marszałka Województwa Dolnośląskiego (*Zgodnie z załącznikiem nr 1 do 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. z 2011, Nr 259, poz.1553.)* **lub inny obiekt o charakterze centrum konferencyjno-szkoleniowego/wypoczynkowego lub kompleksu hotelowego** odpowiadający standardom hotelu co najmniej trzygwiazdkowego**.**
3. **Usługa hotelowa**:

 a) w ramach usługi hotelowej Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia noclegi:

- pierwszy nocleg (19/20.09.):

 w pokojach 1-osobowych z łazienką: maksymalnie 36 pokoi;

- drugi nocleg (20/21.09.):

 w pokojach 1-osobowych z łazienką: maksymalnie 20 pokoi (z czego: maksymalnie 19 osób będzie zakwaterowanych również w pierwszym dniu).

 w pokojach 2-osobowych z łazienką: maksymalnie 15 pokoi;

b) wszystkie noclegi zostaną zapewnione wraz ze śniadaniem, w tym samym obiekcie, w którym odbędzie się seminarium,

c) obiekt musi dysponować bezpłatnym parkingiem hotelowym dla 15 samochodów uczestników seminarium, parking musi być zlokalizowany w bezpośrednim sąsiedztwie hotelu, przed hotelem lub w jego podziemiach,

d) Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników seminarium w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.

1. **Sale szkoleniowe**:
2. znajdujące się w obiekcie, przystosowane do liczby osób uczestniczących w spotkaniu, w której prowadzone będą zajęcia w danym dniu,
3. winny być udostępnione w dniach: jedna sala 19.09.2018 r. od godz. 11.00 do 17.30, dwie sale 20.09.2018: jedna sala (ta sama co w pierwszym dniu) od godz. 8.30 do 14.30, druga sala od 13.00 do 18.00 oraz dwie sale 21.09.2018 r. od godz. 8.30 do 14.00. Sale powinny być do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego,
4. powinny pomieścić grupę:

- w pierwszym dniu – maksymalnie 70 osób jeśli to możliwe przy ustawieniu krzeseł i stołów
w układzie szkolnym, jeśli nie, w układzie podkowy;

- w drugim dniu – dwie sale: jedna sala (ta sama co w dniu 19.09.): maksymalnie 70 osób, jeśli to możliwe przy ustawieniu krzeseł i stołów w układzie szkolnym, jeśli nie, w układzie podkowy; sala dostępna od godz. 8.30 do 14.30, druga sala: maksymalnie 52 osoby przy ustawieniu krzeseł
i stołów w układzie szkolnym; sala dostępna od godz. 13.00 do 18.00.

- w trzecim dniu – dwie sale: jedna sala: maksymalnie 27 osób przy ustawieniu krzeseł
w układzie teatralnym; druga sala: maksymalnie 27 osób, z 4 stołami i 27 krzesłami; sale dostępne od godz. 8.30 do 14.00.

1. powinny pozwalać na swobodne przemieszczanie się uczestników (co najmniej 1 metr odstępu pomiędzy ścianą a stołem/krzesłem),
2. muszą posiadać możliwość podłączenia sprzętu multimedialnego oraz być wyposażone
w niezbędne zaplecze techniczne do przeprowadzenia seminarium, tj. w dniach 19.09.2018 r.
i 20.09.2018 r. laptop, rzutnik multimedialny, ekran, tablicę Flip chart, flamastry oraz zapewnioną odpowiednią ilość miejsca na dwie kabiny do tłumaczeń symultanicznych, w dniu 21.09.2018 r. dla wskazanych wyżej dwóch sal wymagamy jedynie tablicę Flip chart i flamastry. Zapewnienie kabin do tłumaczenia symultanicznego leży po stronie Zamawiającego,
3. muszą posiadać przygotowany stół dla 4 prelegentów przykryty materiałem, który powinien znajdować się minimum 4 m od rzędu krzeseł uczestników seminarium,
4. powinny być wyodrębnionymi pomieszczeniami oddzielonymi ścianami lub odpowiednimi/specjalnymi ściankami ze wszystkich stron. Ściany muszą zapewnić całkowitą izolację dźwiękową, świetlną i termalną od pozostałych pomieszczeń,
5. muszą być wyposażone w sprawną klimatyzację/wentylację/ogrzewanie, pozwalające
na regulację temperatury i mocy nawiewu do poziomu 20-25oC.
6. muszą posiadać okna z dostępem do światła dziennego i świeżego powietrza (możliwość otwarcia okien).
	1. Przed wejściem do sal ustawiona ma być recepcja (stolik i 2 krzesła): w dniu 19.09.2018 r.
	od godz. 11.00 do 13.30 oraz w dniu 20.09.2018 r. od godz. 8.30 do 12.00.
	2. W hotelu ma być jasna informacja o miejscu odbywania się seminarium tj. na drzwiach do sali, na stojakach lub ekranach przy recepcji hotelowej oraz (w miarę potrzeby) dodatkowe informacje ułatwiające uczestnikom szkolenia dotarcie do sali.
7. Podczas całego seminarium wymagana jest obecność przedstawiciela/rezydenta Wykonawcy, odpowiedzialnego za sprawną organizację na miejscu.
8. **Usługa gastronomiczna:** w ramach usługi gastronomicznej wykonawca zapewni uczestnikom seminarium: 4 przerwy kawowe, 3 obiady, 2 kolacje.
9. Przerwy kawowe:

