



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Znak

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Usługa hotelarsko-gastronomiczna, w związku z realizacją przez Narodowy Fundusz Zdrowia projektu "Szkolenia kadry zarządzającej szpitali, posiadających umowę o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej zawartą z oddziałem wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia albo udzielających świadczeń zdrowotnych finansowanych ze środków publicznych na podstawie innych tytułów oraz dysponentów środków publicznych w sektorze ochrony zdrowia tj. Kadry zarządzającej NFZ" współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Narodowy Fundusz Zdrowia Centrala
ul. Grójecka 186
02-390 Warszawa

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna, w związku z realizacją przez Narodowy Fundusz Zdrowia projektu "Szkolenia kadry zarządzającej szpitali, posiadających umowę o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej zawartą z oddziałem wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia albo udzielających świadczeń zdrowotnych finansowanych ze środków publicznych na podstawie innych tytułów oraz dysponentów środków publicznych w sektorze ochrony zdrowia tj. Kadry zarządzającej NFZ" współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
- 3.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do Specyfikacji.
- 3.3. Szczegółowy zakres praw i obowiązków związanych z realizacją zamówienia określa wzór umowy (załącznik nr 2 do Specyfikacji).
- 3.4. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w wykonaniu zamówienia. W przypadku wykonywania części zamówienia przez podwykonawcę Wykonawca wskaże w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 3 do Specyfikacji, część zamówienia, które powierza podwykonawcy.
- 3.5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 3.6. W celu umożliwienia składania w postępowaniu ofert częściowych przedmiot zamówienia podzielono na 2 zakresy:
 - **Zakres A - Szkolenie w Krakowie,**
 - **Zakres B - Szkolenie w Poznaniu.**

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA - W ZAKRESIE A I B

1. Szkolenia muszą odbywać się w Krakowie w jednym z wymienionych terminów tj.: 7- 8.12.2010 r. lub 8 – 9.12.2010 lub 9 – 10.12.2010 lub 16-17.12.2010 r.



2. Szkolenia będą odbywać się w Poznaniu w okresie: — 2 – 3.12.2010 r.
3. Szkolenia odbywać się będą wyłącznie w dni robocze od wtorku do piątku,
4. Każde szkolenie trwać będzie 2 kolejne dni.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW – W ZAKRESIE A I B

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy dotyczące:

- 5.1 posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 5.2 posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 5.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia;
zamawiający wymaga, aby wykonawca usługi hotelarsko-gastronomicznej dysponował obiektem położonym w Poznaniu/Krakowie, o standardzie odpowiadającym co najmniej 3 gwiazdkom,
- 5.4 sytuacji ekonomicznej i finansowej.

6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU W ZAKRESIE A I B

6.1 W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:

6.1.1 Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z załącznikiem nr 4 do Specyfikacji.

6.2 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty następujące dokumenty i oświadczenia:

6.2.1 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodnie z załącznikiem nr 5 do Specyfikacji.

6.2.2 Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie Wykonawcy w zakresie art. 24 ust.1 pkt 2 ustawy.

6.2.3 Wykonawcy zagraniczni.

- 1) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt 6.2.2, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 2) Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1, zastępuje je się dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego

odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.2.4 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.

- 1) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Fakt ustanowienia pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów (np. pełnomocnictwa). Dokument pełnomocnictwa musi być złożony w oryginale lub poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.
- 2) Wykonawcy, o których mowa w pkt 1), składają jedną ofertę, przy czym wymagane oświadczenia lub dokumenty wskazane w pkt 6.2.1) i 6.2.2) składa osobno każdy z Wykonawców.

7. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Zgodnie z art. 38 ustawy, Zamawiający jest obowiązany niezwłocznie udzielić wyjaśnień treści specyfikacji na zasadach określonych w art. 38 ust. 1, 1a. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (bez ujawniania źródła zapytania) Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację, a jeżeli Specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej - zamieszcza na tej stronie.

Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści Specyfikacji.

Zamawiający zastrzega, że zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy w uzasadnionych przypadkach może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji. Dokonaną zmianę Specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano Specyfikację, a jeżeli Specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie.

Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują faksem lub drogą elektroniczną.

Nr faksu Zamawiającego : **022 572 -63-05**, poczta: **a.pilarska@nfz.gov.pl**

Zamawiający przekazywać będzie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną i żąda niezwłocznego potwierdzenia przez Wykonawcę faktu ich otrzymania.

Uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami pracownikami Zamawiającego są:

- 1) w sprawach dotyczących strony formalnej niniejszego postępowania:
 - Zbigniew Johne w godz. 09:00-15:00,
- 2) w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia:
 - Monika Zbylut w godz. 09:00-15:00.

8. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium .

9. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Wykonawca jest związany treścią oferty przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz , co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta winna być sporządzona zgodnie z treścią formularza oferty załączonego do Specyfikacji. Wykonawca może złożyć ofertę na własnych formularzach, których treść musi być zgodna z formularzami załączonymi do Specyfikacji.
2. **Ofertę** (wypełniony formularz oferty wraz z wymaganymi przez SIWZ oświadczeniami) **muszą podpisać osoby uprawnione** do reprezentowania Wykonawcy - wskazane we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Ofertę podpisać może pełnomocnik wykonawcy, jeżeli do oferty zostanie załączone pełnomocnictwo do podejmowania określonych czynności, wynikających z ustawy Prawo zamówień publicznych, w postępowaniach o udzielenie zamówień publicznych, w których bierze udział wykonawca, albo szczególne dotyczące niniejszego postępowania. **Dokument pełnomocnictwa musi być złożony w oryginale lub poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.**
Podpisy złożone przez Wykonawcę powinny być opatrzone czytelnym imieniem i nazwiskiem lub pieczęcią imienną.
3. **Załączone do oferty dokumenty** muszą być przedłożone w formie oryginałów bądź kserokopii poświadczonych „za zgodność z oryginałem” przez wykonawcę na każdej zapisanej stronie kserowanego dokumentu. Poświadczenie ”za zgodność z oryginałem” musi zostać sporządzone przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy - wskazane we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej **Podpisy złożone przez Wykonawcę powinny być opatrzone czytelnym imieniem i nazwiskiem lub pieczęcią imienną.** Uznaje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów załączanych do oferty. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczony kopii wyłącznie wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
4. Każdy wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego wykonawcę.
5. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
6. Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji.
7. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze lub inna trwałą i czytelną techniką. Poprawki lub zmiany w ofercie muszą być dokonane w sposób czytelny i parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
8. Zaleca się aby oferta wraz z załączonymi do oferty oświadczeniami i dokumentami była zszyta lub spięta (np. zbindowana) i posiadała ponumerowane strony.
9. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.



10. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji powinny one być umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie zatytułowanej „Wykonanie tłumaczeń. Tajemnica przedsiębiorstwa”.
11. Sporządzoną ofertę należy opakować w kopertę oznaczoną dokładną nazwą i adresem wykonawcy oraz napisem „**POSTĘPOWANIE NR AZP-2611-57/10. Usługa Hotelarsko - gastronomiczna**” **NIE OTWIERAĆ PRZED 15.11.2010R. GODZ. 10:30.”**

11. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać w zamkniętych kopertach w Narodowym Funduszu Zdrowia Centrala w Warszawie, przy ul. Grójecka 186 , 02-390 Warszawa, I p. pok. 1.14, **w terminie do dnia 15.11.2010 r. do godz. 10:00.**
2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana w ten sposób, że osoba przyjmująca oznaczy kopertę kolejnym numerem oraz odnotuje datę i dokładny czas wpływu. Na żądanie wykonawcy zostanie wydany dowód wpływu oferty, zawierający odcisk pieczęci organizatora postępowania, nazwisko i imię osoby przyjmującej, oznaczenie postępowania oraz datę i dokładny czas wpływu.
3. Jeżeli oferta jest wysyłana za pomocą przesyłki kurierskiej/listowej, Wykonawca winien zaznaczyć, że **przesyłka zawiera ofertę oraz wskazać numer postępowania**. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za następstwa spowodowane brakiem zabezpieczenia oferty lub brakiem którejkolwiek z ww. informacji.
4. Zamawiający zastrzega, że wyłączone ryzyko nieterminowego dostarczenia oferty oraz pomyłkowego otwarcia wskutek nienależytego oznaczenia koperty ponosi wykonawca.
5. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wycofać ofertę lub wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Informacja o wycofaniu oferty lub zmiany do oferty Wykonawca winien doręczyć Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wycofaniu oferty lub wprowadzeniu zmian w ofercie winno być opakowane tak jak oferta, a opakowanie winno być dodatkowo oznaczone odpowiednio wyrazem „WYCOFANIE” lub „ZMIANA”. Opakowania te będą otwierane w terminie otwarcia ofert, określonym w niniejszej specyfikacji. Koperty oznakowane „WYCOFANIE” będą otwierane w pierwszej kolejności. Po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy, oferty wycofane nie będą otwierane.
6. Otwarcie ofert odbędzie się **w dniu 15.11.2010 r. o godz. 10:30** w Narodowym Funduszu Zdrowia Centrala w Warszawie przy ul. Grójecka 186, pok. 1.14.

