



Kraków, dn. 27.08.2019 r.

Procedura rozeznania rynku (zasada efektywnego zarządzania finansami)

W związku z realizacją przez Wyższą Szkołę Europejską im. ks. Józefa Tischnera projektu „Lingwistyka dla Biznesu - Let's go global” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej, z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach priorytetu III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, 3.3 Umiędzynarodowienie polskiego szkolnictwa wyższego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, zapraszamy do złożenia oferty na:

Kompleksową organizację pobytu uczestników w ramach Szkoły Letniej poza granicami miasta Krakowa (dokładne odległości podane są w specyfikacji) **dla łącznie 20-25 osób, w terminie 09/10/2019- 13/10/2019 r.**

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia znajduje się w załączniku nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego

KOD CPV
55100000-1

I. Informacje ogólne

1. Zamawiający:

Wyższa Szkoła Europejska im. ks. Józefa Tischnera

al. Jana Pawła II 39A

31-864 Kraków

tel.: 12 683 24 82

mail: kgacal@wse.krakow.pl

strona internetowa: www.wse.krakow.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Kompleksowa organizacja pobytu uczestników w ramach Szkoły Letniej poza granicami miasta Krakowa (dokładne odległości podane są w specyfikacji) dla łącznie 20-25 osób, w terminie 09/10/2019- 13/10/2019 r.
2. Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem
3. Usługa gastronomiczna
 - a/ 5 x przerwa kawowa
 - b/ 5 x obiadokolacja
4. Usługa noclegu w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem



III. Szczegółowy opis zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Kompleksowa organizacja pobytu uczestników w ramach Szkoły Letniej poza granicami miasta Krakowa (min. 50 km od siedziby Wnioskodawcy) dla łącznie 20-25 osób, w terminie 09/10/2019 r. - 13/10/2019 r.
2. Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem
3. Usługa gastronomiczna
 - a/ 5 x przerwa kawowa
 - b/ 5 x obiadokolacja
4. Usługa noclegu w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem.

IV. Termin wykonania zamówienia: 09/10/2019- 13/10/2019 r.

V. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:
 - 1) Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
 - 2) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym zamówieniem (dotyczy Wykonawców prowadzących działalność gospodarczą).
Warunkiem spełnienia wymagania określonego w pkt. 2 jest dostarczenie dokumentu: odpis z KRS/CEIDG.
 - 3) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
Powyższy warunek Wykonawca powinien udokumentować oświadczeniem (oświadczenie jest częścią składową formularza ofertowego – załącznik nr 1)
 - 4) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
Powyższy warunek Wykonawca powinien udokumentować oświadczeniem (oświadczenie jest częścią składową formularza ofertowego – załącznik nr 1).
 - 5) Dołączą zdjęcia sali szkoleniowej, zdjęcia pokoi, zdjęcia restauracji/miejsca, w którym spożywane będą posiłki, zdjęcia bezpośredniej okolicy obiektu lub link do strony internetowej zawierającej takie zdjęcia (załącznik nr 5)
 - 6) Zaproponują menu każdego posiłku (śniadanie, przerwa kawowa, obiadokolacja) – min. 2 propozycje na każdy posiłek (załącznik nr 6)
 - 7) Oferent jest podmiotem niepowiązanym z Zamawiającym w sposób osobowy lub kapitałowy. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się w szczególności:
 - uczestniczenie w spółce jako wspólnik lub tworzenie z ECC Sp. z o.o. spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadanie co najmniej 10 % udziałów w ECC Sp. z o.o.;
 - pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;



- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli (niniejszy warunek będzie weryfikowany na podstawie przedłożonego przez Oferenta oświadczenia stanowiącego załącznik 3 do niniejszego zapytania ofertowego).
- 2. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na podstawie żądanych dokumentów (pkt. 1, ust. 1-8), zgodnie z formułą „spełnia-nie spełnia”.

VI. Opis sposobu przygotowania oferty

5. Oferta powinna zostać przygotowana zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania (Formularz ofertowy). Do oferty należy dołączyć:
 - a) odpis z KRS lub CEIDG
 - b) oświadczenia (wraz z wykazem informacji określonych w rozdziale V ust. 1 pkt. zapytania)
6. Ceny brutto należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
7. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.
8. Zaoferowana cena powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez okres i na warunkach określonych w ofercie i niniejszym zapytaniu (w tym wszelkie koszty transportu i przewozu, podatki, składki i inne należności, które Zamawiający poniesie w wyniku zawartej z Wykonawcą umowy).