- cztery (jedna w dniu 19.09.2018 r. dla maksymalnie 40 osób, dwie w dniu 20.09.2018 r.: pierwsza dla maksymalnie 70 osób, druga dla maksymalnie 52 osób, jedna w dniu 21.09.2018 r. dla maksymalnie 55 osób) przerwy kawowe uzupełniane (dostępne w czasie seminarium) – podczas każdej przerwy świeże ciasto pieczone (minimum 2 rodzaje i minimum 2 sztuki na osobę), suche ciasteczka, owoce, kawa z ekspresu, herbata (różne rodzaje), cukier, mleko do kawy, cytryna, soki 100%, woda mineralna gazowana/niegazowana. Przerwa kawowa powinna być serwowana w miejscu odbywania się seminarium lub w osobnej sali/holu, znajdującym się
w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,

1. Obiady:

- trzy obiady serwowane w restauracji obiektu (jeden w dniu 19.09.2018 r. dla maksymalnie 40 osób, drugi w dniu 20.09.2018 r. dla maksymalnie 70 osób, trzeci w dniu 21.09.2018 r. dla maksymalnie 55 osób) – składające się z zupy, dania głównego oraz deseru, tj. zupa (porcja nie mniejsza niż 350ml), danie główne z mięsa /drobiowego/wołowego/wieprzowego/ryby/danie wegetariańskie + ziemniaki/ryż/kasza/frytki + świeże warzywa/grillowane warzywa/warzywa na parze, deser np. lody/ciasto/mus/galaretka + zimne soki 100%, woda mineralna.

1. Kolacje:

- dwie kolacje w formie bufetu (jedna w dniu 19.09.2018 r. dla maksymalnie 40 osób, druga
w dniu 20.09.2018 r. dla maksymalnie 52 osób) – składające się z bufetu ciepłego, bufetu zimnego, przekąskowego, baru sałatkowego oraz deseru; bufet ciepły składający się z 1 dania mięsnego i 1 dania bezmięsnego (ryba lub danie wegańskie lub wegetariańskie) + ziemniaki/ryż/kasza/frytki, bufet zimny, przekąskowy: wybór wędlin, mięs pieczonych oraz wybór serów, bar sałatkowy składający się z sałaty, świeżych warzyw i konserwowych oraz sosów dressingowych, deser np. ciasto/mus/galaretka/owoce +zimne soki 100%, woda mineralna,
do wyboru kawa lub herbata.

1. Zamawiający wymaga aby minimum 10 produktów żywnościowych, w szczególności owoców
i warzyw użytych do realizacji gastronomicznej części przedmiotu zamówienia, była produktami sezonowymi dobranymi stosownie do pory roku.
2. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych.
3. Wykonawca zapewni podczas wszystkich posiłków obsługę kelnerską.
4. Nie dopuszcza się używania plastikowych naczyń oraz sztućców podczas posiłków serwowanych w restauracji. Istnieje możliwość zmiany określonej ilości potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego (najpóźniej na 2 dni przed wykonaniem usługi).
5. Wykonawca zobowiązany jest do udekorowania stołów gwarantującego elegancki wygląd.
6. Wykonawca przygotuje i uzgodni z Zamawiającym ostateczne menu najpóźniej 3 dni robocze przed spotkaniem. Przedstawione menu – co najmniej 3 propozycje zestawów – Zamawiający dokona akceptacji, a informację Wykonawcy prześle elektronicznie. Jednocześnie w tym samym terminie Zamawiający wskaże godziny podawania posiłków oraz przerw kawowych.
7. Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy prowadzenia seminarium transgranicznego.
Część dydaktyczna będzie po stronie Zamawiającego.
8. Przedmiot zamówienia jest finansowany z grantu EURES TriRegio.

 Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Dot: zamówienia na usługi społeczne dot. usług hotelarsko-gastronomicznych wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowanych na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego w dniach 19-21 września 2018 r.

1) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1pkt 12-23 ustawy prawo zamówień publicznych

2) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp.

3) Wykonawca, którego reprezentuję, spełnia wymogi udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj. posiada wymagane doświadczenie i dysponuje potencjałem osobowym.

*……………………… .......................................................................................................*

 *(miejsce, data) (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych*

 *do reprezentowania Wykonawcy)*

Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia

**INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Dot: zamówienia na usługi społeczne dot. usług hotelarsko-gastronomicznych wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowanych na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego w dniach 19-21 września 2018 r. (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów Dz. U. z 2018r poz. 798.)

Składając ofertę w postępowaniu na ww. zamówienie, stosownie do treści art. 24 ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. Zm) informuję, że:

Należymy/Nie należymy\* do grupy kapitałowej o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy
z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.)

i złożyliśmy/nie złożyliśmy\* odrębną/nej ofertę/y do udziału w tym postępowaniu należąc do tej samej grupy kapitałowej, określonej w art.24 ust.1 pkt.23 ustawy, w skład której wchodzą:\*\*

Nazwa(Nazwy) podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej : *\*\**

* 1. …………………………………………………………………………………………..
	2. ……………………………………………………………………………………………

*\*Niepotrzebne skreślić*

*\*\* Należy wypełnić jeśli dotyczy*

**Wykonawca winien złożyć ww. oświadczenie do Zamawiającego w terminie 3 dni od dnia przekazania - zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert.**

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 kodeksu karnego.

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

(pieczątka i podpis Wykonawcy )

Data : ..............................................

\*niepotrzebne skreślić

 \*\* należy wypełnić jeśli dotyczy

Załącznik Nr 5 do Ogłoszenia

**Wykaz usług**

Dot: zamówienia na usługi społeczne dot. usług hotelarsko-gastronomicznych wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowanych na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego w dniach 19-21 września 2018 r.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Lp.* | Przedmiot zamówienia: zapewnienie Sali szkoleniowej, noclegu i wyżywienia dla minimum 40-osobowej grupy  | Nazwa i adresodbiorcy usług | Liczba osób dla których wykonywane były usługi  | Okres realizacji usługi data rozpoczęcia i zakończenia  |
| *1* |  |  |  |  |
| *2* |  |  |  |  |

Do wykazu dołączam dowody potwierdzające, że wykazane w załączniku Nr 5 usługi, zostały wykonane należycie.

|  |  |
| --- | --- |
| Dnia ..................... | ................................................*(pieczęć i podpis wykonawcy)* |

Załącznik Nr 6 do Ogłoszenia

**UMOWA- wzór umowy**

 **Zamówienie na usługi społeczne nr15/2018**

z dnia ……………. 2018 r.

CPV 55.00.00.00-0, 70.22.00.00.-9

Zawarta w dniu………………………………………………………………………… zgodnie z Rozdziałem VI ustawy z dnia
29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm), pomiędzy:

**Województwem Dolnośląskim - Dolnośląskim Wojewódzkim Urzędem Pracy przy ul. Ogrodowej 5b, 58-306 Wałbrzych NIP: 886-25-66-413 reprezentowanym przez:**

**……………………………………………. – Dyrektora Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym,**

a

**…………………………………………………………………………………………………………………………..**

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez Zamawiającego, zgodnie z ustawą Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm. ), wyboru oferty Wykonawcy została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1**

1.Przedmiotem umowy jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowana na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego **w dniach 19-21 września 2018 r.**

2. Seminarium, o którym mowa powyżej, dotyczy grupy

a) w pierwszym dniu - maksymalnie 40 osób;

b) w drugim dniu - maksymalnie 70 osób;

 c) w trzecim dniu - maksymalnie 55 osób,

z możliwością, którą zastrzega sobie Zamawiający, zmniejszenia w każdym dniu o maksymalnie 30% liczby uczestników seminarium.