12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

Zaoferowaną cenę należy przedstawić w formularzu oferty, stanowiącym załącznik Nr 3 do Specyfikacji. Zaoferowana cena musi uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności oraz zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia świadczonego przez okres i na warunkach określonych w ofercie Wykonawcy i wzorze umowy.

Zamawiający wymaga, by oferowana cena za realizację przedmiotu zamówienia została wyliczona zgodnie z formułą określoną w formularzu ofertowym. Jako podstawę do oceny ofert Zamawiający przyjmuje cenę brutto (z podatkiem od towarów i usług VAT) za realizację zamówienia.

W cenie należy uwzględnić wszelkie koszty związane z realizacją usługi oraz wszelkie pozostałe podatki. Ceny należy podać w złotych i groszach (PLN) – do dwóch miejsc po przecinku.

Wszystkie ceny powinny zawierać w sobie ewentualne upusty proponowane przez Wykonawcę (niedopuszczalne są żadne negocjacje cenowe).

Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

13. OCENA OFERT

Do oceny ofert zakwalifikowanych jako ważne Zamawiający przyjął kryterium określone w ogłoszeniu o zamówieniu wraz ze wskazaniem jego znaczenia (wagą wyrażoną w % udziale w ocenie oferty). Zaokrąglenia w obliczeniach końcowych punktacji – do dwóch miejsc po przecinku. Szczegółowe zasady oceny z tytułu kryterium zostały przedstawione poniżej.

13.1 Kryterium: CENA (100% wagi oceny)

Z tytułu niniejszego kryterium maksymalna liczba punktów wynosi 100.

Oferta o najkorzystniejszej (najniższej) cenie brutto uzyska 100 pkt. Pozostałe ceny obliczone dla badanych ofert zostaną porównane z ofertą o najkorzystniejszej (najniższej) cenie brutto, stosując poniższy wzór:

$$K_m = \frac{C_n}{C_m} \times 100 \text{ pkt}$$

Gdzie: m – oznacza kolejną badaną ofertę,
 K_m – oznacza wynik oceny kolejnej badanej oferty w zakresie kryterium ceny ,
 C_n – oznacza najkorzystniejszą (najniższą) cenę brutto badanej oferty,
 C_m – oznacza cenę brutto kolejnej badanej oferty.

13.2 Ocena łączna

Dla każdej oferty wyniki oceny z tytułu kryterium zostaną obliczone według poniższego wzoru.

$$O_l = K_m \times X \times W_c$$

Gdzie:

O_l – oznacza ocenę łączną oferty
 K_m – oznacza wynik oceny kolejnej badanej oferty w zakresie kryterium ceny,
 X – oznacza niezmienną liczbę członków Komisji przetargowej biorących udział w ocenie,
 W_c - oznacza wagę oceny kryterium.

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów zgodnie z powyższym wzorem.

14. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Treść umowy o realizację zamówienia zostanie ustalona zgodnie z treścią wybranej oferty i załączonego do Specyfikacji wzoru umowy.

Zamawiający zawrze umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty.

W zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy muszą posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy.

15. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.



16. WZÓR UMOWY – ZGODNIE Z ZAŁĄCZNIKIEM NR 2 DO SIWZ

17. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy odnoszące się do postępowań o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

Do Specyfikacji załączono:

- 1) opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1),
- 2) wzór umowy o wykonanie zamówienia (załącznik nr 2),
- 3) formularz oferty (załącznik nr 3),
- 4) formularz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 4),
- 5) formularz oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 5),



ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SPECYFIKACJI

(po zawarciu umowy załącznik stanie się załącznikiem nr 1 do umowy).

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa szkoleń dla Beneficjentów Ostatecznych w Krakowie i Poznaniu w ramach Działania 2.3, Poddziałania 2.3.3 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w –..... 2010 roku.

A. SZKOLENIE W KRAKOWIE

W skład zamówienia wchodzi:

1. Zapewnienie transportu dla organizatorów.
2. Zapewnienie sali konferencyjnej.
3. Zapewnienie obsługi cateringowej.
4. Zapewnienie bazy noclegowej dla uczestników (płatne przez uczestników) i organizatorów szkolenia.
5. Zapewnienie pakietu integracyjnego

Termin:

Szkolenia muszą odbywać się w Krakowie w jednym z wymienionych terminów tj.: 7- 8.12.2010 r. lub 8 – 9.12.2010 lub 9 – 10.12.2010 lub 16-17.12.2010 r. Szkolenie dwudniowe (kolejne dwa dni od wtorku do piątku).

