**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia**

 **OFERTA**

Wyrażam chęć uczestnictwa w procedurze na usługi społeczne dot. realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

1.CPV 55520000-1, 55300000-3, 70220000-9,

**2.Wykonawca:**

Zarejestrowana nazwa Wykonawcy: ..........................................................................................................................................................

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

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

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

**4. Oferujemy wykonanie zamówienia objętego ogłoszeniem, za łączną cenę brutto...............zł, (słownie:.....................................) Podlega ocenie, zgodnie z kryteriami oceny ofert zawartymi w ogłoszeniu o zamówieniu.**

zgodnie z poniższym:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp.  | **nazwa usługi :** | **cena brutto za 1 osobę w PLN** | **Łączna cena brutto w PLN****(cena za 1 osobę x ilość osób)** |
| 1 | Kompleksowa usługa gastronomiczna ( 2 obiady, 2 przerwy kawowe ciągłe,1 ciepła kolacja, 1 śniadanie wliczone w cenę noclegu) dla 44 osób |  |  |
| 2 | wynajem sali konferencyjnej dla 44 osób(należy wpisać łączną cenę brutto za wynajem sali podczas 2 dni szkolenia) | X |  |
| 3. | Jeden nocleg w pokoju 2-osobowym za jedną osobę ze śniadaniem, (łączna ilość osób korzystających z tego noclegu 40) |  |  |
| 4. | Jeden nocleg w pokoju 1-osobowym za jedną osobę ze śniadaniem, (łączna ilość osób korzystających z tego noclegu 4) |  |  |

**5.**Informujemy, że wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego
w rozumieniu art. 91 ust. 3a i art. 93 ust. 1 c Ustawy Pzp, ponieważ nie jest on czynnym podatnikiem podatku VAT.

**6**. Oferujemy wykonywanie zamówienia w terminie: **13 – 14 grudnia 2019 r.**

**7**.Miejsce wykonania usługi: *…………………………………………………………………………………………………………(należy wpisać nazwę i adres obiektu, w którym odbywać będzie się szkolenie).*

**8.** 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).

**9.**Oświadczamy, że zaoferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

**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)

**14.** Integralnymi załącznikami niniejszej oferty zgodnie z wymaganiami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia są ……..

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

 Załącznik nr 2 do Ogłoszenia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej w dniach 13-14.12.2019 r.
	2. Szkolenie, o którym powyżej, dotyczy jednej grupy 44 - osobowej
	3. Miejsce wykonania usługi: w obrębie województwa dolnośląskiego, poza miastami, w których są siedziby zamawiającego czyli: Wrocław, Wałbrzych, Jelenia Góra, Legnica.
	4. Standard obiektu:
1. cały przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w jednym obiekcie, tj. **hotelu min. czterogwiazdkowym** posiadający decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej czterogwiazdkowy, 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 (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 2166)*.
2. Obiekt ma dysponować salą szkoleniową, przystosowaną do liczby osób uczestniczących w szkoleniu, w której prowadzone będą zajęcia.
3. W pomieszczeniach, w których odbywać się będzie część dydaktyczna, jak i zakwaterowanie uczestników musi być odpowiednia temperatura: 18-24O C.
4. Zakwaterowanie (1 nocleg): Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia w pokojach 2 ­osobowych z łazienką z zastrzeżeniem, iż wymagane są min. 4 pokoje 1 osobowe z łazienką. W ramach usługi Wykonawca winien zapewnić nocleg dla podanej liczby uczestników tj. 44 osób.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który to program zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż na dwa dni przed rozpoczęciem szkolenia.
6. Zamawiający przewiduje przyjazd uczestników szkolenia od godziny 11.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godziny 15 dnia drugiego.
7. Zamawiający wymaga dostępu do bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia (min. 10 miejsc parkingowych).
8. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.
	1. Szczegółowy opis usługi gastronomicznej:
9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia, 2 przerw kawowych ciągłych, 2 obiadów, 1 ciepłej kolacji i 1 śniadania wliczonego w cenę noclegu.
10. Śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego.
11. Kolacja i obiady mogą być serwowane przez obsługę kelnerską, jak również podane w formie bufetu szwedzkiego.
12. Planowane godziny posiłków:

I dzień szkolenia:

12.00 – 13.00 – obiad

13.30 – 18.30 – przerwa kawowa ciągła

19.00 – kolacja

II dzień szkolenia:

8.00 – 10.00 – śniadanie

10.30 – 13.00 – przerwa kawowa ciągła

* 1. – obiad
1. Szczegóły dotyczące menu:
	* 1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej, z tym, że Zamawiający dopuszcza inne równoważne cenowo i jakościowo menu z zastrzeżeniem procentowego udziału gramatury.
		2. Podane poniżej menu jest zestawem przykładowym do sporządzenia menu przez Wykonawcę. Wykonawca najpóźniej na 2 dni przez rozpoczęciem szkolenia jest zobowiązany do podania Zamawiającemu szczegółowego menu z podaniem rodzajów serwowanych dań.
* Przerwa kawowa ma składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej: czarnej, zielonej oraz owocowych/ziołowych (w różnych wariantach smakowych do wyboru -minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, cytryna, sok owocowy 100% 0,2l/os., woda mineralna niegazowana i gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce. (Forma przerwy kawowej ciągła tj. cały czas dostępna na Sali szkoleniowej podczas trwania szkolenia).
* Obiady powinny składać się z dwóch dań i deseru tj. zupy - porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz drugiego dania w postaci mięsa o gramaturze porcji nie mniejszej niż 150 g, dodatków typu ziemniaki, ryż, kasza nie mniejszej niż 150 g oraz surówek (min. 2 rodzaje) nie mniejszych niż 200 g; deseru, tj. słodkiej potrawy na zimno lub ciepło o porcji nie mniejszej niż 150 g oraz napojów ciepłych i zimnych.
* Kolacja
* I Danie: porcja zupy nie mniejsza niż 350 ml;
* II Danie: łącznie musi wynosić min. 500 g z zachowaniem następujących wielkości:
* Ryby lub mięso – ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
* Dodatki typu ziemniaki, ryż, kasza –ok.35% udziału w całkowitej gramaturze dania
* Surówki/sałatki (min. 2 rodzaje) – ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania;
* Deser: słodka potrawa na zimno lub ciepło – 150 g/os.
* Zimny bufet: swojskie wędliny, mięsa, półmiski serów, sałatki (min. 2 rodzaje), dodatki marynowane (min. 4 rodzaje), śledzie itp., ilość dostosowana do ilości osób biorących udział w kolacji, tj. 44 osób.
* Napoje: kawa świeżo parzona, herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowa/ziołowa (w różnych wariantach smakowych do wyboru -minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach (nielimitowane spożycie), cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana i gazowana 0,33l/os.
* Śniadanie drugiego dnia szkolenia:
* Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski, parówki, jajecznica, naleśniki;
* Dania na zimno: pieczywo (jasne i ciemne), masło, wędliny (różne rodzaje), pasztety, sałatki, sery (różne rodzaje), twarożki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem i miód;
* Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;
* Napoje: kawa świeżo parzona, herbata ekspresowa: czarna, zielona oraz owocowa/ziołowa (w różnych wariantach smakowych do wyboru -minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, woda gazowana i niegazowana, sok owocowy 100%.
* *Winna istnieć możliwość zamiany określonej ilości potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego drogą e-mailową, potwierdzony telefonicznie na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia.*
* *Godziny podawania posiłków, przerw kawowych zostaną wskazane przez Zamawiającego 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia.*
	1. Zamawiający wymaga aby minimum 10 produktów żywnościowych, w szczególności owoców i warzyw użytych do realizacji gastronomicznej części przedmiotu zamówienia, było produktami sezonowymi dobranymi stosownie do pory roku.
	2. Szczegółowy opis Sali szkoleniowej. Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:
1. Dostęp do sali szkoleniowej, wyposażonej w wymagany sprzęt.
2. Wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do ilości uczestników szkolenia- 44 osoby.
3. Sala szkoleniowa w której będzie odbywać się szkolenie musi być wyposażona w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa).
4. Sala szkoleniowa ma być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia w godzinach: **13.00 - 18.30**;wdrugim dniu szkolenia w godzinach: **10.00 -** **14.30**.
	1. Wykonawca zobowiązany  jest zapewnić podczas całego szkolenia rezydenta, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy (tj. miejsca docelowego i organizacji).