VII. Miejsce, termin i sposób składania ofert

1. Ofertę należy dostarczyć do siedziby Zamawiającego w terminie **do 06.09.2019 r. do godz. 17:00**. Ofertę należy dostarczyć w jednej z wymienionych poniżej form:
 - a) pisemnej na adres siedziby Uczelni: Wyższa Szkoła Europejska im. ks. Józefa Tischnera, al. Jana Pawła II 39A, 31-864 Kraków w zamkniętej kopercie z dopiskiem „**Kompleksowa organizacja pobytu dla uczestników Szkoły Letniej w ramach projektu Lingwistyka dla Biznesu**”.
 - b) e-mailem na adres: kgacal@wse.krakow.pl - w tym przypadku przesłane muszą być skany podpisanych przez Oferenta dokumentów (formularz ofertowy i oświadczenia).
2. Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie powiadamia wszystkich Wykonawców.
3. Wykonawca może, przed upływem terminu przesyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

VIII. Ocena ofert

1. Weryfikacja czy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu – Etap 1, dokonywana jest na podstawie wymaganych dokumentów określonych w rozdz. V pkt. 1, ust. 1-8 złożonych przez Oferenta, zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”.
2. Ocena ofert w ramach Etapu 2 dokonywana jest na podstawie osiągniętej liczby punktów wyliczonych w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację do 100 pkt. (100 pkt. = 100% - oferta najkorzystniejsza):

Kryterium oceny ofert:

CENA 100%

Kryterium I - Cena ofertowa – 100%

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów.



IX. Informacje dotyczące wyboru oferty

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie osoby, które przesłały oferty.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia trybu niniejszego zapytania bez wybrania którejkolwiek z ofert.

X. Przesłanki odrzucenia oferty

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1) Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego.
- 2) Kwota oferty przewyższy szacowaną wartość zamówienia przewidzianą przez Zamawiającego.
- 3) Zostanie złożona po terminie składania ofert.
- 4) Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
- 5) Informacje (i oświadczenia) złożone przez Wykonawcę w złożonej ofercie będą nieprawdziwe.
- 6) Wykonawca nie dostarczy dokumentów, o których mowa w rozdziale V niniejszego zapytania.

XI. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważni postępowanie, w szczególności gdy: cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy

XII. Obowiązek informacyjny

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”) informuję, że:

- 1) Administratorem danych osobowych podanych przez oferenta jest Wyższa Szkoła Europejska im. ks. Józefa Tischnera z siedzibą w Krakowie, adres: al. Jana Pawła II 39A, 31-864 Kraków (dalej „WSE”).
- 2) Inspektorem ochrony danych w WSE jest Pan Piotr Pieniążek, al. Jana Pawła II 39A, 31-864 Kraków
- 3) Dane osobowe oferenta przetwarzane będą w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania oraz zawarcia i wykonania umowy z wybranym oferentem na podstawie art. 6 ust. 1 lit b) RODO,
- 4) Dane osobowe oferentów będą przechowywane przez okres realizacji Projektu „WSE = Uczelnia 2.0” i 2 lat od dnia 31 grudnia roku, w którym złożono do Komisji Europejskiej zestawienie wydatków, w których ujęto ostateczne wydatki dotyczące zakońzonego projektu. O terminie, o który mowa w zdaniu poprzednim Zamawiającego informuje Instytucja Pośrednicząca.
- 5) Dane osobowe oferenta nie będą nikomu udostępniane, chyba że będzie to niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest WSE (np. obsługa systemów informatycznych, umowa na realizację Projektu) lub wynikać to będzie z przepisów prawa.



- 6) Dane osobowe oferenta nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 7) Dane udostępnione przez oferenta nie będą podlegały profilowaniu.
- 8) Oferentowi przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, a także dokonywania zmian, żądania ich usunięcia na zasadach określonych przepisami RODO, z uwzględnieniem właściwych przepisów.
- 9) Z Administratorem można skontaktować się poprzez adres e-mail daneosobowe@wse.krakow.pl lub pisemnie na adres siedziby.