Liczba uczestników: do 100 osób*/

Lokalizacja: hotel (o wysokim standardzie; co najmniej 3-gwiazdkowy lub odpowiadający standardem hotelom co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele) zlokalizowany w Krakowie.

Ad. 1 Zapewnienie transportu organizatorom.

Przewidywany jest transport organizatorów szkolenia wraz z bagażem ok. 15 osób oraz rzeczy szkoleniowo-promocyjne.

Wyjazd: Warszawa – Kraków ok. godziny 09:00 z ul. Grójecka 186 (NFZ Centrala) w Warszawie w dniu poprzedzającym termin szkolenia na miejsce szkolenia w Krakowie

Powrót: Kraków – Warszawa ok. godziny 15:00 z miejsca szkolenia w Krakowie po zakończeniu drugiego dnia szkolenia na ul. Grójecka 186 (NFZ Centrala) w Warszawie z możliwością przystanków na trasie (dokładne miejsce i termin zostaną ustalone po podpisaniu umowy).

Ad. 2 Zapewnienie sali konferencyjnej.

Liczba miejsc na sali: minimum 100

- **Wyposażenie sali konferencyjnej:** miejsca siedzące dla uczestników przy stołach ustawienie szkolne; cztery miejsca siedzące przy dodatkowym stole dla prowadzących

oraz mównica, nagłośnienie, mikrofon dla prowadzących (minimum 2 mikrofony bezprzewodowe), rzutnik multimedialny i laptop, ekran, flipchart, zaplecze sanitarne, klimatyzacja, obsługa techniczna.

Inne: serwis kawowy obok sali konferencyjnej (dostępny w czasie trwania spotkania), przed salą stolik recepcyjny dla 3 osób.

Godziny wynajęcia sali:

Pierwszego dnia szkolenia: 11.00 - 18.00

Drugiego dnia szkolenia: 9.00 – 14.00

Ad. 3 Zapewnienie obsługi cateringowej w miejscu

Dzień poprzedzający termin szkolenia: obiad, kolacja dla organizatorów

Dzień pierwszy: śniadanie, całodzienny serwis kawowy, obiad, uroczysta kolacja.

Dzień drugi: śniadanie, serwis kawowy do godziny 14.00, obiad.

Serwis kawowy:

- na początku serwisu pierwszego dnia: kanapki – donoszone w razie potrzeby (kanapki na białym i ciemnym pieczywie, z wędlinami, rybami, serami i warzywami), słodkie bułeczki,
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna, (uzupełniane w razie potrzeby),
- 3 rodzaje kruchych ciasteczek lub ciast (uzupełnianych w razie potrzeby),
- owoce,
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
- woda mineralna gazowana i niegazowana (uzupełniana w razie potrzeby),
- serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprząatanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna).

Śniadanie: (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników)

- pieczywo – 2 rodzaje: jasne i ciemne,
- 3 rodzaje wędlin,
- 3 rodzaje sera (żółty, pleśniowy, twaróg),
- dżemy owocowe,
- jogurty owocowe,
- wybór warzyw krojonych (ogórek świeży i kiszony, pomidor, papryka konserwowa),
- 2 ciepłe dania,
- płatki kukurydziane, płatki czekoladowe, musli, mleko,
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna,
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprząatanie).

Obiad: (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników)

- 2 rodzaje zup do wyboru,
- 3 drugie dania do wyboru, w tym 2 mięsne,
- 3 rodzaje surówek, w tym z warzyw gotowanych na parze,

- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- deser (w tym ciasta oraz owoce),
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna,
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie).

Uroczysta kolacja (w formie szwedzkiego stołu z wynajęciem miejsca na wyłączność, z miejscami siedzącymi dla uczestników) **wraz z pakietem integracyjnym (takim jak np.: zwiedzanie miasta z przewodnikiem, program artystyczny)**. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia scenariusza pakietu integracyjnego

- 2 rodzaje zup,
- 3 dania ciepłe, w tym 2 mięsne,
- 3 rodzaje sałatek,
- 4 rodzaje przekąsek,
- deser (w tym ciasta oraz owoce),
- napoje,
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna,
- dekoracja sali,
- muzyka wraz z obsługą techniczną,
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie).

Na stołach w sali konferencyjnej:

- woda mineralna gazowana i niegazowana (donoszona w razie potrzeby),

Na 7 dni przed terminem spotkania Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji jadłospis śniadaniowy, obiadowy, kolacyjny. Zamawiający w terminie 2 dni dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji w ciągu 1 dnia.