**Załącznik nr 3 do Ogłoszenia**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Dotyczy: zamówienia na usługi społeczne dot. realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

**Dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu**

1.Oświadczam że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego
w Ogłoszeniu nr 26/2019

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data) | ……………………………………… ( podpis wykonawcy) |

2. Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych przez Zamawiającego w ww ogłoszeniu polegam na zasobach następującego podmiotu/podmiotów:

…………………………………………………………………………………………………………., w następującym zakresie ……………… ( wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 |  ……………………………………… ( podpis wykonawcy) |

3.Oświadczam, ze wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne
z prawdą oraz zostały złożone z pełna świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 |  ……………………………………… ( podpis wykonawcy) |

**Załącznik nr 4 do Ogłoszenia**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**Dotyczące przesłanek do wykluczenia z postępowania**

Dotyczy: zamówienia na usługi społeczne dot. realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZACE WYKONAWCY**

* + - 1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 pkt 13-22 i ust. 5 pkt. 4 ) ustawy PZP. Pkt 12 i 23 nie dotyczy.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

* + - 1. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. …………. ustawy Pzp\* (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20, art. 24 ust. 5 pkt 1-8). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

*\*jeżeli dotyczy*

* + - 1. Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami: …………………………………… (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

4. Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, na którego zasoby powołuję się w niniejszym postepowaniu tj……………………………………………….( podać nazwę firmy, adres, NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy do wykluczenia z postępowania.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

5.OŚWIADCZENIE DOTYCZACE PODANYCH DANYCH:

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………(data)  | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

 | ………………………………………( podpis wykonawcy) |

**Załącznik Nr 5 do Ogłoszenia**

Dotyczy: zamówienia na usługi społeczne dot. realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

**INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

(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 2018 r., poz. 1986 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. 2018 r., poz. 1986 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 6 do ogłoszenia**

UMOWA- projekt umowy

NR ZAM. PUB. 26/2019

z dnia ……………. 2019 r.

CPV 55520000-1, 55300000-3, 70220000-9

Zawarta 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 w procedurze na usługi społeczne dot. realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

**§ 1**

1.Przedmiotem umowy jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

2.Wykonawca zrealizuje umowę, zgodnie ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia zawartym
w załączniku nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu nr 26/2019r.

* 1. Liczba uczestników przedmiotowego szkolenia to maksymalnie 44 osoby.
	2. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu, korzystających z usług maksymalnie o 20%.
	3. Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Funduszu Pracy i budżetu DWUP oraz ze środków Unii Europejskiej – Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach projektu :Pomoc techniczna PO WER dla Dolnośląskiego Wojewódzkiego Urzędu Pracy na lata 2019 – 2020”.

**§ 2**

1.Termin wykonania umowy: 13 – 14 grudnia 2019 r.

2.Miejsce realizacji usługi będącej przedmiotem umowy:…………………………………………………………………..
( *należy wpisać nazwę i adres obiektu, w którym będą wykonywane usługi* ).

**§ 3**

1.Strony ustalają wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy w maksymalnej kwocie:

brutto .................................................. zł ( Słownie:.........................................................................).

 2.Strony ustalają, że zgodnie ze złożoną ofertą ceny jednostkowe za jedną osobę wynoszą:

 a. za kompleksową usługę gastronomiczną:………………………..zł brutto,

 b. za nocleg w pokoju dwuosobowym:………………………………..zł brutto,

 c. za nocleg w pokoju jednoosobowym:………………………………..zł brutto.

 3. Koszt wynajmu sali, zgodnie ze złożoną ofertą, wynosi:…………………zł brutto.

 4. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy za usługę hotelarsko-gastronomiczną zostanie ustalone
 jako iloczyn ceny jednostkowej za usługę gastronomiczną - hotelarską liczby zgłoszonych osób.