XIII. Załączniki

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy wraz z oświadczeniem oferenta
- Załącznik nr 2 – Specyfikacja przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie o niepozostawaniu w stosunku powiązania z Zamawiającym i założycielem Zamawiającego
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie o niepozostawaniu w stosunku powiązania z Wykonawcą (uzupełnia Zamawiający)
- Załącznik nr 5 - Zdjęcia sali szkoleniowej, zdjęcia pokoi, zdjęcia restauracji/miejsca, w którym spożywane będą posiłki, zdjęcia bezpośredniej okolicy obiektu (ew. linki do bezpośredniej strony w sieci, która zawiera ww zdjęcia)
- Załącznik nr 6 - Proponowane menu każdego posiłku (śniadanie, przerwa kawowa, kolacja, obiad) – min. 2 propozycje na każdy posiłek.
- Załącznik nr 7 – Wzór umowy



Załącznik nr 1. Formularz ofertowy

.....
(Miejscowość i data)

FORMULARZ OFERTOWY

Oferty na:

Dane Wykonawcy

Nazwa Oferenta:

Adres Oferenta (wraz z kodem):

tel.:

fax.:

e-mail:

REGON:

NIP:

Do:

Wyższa Szkoła Europejska im. ks. Józefa Tischnera

al. Jana Pawła II 39A, 31-864 Kraków

Oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w ww. Zapytaniu ofertowym:

A. Zapewnienie sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem

Lp.	Rodzaj sali	Liczba sal wykorzystywanych jednego dnia szkolenia	Liczba dni szkoleniowych, w których wykorzystano salę	Koszt jednostkowy wynajmu 1 sali na 1 dzień szkolenia (brutto zł)	Koszt całkowity (3x4x5) (brutto zł)
1	2	3	4	5	6
1	Sala szkoleniowa dla max 25 osób	1	5		

B. Usługa gastronomiczna

Lp.	Rodzaj posiłku	Liczba jednostek (obiad, kolacja, przerwa kawowa)	Liczba uczestników (dla przejrzystości oceny ofert przyjęto max liczbę osób)	Koszt jednostkowy dla 1 osoby (brutto zł)	Koszt całkowity (3x4x5) (brutto zł)
1	2	3	4	5	6
1	Obiadokolacja	5	25		
2	Przerwa kawowa (ciągła serwowana przez cały dzień)	5	25		



4	Wynagrodzenie całkowite za wyżywienie uczestników szkolenia (suma wierszy 1, 2, 3)
---	---

C. Usługa noclegu ze śniadaniem

Lp.	Rodzaj pokoju	Liczba dni noclegów	Liczba uczestników (dla przejrzystości oceny ofert przyjęto max liczbę osób)	Koszt jednostkowy noclegu ze śniadaniem (brutto zł)	Koszt całkowity (3x4x5) (brutto zł)
1	2	3	4	5	6
1	Pokój dwuosobowy	4	max 25		

Pełne wynagrodzenie Wykonawcy

Lp.	Rodzaj usługi	Wynagrodzenie całkowite za wykonanie usługi – brutto (wartości z kolumny 6 z tabel A, B, C)
1	A. Wynajem sali szkoleniowych	
2	B. Usługa gastronomiczna	
3	C. Usługa noclegu ze śniadaniem	
4	Pełne wynagrodzenie Wykonawcy (suma wierszy nr 1, 2, 3)	

Oświadczam, że:

- 1) Akceptuję treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
- 2) Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: prowadzę działalność gospodarczą w zakresie objętym zamówieniem (dotyczy Wykonawców prowadzących działalność gospodarczą).
Warunkiem spełnienia wymagania określonego w pkt. 2 jest dostarczenie dokumentu: odpis z KRS/CEIDG.
- 3) Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 4) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
(czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy)



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załączniki do formularza ofertowego:

1. Oświadczenie o niepozostawaniu w stosunku powiązania z Zamawiającym i założycielem Zamawiającego.
2. Zdjęcia sali szkoleniowej, zdjęcia pokoi, zdjęcia restauracji/miejsca, w którym spożywane będą posiłki, zdjęcia bezpośredniej okolicy obiektu (ew. linki do bezpośredniej strony w sieci, która zawiera ww zdjęcia).
3. Proponowane menu każdego posiłku (śniadanie, przerwa kawowa, kolacja, obiad) – min. 2 propozycje na każdy posiłek.
4. odpis z KRS lub CEIDG



Załącznik nr 2. Specyfikacja przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: Kompleksową organizację pobytu uczestników w ramach Szkoły Letniej poza granicami miasta Krakowa (dokładne odległości podane są w specyfikacji) dla łącznie 20-25 osób, w terminie 09/10/2019- 13/10/2019 r. Usługa obejmuje:

1. Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem
2. Usługa gastronomiczna
 - a/ 5 x przerwa kawowa
 - b/ 5 x obiadokolacja
3. Usługa noclegu w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem.

1. Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z odpowiednim wyposażeniem

- Wykonawca zapewni realizację przedmiotu zamówienia w obiekcie o standardzie 3-gwiazdkowym (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.) lub w obiekcie o standardzie równoważnym z dostępem do bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia.
- Wykonawca zapewni realizację przedmiotu zamówienia w obiekcie w odległości – nie mniejszej niż 50 km od siedziby Zamawiającego (al. Jana Pawła II 39A, Kraków). Odległość będzie mierzona zgodnie z kalkulatorem na stronie www.odleglosci.info
- Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych.
- Obiekt powinien zapewnić możliwość spędzenia czasu wolnego wszystkich uczestników poza budynkiem, w specjalnie dostosowanej do tego przestrzeni.
- Wszystkie wymienione wyżej usługi powinny być zrealizowane w jednym obiekcie hotelowym lub w obiektach połączonych, stanowiących całość – bez konieczności wychodzenia poza budynek w ramach realizacji poszczególnych usług wymienionych w zapytaniu ofertowym/w przypadku konieczności przemieszczania się pomiędzy budynkami, czas jaki niezbędny jest na poruszanie się pomiędzy nimi nie powinien przekroczyć 5 minut.
- Obiekt powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami ruchowymi.
- Sala szkoleniowa powinna swobodnie pomieścić max 25 osób tak, aby dawała możliwość pracy w kilku grupach przy stolikach.
- Sala szkoleniowa powinna być klimatyzowana, posiadać odpowiedni sprzęt i zaplecze konferencyjne: rzutnik multimedialny, ekran do wyświetlania prezentacji, laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlenie prezentacji, flipchart z kartkami i mazakami, stół z krzesłem dla prowadzącego szkolenie oraz miejsca siedzące dla uczestników (możliwość ustawienia krzesła w podkowie wraz ze stolikami). Sala powinna zapewniać dostęp światła dziennego oraz mieć możliwość zasłonięcia okien.
- Zamawiający powinien mieć możliwość skorzystania ze wsparcia po stronie Wykonawcy w razie trudności technicznych podczas trwania szkolenia.
- Wymieniona sala będzie dostępna na wyłączność Zamawiającego przez pięć dni szkolenia 09/10/2019 – 13/10/2019 r. zgodnie z przyjętym harmonogramem zajęć.



2. Usługa gastronomiczna

- Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia usługi oraz obsługi gastronomicznej podczas pięciu dni szkoleniowych dla wszystkich uczestników szkolenia.
- Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia usługi oraz obsługi gastronomicznej podczas pięciu dni szkoleniowych dla wszystkich uczestników szkolenia. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną rozumianą jako:
 - ✓ 5 obiadokolacji w formie bufetu szwedzkiego. obiady powinny być zapewnione w każdym dniu szkolenia i składać się z zupy (2 rodzaje do wyboru), ciepłego dania głównego (2 rodzaje mięs w ilości w sumie ok. 120 g na osobę, 1 rodzaj ryby w ilości ok. 120 g na osobę, 2 rodzaje sałatek lub surówek, ziemniaki zapiekane, ryż), 2 rodzaje deseru do wyboru oraz napoi: woda mineralna, 100% sok owocowy oraz herbata, kawa na życzenie uczestników.
 - ✓ przerwy kawowe ciągłe w nieograniczonej ilości, dostępne dla wszystkich uczestników w sali szkoleniowej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie na pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia do końca realizacji harmonogramu w pierwszym dniu i na pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia w drugim dniu do końca realizacji zajęć w drugim dniu, powinny obejmować: kawę, herbatę (kawa – wysokiej jakości typu Lavazza, herbata wysokiej jakości typu Dilmah, ekspresowa - na sznureczku), mleko do kawy, 100% soki owocowe (2 rodzaje podawane w szklanych dzbankach), wodę (gazowaną i niegazowaną, w butelkach lub dzbankach - 0,5 l/os), ciastka kruche (mieszanka), 2 rodzaje ciasta (minimum 100 g na osobę) – asortyment uzupełniany na bieżąco.
- Menu powinno być każdego dnia zróżnicowane. Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi Zamawiającemu 3 warianty proponowanego menu z uwzględnieniem opcji dla wegetarian/ osób ze szczególnym zapotrzebowaniem dietetycznym w każdym z nich. Ostateczne menu zostanie uzgodnione z Zamawiającym na minimum 5 dni przed szkoleniem.
- Zamawiający zastrzega sobie, aby obiadokolacje były podane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników danego szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym dla nich obszarem. Wykonawca usługi powinien zapewnić obsługę kelnerską, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania żywienia, a także usuwanie i utylizację odpadków i śmieci.
- W terminie 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników, dla których należy zapewnić:
 - usługę gastronomiczną o maksymalnie +/-20% osób,
 - usługę noclegową o maksymalnie +/-20% osób