Ad. 4 Zapewnienie noclegu:

- dla max.15 osób organizatorów w dzień poprzedzający termin szkolenia i w pierwszym dniu szkolenia (płatne przez organizatora): pokoje - jednoosobowe z łazienką.
- pula pokoi dla ok. 70 uczestników szkolenia (płatne przez uczestników szkoleń) w pierwszym dniu szkolenia. Z możliwością rezerwacji pokoi przez uczestników szkoleń po cenie promocyjnej do 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia: pokoje - nie więcej niż 2-osobowe z łazienką.

*/ W spotkaniu będzie uczestniczyć 100 osób. W przypadku uczestnictwa w spotkaniu mniej niż 100 osób, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszty zmienne, takie jak: koszt noclegu organizatorów i koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę.

Na 4 dni przed terminem spotkania Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną listę uczestników.

B. SZKOLENIE W POZNANIU

W skład zamówienia wchodzi:

1. Zapewnienie transportu dla organizatorów.
2. Zapewnienie sali konferencyjnej.
3. Zapewnienie obsługi cateringowej.
4. Zapewnienie bazy noclegowej dla uczestników (płatne przez uczestników) i organizatorów szkolenia.
5. Zapewnienie pakietu integracyjnego

Termin:

Szkolenie dwudniowe (kolejne dwa dni od wtorku do piątku) w terminie 2 – 3.12.2010 r.

Liczba uczestników: do 70 osób*/

Lokalizacja: hotel (o wysokim standardzie; co najmniej 3-gwiazdkowy lub odpowiadający standardem hotelom co najmniej 3-gwiazdkowym w przypadku ośrodków innych niż hotele) zlokalizowany w Poznaniu.

Ad. 1 Zapewnienie transportu organizatorom.

Przewidywany jest transport organizatorów szkolenia wraz z bagażem ok. 15 osób oraz rzeczy szkoleniowo-promocyjne.

Wyjazd: Warszawa – Poznań ok. godziny 09:00 z ul. Grójecka 186 (NFZ Centrala) w Warszawie w dniu poprzedzającym termin szkolenia na miejsce szkolenia w Poznaniu

Powrót: Poznań – Warszawa ok. godziny 15:00 z miejsca szkolenia w Poznaniu po zakończeniu drugiego dnia szkolenia na ul. Grójecka 186 (NFZ Centrala) w Warszawie z możliwością przystanków na trasie (dokładne miejsce i termin zostaną ustalone po podpisaniu umowy).

Ad. 2 Zapewnienie sali konferencyjnej.

Liczba miejsc na sali: minimum 70

- **Wyposażenie sali konferencyjnej:** miejsca siedzące dla uczestników przy stołach ustawienie szkolne; cztery miejsca siedzące przy dodatkowym stole dla prowadzących oraz mównica, nagłośnienie, mikrofon dla prowadzących (minimum 2 mikrofony bezprzewodowe), rzutnik multimedialny i laptop, ekran, flipchart, zaplecze sanitarne, klimatyzacja, obsługa techniczna.

Inne: serwis kawowy obok sali konferencyjnej (dostępny w czasie trwania spotkania), przed salą stolik recepcyjny dla 3 osób.

Godziny wynajęcia sali:

Pierwszego dnia szkolenia: 11.00 - 18.00

Drugiego dnia szkolenia: 9.00 – 14.00

Ad. 3 Zapewnienie obsługi cateringowej w miejscu

Dzień poprzedzający termin szkolenia: obiad, kolacja dla organizatorów

Dzień pierwszy: śniadanie, całodzienny serwis kawowy, obiad, uroczysta kolacja.

Dzień drugi: śniadanie, serwis kawowy do godziny 14.00, obiad.

Serwis kawowy:

- na początku serwisu pierwszego dnia: kanapki – donoszone w razie potrzeby (kanapki na białym i ciemnym pieczywie, z wędlinami, rybami, serami i warzywami), słodkie bułeczki,

- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna, (uzupełniane w razie potrzeby),
- 3 rodzaje kruchych ciasteczek lub ciast (uzupełnianych w razie potrzeby),
- owoce,
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
- woda mineralna gazowana i niegazowana (uzupełniana w razie potrzeby),
- serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna).

Śniadanie: (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników)

- pieczywo – 2 rodzaje: jasne i ciemne,
- 3 rodzaje wędlin,
- 3 rodzaje sera (żółty, pleśniowy, twarożek),
- dżemy owocowe,
- jogurty owocowe,
- wybór warzyw krojonych (ogórek świeży i kiszony, pomidor, papryka konserwowa),
- 2 ciepłe dania,
- płatki kukurydziane, płatki czekoladowe, musli, mleko,
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna,
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie).