3.**Usługi, które są przedmiotem umowy zrealizowane zostaną w** ……………………………………………

( wpisać miasto zgodnie z ofertą Świdnica lub Legnica lub Wrocław ) w obiekcie/hotelu…………………………………………….

4.Wykonawca zrealizuje umowę zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w załączniku nr 2 do Ogłoszenia.

**§ 2**

* + 1. Strony ustalają wynagrodzenie za wykonanie całego przedmiotu umowy w maksymalnej kwocie: ……….. zł brutto, ( słownie …………………………………………………. )
		2. Cena jednostkowa za całościową usługę gastronomiczną dla 1 osoby wynosi brutto …………..zł
		( słownie:……………………………………………….)
		3. Ostateczny koszt usług gastronomicznych zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej brutto i ilości zgłoszonych osób najpóźniej na ………………. dni przed terminem rozpoczęcia seminarium.

4. Cena jednostkowa za nocleg w pokoju 1-osobowym wynosi brutto …………..zł
( słownie:……………………………………………….), natomiast nocleg w pokoju 2 – osobowym wynosi brutto…………..zł ( słownie:……………………………………………….).

5. Ostateczny koszt usług hotelarskich zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej brutto i ilości zgłoszonych osób najpóźniej na ………………. dni przed terminem rozpoczęcia seminarium.

6. Wynagrodzenie Wykonawcy za wynajmu sal podczas trwania seminarium wynosi brutto………………zł.

7.Ostateczne wynagrodzenie umowy ustalone zostanie jako iloczyn ceny jednostkowej i liczby zgłoszonych osób korzystających z wyżywienia oraz liczby osób korzystających z noclegów a także z uwzględnieniem kosztów wynajmu sal.

8.Przedmiot zamówienia uważa się za należycie wykonany po podpisaniu protokołu odbioru przedmiotu zamówienia, bez zastrzeżeń.

9.W przypadku zastrzeżeń, dotyczących wykonania przedmiotu zamówienia, strony zobowiązują się do wskazania uwag w treści protokołu, co będzie podstawą dochodzenia ewentualnych roszczeń przez strony umowy.

10.Podstawą wystawienia faktury/rachunku przez Wykonawcę, będzie podpisany protokół wykonania przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę oraz przedstawiciela Zamawiającego.

11.Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury/rachunku po wykonaniu zamówienia i dostarczyć ją/go do Filii Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy we Wrocławiu, Al. Armii Krajowej 54, nie później jednak niż w terminie 7 dni od daty wykonania przedmiotu zamówienia.

12.Zamawiający dokona płatności wynagrodzenia w terminie 30 dni od dnia otrzymania poprawnie wystawionej faktury/rachunku za wykonany przedmiot zamówienia. Wynagrodzenie będzie przekazane na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze/rachunku.

**§ 3**

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności,
z uwzględnieniem zawodowego charakteru swej działalności.

2. Osobami odpowiedzialnymi za realizację niniejszej umowy są:

1) ze strony Zamawiającego – Pan/Pani …………………….. tel …………… e-mail ……………………… ;

2) ze strony Wykonawcy - Pan/Pani ………………… tel …………………. e-mail ………………………

3. Osobami do bieżących kontaktów sprawie realizacji niniejszej umowy są:

1) ze strony Zamawiającego – Pan/Pani …………………….. tel …………… e-mail ……………………… ;

2) ze strony Wykonawcy - Pan/Pani ………………… tel …………………. e-mail ………………………

4. Ustalenia i decyzje wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z Wykonawcą
w formie pisemnej, tj. za pomocą poczty elektronicznej .

**§ 4**

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy określonego
w § 1 Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 15% wartości brutto umowy, o której mowa w § 2 ust.1 umowy. Nienależyte wykonanie umowy lub niewykonanie może dotyczyć, w szczególności niezgodnej z ofertą ilości dni na zgłoszenie zmniejszenia rezerwacji, ilości oferowanych potraw ( śniadania, obiady, kolacje, przerwy kawowe) i ich rodzaju niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, sal szkoleniowych niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia, usługi hotelarskiej ( noclegowej) niezgodnej z opisem przedmiotu zamówienia, nieterminowego wykonania zamówienia - 15% kary umownej z wynagrodzenia brutto dot. będzie każdego przypadku nienależytego wykonania zamówienia.
2. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 8000,00 zł, (słownie: osiem tysięcy złotych 00/100).
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym w przypadku, gdy sposób wykonania zamówienia nie odpowiada warunkom niniejszej umowy. W przypadku opisanym w zdaniu poprzednim, Wykonawca zapłaci karę w wysokości 5000,00 zł, (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100).
4. Zastrzeżenie kar nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania przewyższającego wysokość kar na zasadach ogólnych.
5. Zastrzeżenie kar nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania przewyższającego wysokość kar na zasadach ogólnych.