 5. Przedmiot umowy uważa się za należycie wykonany po dokonaniu sprawdzenia zgodności
 wymagań Zamawiającego ujętych w ogłoszeniu z faktyczną ich realizacją.

 6.Podstawą wystawienia faktury/rachunku przez Wykonawcę będzie podpisany
 przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcę lub jego przedstawiciela, protokół odbioru
 po wykonaniu przedmiotu umowy.

7.Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury/rachunku po wykonaniu zamówienia
 i dostarczenia do Zamawiającego, najpóźniej w terminie 3 dni roboczych od wykonania przedmiotu umowy na adres: Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy, filia we Wrocławiu Al. Armii Krajowej 54.Na fakturze ma znajdować się dopisek „Wydział Zarządzania Kadrami”.

8.Zamawiający dokona płatności wynagrodzenia w terminie nie dłuższym niż do dnia 20 grudnia 2019 r. , na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT lub rachunku za wykonanie przedmiotu zamówienia.

9.Wynagrodzenie będzie przekazane na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze/rachunku.

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

**§ 4**

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 ………………….

**§ 5**

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy określonego
w § 1 Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej.

1)w zakresie zapewnienia sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem , zgodne

z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w ogłoszeniu, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust.1 umowy,

2)w zakresie realizacji usługi gastronomicznej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust.1 umowy,

3) w zakresie realizacji usługi hotelarskiej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy, o której mowa w § 3 ust.1 umowy.

1. Kary umowne opisane w ust. 2 pkt. 1 - 3 będą sumowane.
2. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 5000,00 zł, (słownie: pięć 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.

**§ 6**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz oferta Wykonawcy stanowią integralną część przedmiotowej umowy.

**§ 7**

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.

 **§ 8**

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

**§ 9**

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

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

 Załącznik nr 7 do Ogłoszenia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
(POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA KRYTERIUM „ZASTOSOWANIE ASPEKTÓW SPOŁECZNYCH
W RAMACH USŁUGI GASTRONOMICZNO - HOTELARSKIEJ” )

Ja (My), niżej podpisany(-ni) .............................................................................................................................

działając w imieniu i na rzecz: ...........................................................................................................................

(pełna nazwa wykonawcy)

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

(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie dotyczące zamówienia na usługi społeczne o numerze 26.2019 dot. realizacji usługi hotelarsko--gastronomicznej wraz z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

oświadczam(-my), że wykonawca, którego reprezentuję(-jemy):

spełni kryterium zastosowania aspektów społecznych w ramach usługi gastronomicznej tj. zatrudni min. 1 osobę :

posiadającą jeden z poniżej wskazanych statusów:

a) bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku

 pracy
b) młodocianej, o której mowa w przepisach prawa pracy, zatrudnionej w celu przygotowania zawodowego;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Imiona i nazwiska osób uprawnionych Podpisy osób uprawnionych do

 do reprezentowania Wykonawcy reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 8 do Ogłoszenia

Dotyczy: zamówienia na usługi społeczne dot. realizacji usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz
z wynajmem sali szkoleniowej na potrzeby organizowanego przez Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy szkolenia dla kadry zarządzającej i kierowniczej.

 *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

Załącznik nr 9 do ogłoszenia

**PROTOKÓŁ WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

W dniu ……………………………………..w……………………….. w …………………………………………*(miejsce)*zostało wykonane zamówienie zgodnie umową nr 26/2019 z dn. **……………………………….**

Zamawiający: Dolnośląski Wojewódzki Urząd Pracy

 58-306 Wałbrzych, ul. Ogrodowa 5b

 NIP: 886-25-66-413

Wykonawca: …………………………………………

 …………………………………………

 NIP: …………………………………...

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Uwagi** |
| 1. | a. Usługa gastronomicznab. Usługa hotelarska |  |
| 2. | Standard obiektu:1. Sala konferencyjna z wyposażeniem
2. Parking
3. Obiekt nie prowadzący prac remontowo-budowlanych podczas szkolenia

Realizacja kompleksowej usługi na terenie jednego obiektu (budynku lub zespołu budynków). |  |

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

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**