Obiad: (w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi dla uczestników)

- 2 rodzaje zup do wyboru,
- 3 drugie dania do wyboru, w tym 2 mięsne,
- 3 rodzaje surówek, w tym z warzyw gotowanych na parze,
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- deser (w tym ciasta oraz owoce),
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna,
- soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy uzupełniane w razie potrzeby),
- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie).

Uroczysta kolacja (w formie szwedzkiego stołu z wynajęciem miejsca na wyłączność, z miejscami siedzącymi dla uczestników) **wraz z pakietem integracyjnym (takim jak np.: zwiedzanie miasta z przewodnikiem, program artystyczny)**. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia scenariusza pakietu integracyjnego.

- 2 rodzaje zup,
- 3 dania ciepłe, w tym 2 mięsne,
- 3 rodzaje sałatek,
- 4 rodzaje przekąsek,
- deser (w tym ciasta oraz owoce),
- napoje,
- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), mleko, cukier, cytryna,
- dekoracja sali,
- muzyka wraz z obsługą techniczną,



- serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługa kelnerska, nakrycie stołów, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie).

Na stołach w sali konferencyjnej:

- woda mineralna gazowana i niegazowana (donoszona w razie potrzeby),

Na 7 dni przed terminem spotkania Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji jadłospis śniadaniowy, obiadowy, kolacyjny. Zamawiający w terminie 2 dni dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić uwagi i przekazać jadłospis do ponownej akceptacji w ciągu 1 dnia.

Ad. 4 Zapewnienie noclegu:

- dla max.15 osób organizatorów w dzień poprzedzający termin szkolenia i w pierwszym dniu szkolenia (płatne przez organizatora): pokoje - jednoosobowe z łazienką.
- pula pokoi dla ok. 50 uczestników szkolenia (płatne przez uczestników szkoleń) w pierwszym dniu szkolenia. Z możliwością rezerwacji pokoi przez uczestników szkoleń po cenie promocyjnej do 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia: pokoje - nie więcej niż 2-osobowe z łazienką.

*/ W spotkaniu będzie uczestniczyć 70 osób. W przypadku uczestnictwa w spotkaniu mniej niż 70 osób, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o koszty zmienne, takie jak: koszt noclegu organizatorów i koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę.

Na 4 dni przed terminem spotkania Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną listę uczestników.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SPECYFIKACJI

UMOWA NR /2010/JGP

na usługę hotelarsko - gastronomiczną

Działanie 2.3 Wzmocnienie potencjału zdrowia osób pracujących oraz poprawa jakości funkcjonowania systemu ochrony zdrowia.

Poddziałanie 2.3.3 Podniesienie jakości zarządzania w ochronie zdrowia

Projekt pn.: „Szkolenia kadry zarządzającej szpitali, posiadających umowę o udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej zawartą z oddziałem wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia albo udzielających świadczeń zdrowotnych finansowanych ze środków publicznych na podstawie innych tytułów oraz dysponentów środków publicznych w sektorze ochrony zdrowia tj. kadry zarządzającej NFZ” KSI: POKL.02.03.03-00-004/08

zawarta w dniur. w Warszawie pomiędzy Narodowym Funduszem Zdrowia z siedzibą w Warszawie przy ul. Grójeckiej 186, NIP 107-00-010-57, REGON 015817985 zwaną dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

.....

a

.....

zwanym dalej Wykonawcą, reprezentowanym przez:

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi hotelarsko-gastronomicznej w związku z organizacją szkolenia przez Zamawiającego.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1 do umowy.
3. Szkolenie, o którym mowa w ust. 1 odbędzie się dniach 2010r.
4. Umowę uważa się za wykonaną z chwilą podpisania przez Zamawiającego protokołu odbioru bez zastrzeżeń, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do umowy.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że wykonanie przedmiotu umowy leży w granicach jego możliwości i nie istnieją żadne przeszkody natury technicznej, prawnej ani finansowej, które mogą uniemożliwić jego wykonanie.
2. Strony zobowiązują się do wzajemnego wyjaśniania wszelkich wątpliwości dotyczących realizacji niniejszej umowy.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, przy pomocy których wykonuje umowę, jak za własne działania i zaniechania. Wykonawca nie może zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego z tego powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Wykonawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów, poddostawców i podwykonawców.