6. Za datę płatności, uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**§ 5**

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia oraz oferta Wykonawcy stanowią integralną część przedmiotowej umowy.

**§ 6**

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy
z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.)

**§ 7**

Wszelkie spory mogące wyniknąć z tytułu realizacji niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi powszechnemu właściwemu dla filii Zamawiającego we Wrocławiu.

**§ 8**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla Stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCY**

Załącznik Nr 7 do Ogłoszenia

**PROTOKÓŁ WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

W dniu 19-21 września 2018 r. w …………………………………………*(adres nazwa obiektu/miejsca)*zostało wykonane zamówienie na podstawie umowy do zamówienia na usługi społeczne nr 15.2018 zawartej w dniu **…………**

Zamawiający: Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy

 58-306 Wałbrzych, ul. Ogrodowa 5b

 NIP: 886-25-66-413

Wykonawca: …………………………………………

 …………………………………………

 NIP: …………………………………...

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Uwagi** |
| 1. | Usługa gastronomiczna -zgodnie z opisem w ogłoszeniu i złożoną ofertą |  |
| 2. | Usługa hotelarska -zgodnie z opisem w ogłoszeniu i złożoną ofertą |  |
| 2. | Usługa wynajmu sal i obiekt/hotel -zgodnie z opisem w ogłoszeniu i złożoną ofertą |  |

Wykonawca zrealizował/nie zrealizował\* w/w przedmiot zamówienia, a Zamawiający przyjął go bez zastrzeżeń/ z zastrzeżeniami\*, stwierdzając że wykonany został zgodnie/niezgodnie\* z umową.

Wykonawca / Zamawiający /

Przedstawiciel Wykonawcy Przedstawiciel Zamawiającego

Załącznik Nr 8 do Ogłoszenia

Dot: zamówienia na usługi społeczne dot. usług hotelarsko-gastronomicznych wraz z wynajmem sal szkoleniowych realizowanych na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy seminarium transgranicznego w dniach 19-21 września 2018 r.

W celu spełnienia obowiązków informacyjnych określonych w RODO, Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy z siedzibą w Wałbrzychu informuje o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

Informujemy, że:

1. Administratorem danych jest Dyrektor Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy z siedzibą w Wałbrzychu, ul. Ogrodowa 5b (<http://www.dwup.pl>), walbrzych@dwup.pl, tel. 74 88 66 500.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować iod@dwup.pl lub wysyłając korespondencję na adres urzędu:

Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy

Inspektor Ochrony Danych

Al. Armii Krajowej 54

50-541 Wrocław

Z Inspektorem Ochrony Danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.

1. Przetwarzanie Państwa danych jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych jest niezbędność do wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na administratorze, wynikających z przepisów RODO (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679), przepisów z zakresu Ustawy prawo zamówień publicznych, oraz innych związanych z działalnością Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy.
2. Dane będą przetwarzane w celu:
* przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
* archiwalnym oraz statystycznym.
1. Dane osobowe mogą być udostępniane innym podmiotom tj. innym uczestnikom postepowania o udzielenie zamówienia publicznego.
2. Dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom, upoważnionym zgodnie z obowiązującym prawem.
3. Dane osobowe nie będą podlegały profilowaniu.
4. Osobie, której dane osobowe są przetwarzane, przysługuje prawo do wglądu do nich, do ich sprostowania i ograniczenia przetwarzania.
5. Dane będą przetwarzane przez okres wymagany przepisami prawa, do momentu wygaśnięcia obowiązku ich przechowywania i archiwizacji.
6. Osobie, której dane osobowe są przetwarzane, przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego w sytuacji gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.

**Biuro Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO)**

**Adres: Stawki 2, 00-193 Warszawa**

**Telefon: 22 860 70 86**