4. Ze strony Zamawiającego osobą zobowiązaną i upoważnioną do stałego nadzoru nad realizacją niniejszej umowy oraz do przekazywania wszelkiego rodzaju materiałów niezbędnych do wykonania niniejszej umowy, także do podpisywania wszelkich protokołów odbioru jest

§ 3

1. Wysokość wynagrodzenia z tytułu realizacji niniejszej umowy wynosi..... zł brutto (słownie:.....).
2. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie dostarczona Zamawiającemu przez Wykonawcę prawidłowo wystawiona faktura VAT, po odebraniu przez Zamawiającego przedmiotu umowy na podstawie podpisanego bez zastrzeżeń przez strony umowy protokołu odbioru, o którym mowa w §1 ust.4.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli przebiegu spotkania podczas jego trwania, w zakresie warunków zakwaterowania oraz wyżywienia. Stwierdzenie uchybień skutkować będzie wezwaniem Wykonawcy do natychmiastowego ich usunięcia. Nie usunięcie uchybień zgłoszonych Wykonawcy przez Zamawiającego spowoduje nałożenie kary umownej o której mowa w § 4 ust.2b. Uchybienia powinny być zgłaszane Wykonawcy niezwłocznie po ich ujawnieniu ustnie lub na adres poczty elektronicznej wskazany w umowie a następnie potwierdzone w formie pisemnej za potwierdzeniem odbioru.
4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy, wskazany na fakturze w terminie do 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
5. Od faktur niezapłaconych w terminie określonym zgodnie z ust. 4 Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe.
6. Za termin zapłaty uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swemu bankowi przelać kwotę wynikającą z prawidłowo wystawionej faktury.
7. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust 1, w przypadku uczestnictwa mniej niż 100/70 osób w spotkaniu, zostanie pomniejszone o koszty zmienne takie jak: nocleg dla organizatorów i wyżywienie w przeliczeniu na 1 osobę, zgodnie ze złożoną ofertą stanowiącą załącznik nr 3 do umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z „pakietu integracyjnego”, o którym mowa w Załączniku nr 1 do umowy, w takim przypadku wynagrodzenie, o którym mowa w ust 1, zostanie pomniejszone o koszty tego pakietu, zgodnie ze złożoną ofertą stanowiącą załącznik nr 3 do umowy.
9. Cena noclegu dla uczestnika szkolenia nie będzie wyższa niż dla organizatora, dla pokoi rezerwowanych na 7 dni przed planowanym szkoleniem

§ 4

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niezgodne z niniejszą umową lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a) w przypadku niewykonania przez Wykonawcę w terminie usługi, o której mowa w § 1 umowy, w wysokości 70 % wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1.
 - b) w przypadku niezgodnego z niniejszą umową lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi, o której mowa w § 1 umowy, w wysokości 20% wartości umowy brutto, o której mowa § 3 ust. 1.
 - c) w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wartości umowy brutto, o której mowa § 3 ust. 1.



3. Kary umowne będą potrącane w pierwszej kolejności z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę i do czego upoważnia Zamawiającego bez potrzeby uzyskania potwierdzenia.
4. W przypadku nieterminowej zapłaty wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania przewyższającego zastrzeżone kary umowne.

§ 5

1. Zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy. Rozliczenie wykonanej części umowy nastąpi na podstawie cen jednostkowych.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych w umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 7

Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 8

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

§ 9

Zamawiający oświadcza, że zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Kapitał Ludzki.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr do umowy

PROTOKÓŁ ODBIORU

**w sprawie odbioru wyników pracy zgodnie z Umową nr/2010/JGP z dnia
.....**

1. Wykonawca wykonał usługę a Zamawiający przyjął ją bez zastrzeżeń stwierdzając, że usługa została wykonana zgodnie z zawartą umową ^{x/}
2. Zamawiający zgłosił następujące zastrzeżenia i uwagi do wykonanej pracy ^{x/}
* **niepotrzebne skreślić**

Inne wnioski Zamawiającego:

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

Przedstawiciele Zamawiającego:

.....

podpisy



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SPECYFIKACJI

pieczęć Wykonawcy

....., dnia

Oferta

na usługę hotelarsko - gastronomiczną

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres Wykonawcy

.....

REGON..... NIP.....

tel. fax..... e-mail

1. Oferowana cena za realizację przedmiotu zamówienia:

ZAKRES A

Oświadczamy, że zrealizujemy w przedmiot zamówienia obejmujący:

1. zapewnienie transportu dla organizatorów ze strony Zmawiającego,
2. zapewnienie sali konferencyjnej,
3. zapewnienie obsługi cateringowej,
4. zapewnienie bazy noclegowej dla uczestników i organizatorów spotkania,
5. zapewnienie pakietu integracyjnego
6. zgodnie z wymogami Zamawiającego, w terminie.....

Oferujemy realizację zamówienia w Zakresie A za całkowite wynagrodzeniezł brutto (słownie:zł)

Koszt noclegu dla organizatora w przeliczeniu na 1 osobę za noc wynosi (brutto).....zł

Koszt dzienny wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę wynosi (brutto)..... zł

Zapewnienie transportu organizatorów ze strony Zmawiającego zł

Zapewnienie sali konferencyjnej..... z

Zapewnienie pakietu integracyjnego..... zł

Oferujemy realizację zamówienia w obiekcie (nazwa, adres)

Obiekt o standardzie odpowiadającym co najmniej 3 gwiazdkom.

W celu uzgodnienia, na 7 dni przed terminem spotkania przedstawimy Zamawiającemu do akceptacji jadłospis śniadaniowy, obiadowy, kolacyjny.

Wyrażamy zgodę, aby w przypadku uczestnictwa w spotkaniu mniej niż 100 osób, wynagrodzenie zostało pomniejszone o koszty zmienne, takie jak: koszt noclegu i koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę. Listę uczestników spotkania Zamawiający przedstawi na 4 dni przed terminem spotkania.

ZAKRES B

Oświadczamy, że zrealizujemy w przedmiot zamówienia obejmujący:



1. zapewnienie transportu dla organizatorów ze strony Zmawiającego,
2. zapewnienie sali konferencyjnej,
3. zapewnienie obsługi cateringowej,
4. zapewnienie bazy noclegowej dla uczestników i organizatorów spotkania,
5. zapewnienie pakietu integracyjnego
6. zgodnie z wymogami Zamawiającego, w terminie 2 – 3.12.2010 r

Oferujemy realizację zamówienia w Zakresie B za całkowite wynagrodzeniezł brutto (słownie:zł)

Koszt noclegu dla organizatora w przeliczeniu na 1 osobę za noc wynosi (brutto).....zł

Koszt dzienny wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę wynosi (brutto)..... zł

Zapewnienie transportu organizatorów ze strony Zmawiającego zł

Zapewnienie sali konferencyjnej..... z

Zapewnienie pakietu integracyjnego..... zł

Oferujemy realizację zamówienia w obiekcie (nazwa, adres)

Obiekt o standardzie odpowiadającym co najmniej 3 gwiazdkom.

W celu uzgodnienia, na 7 dni przed terminem spotkania przedstawimy Zamawiającemu do akceptacji jadłospis śniadaniowy, obiadowy, kolacyjny.

Wyrażamy zgodę, aby w przypadku uczestnictwa w spotkaniu mniej niżosób, wynagrodzenie zostało pomniejszone o koszty zmienne, takie jak: koszt noclegu i koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę. Listę uczestników spotkania Zamawiający przedstawi na 4 dni przed terminem spotkania.

2. Oświadczenie o akceptacji terminu realizacji zamówienia w zakresie A i B.

Oświadczam, że bez zastrzeżeń przyjmuję przedstawiony przez Zamawiającego termin realizacji zamówienia.

3. Oświadczenie o akceptacji warunków płatności w zakresie A i B.

Oświadczam, że bez zastrzeżeń przyjmuję przedstawione przez Zamawiającego we wzorze umowy warunki płatności za realizację zamówienia.

4. Oświadczenie o akceptacji przedstawionych przez Zamawiającego warunków umownych realizacji zamówienia w zakresie A i B.

Oświadczam, że bez zastrzeżeń przyjmuję przedstawione przez Zamawiającego warunki umowne realizacji zamówienia określone we wzorze umowy załączonym do Specyfikacji. Zobowiązuję się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

5. Oświadczenie Wykonawcy o powierzeniu wykonania części zamówienia podwykonawcom.

Oświadczamy, że powierzmy wykonanie części zamówienia podwykonawcom zgodnie z poniższym zestawieniem *

Lp.	Części zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom

* wypełnić tylko w przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom

6. Oświadczenie o dokumentach załączonych do oferty:

.....
Podpis i pieczęć Wykonawcy



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
pieczęć Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SPECYFIKACJI

....., dnia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

.....
/nazwa (firma) i adres Wykonawcy/

(w przypadku Wykonawców występujących wspólnie należy wymienić wszystkich Wykonawców)

Stosownie do treści art. 44 w zw. z art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.
Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm):

niniejszym oświadczam, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu o zamówienie
publiczne na **usługę hotelarsko - gastronomiczną**:

dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
podpis i pieczęć Wykonawcy*

* - w przypadku Wykonawców występujących wspólnie podpisuje Pełnomocnik lub wszyscy
Wykonawcy



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SPECYFIKACJI

pieczęć Wykonawcy

....., dnia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

.....
.....

/nazwa (firma) i adres Wykonawcy/

Oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia nas z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm) w postępowaniu o zamówienie publiczne na **usługę hotelarsko - gastronomiczną**:

.....

podpis i pieczęć Wykonawcy*

* - w przypadku Wykonawców występujących wspólnie oświadczenie składa każdy Wykonawca