3. Usługa noclegowa ze śniadaniem

- Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom szkolenia nocleg pomiędzy pierwszym i piątym dniem szkolenia.
- Nocleg powinien spełniać następujące kryteria:
 - Powinien zostać zapewniony na terenie obiektu, w którym będzie zorganizowane szkolenie i będzie obejmował cztery doby hotelowe. Pokoje powinny być dostępne dla uczestników szkoleń od godziny 9 rano w dniu rozpoczęcia szkolenia do godziny 16 dnia ostatniego. W przypadku braku możliwości udostępnienia pokoi od 9 rano wszystkim uczestnikom danego szkolenia pokoje będą udostępniane sukcesywnie do godziny 12.



Dla uczestników oczekujących na pokój, Wykonawca udostępni zamknięte pomieszczenie do przechowywania bagażu.

- Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia nocleg w pokojach dwuosobowych.
- Każdy z pokoi powinien posiadać pełny węzeł sanitarny oraz dostęp do sieci wi-fi.
- Wykonawca ma obowiązek skoordynowania zakwaterowania uczestników szkoleń w obiektach.
- W cenę noclegu wliczone śniadanie, dla każdego uczestnika, w formie ciepłego i zimnego bufetu w obiekcie, w którym będzie zorganizowane szkolenie. Śniadanie powinno obejmować, co najmniej: świeże różnorodne pieczywo, przystawki mleczne, mięsne i bezmięsne, wędliny, sery, sałatki, świeże, warzywa, owoce, ciasta, napoje ciepłe i zimne.



Załącznik nr 3: Oświadczenie o niepozostawaniu w stosunku powiązania z Zamawiającym i założycielem Zamawiającego

.....
(Miejscowość i data)

**OŚWIADCZENIE
O NIEPOZOSTAWANIU W STOSUNKU POWIĄZANIA Z ZAMAWIAJĄCYM I
ZAŁOŻYCIELEM ZAMAWIAJĄCEGO**

Ja niżej podpisany, legitymujący się dowodem osobistym nr seria, *oświadczam w imieniu*¹, iż nie łączę mnie z Zamawiającym, ani osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy w postępowaniu dotyczącym, ani z ECC Sp. z o.o. – założycielem Zamawiającego, powiązanie polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik lub tworzeniu z ECC Sp. z o.o. spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów w ECC Sp. z o.o.;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(podpis)

¹ Wpisać nazwę Wykonawcy



Załącznik nr 4: Oświadczenie o niepozostawaniu w stosunku powiązania z Wykonawcą (uzupełnia Zamawiający)

.....
(Miejscowość i data)

OŚWIADCZENIE
O NIEPOZOSTAWANIU W STOSUNKU POWIĄZANIA Z WYKONAWCĄ
(wypełnia Zamawiający)

Ja niżej podpisany, legitymujący się dowodem osobistym nr seria oświadczam, że nie łączę mnie z wykonawcą (*firma wykonawcy*), powiązanie polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(podpis)

Załącznik nr 5. Zdjęcia sali szkoleniowej, zdjęcia pokoi, zdjęcia restauracji/miejsca, w którym spożywane będą posiłki, zdjęcia bezpośredniej okolicy obiektu



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Załącznik nr 6: Proponowane menu każdego posiłku (śniadanie, przerwa kawowa, kolacja, obiad) – min. 2 propozycje na każdy posiłek



Załącznik nr 7. Wzór umowy

UMOWA

zawarta dnia r. w Krakowie pomiędzy:
....., z siedzibą:, NIP, REGON,
reprezentowanym przez, zwanym w dalszej treści Zamawiającym,
a
„.....z siedzibą w, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego /CEIDG pod numerem, NIP:, REGON: reprezentowanym przez, zwanym w dalszej treści Wykonawcą.

Wykonawca został wybrany w postępowaniu ofertowym zgodnie z zasadą konkurencyjności.
Umowa zostaje zawarta w ramach projektu

§1 PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest usługa organizacji dwudniowego szkolenia w ramach projektu „Lingwistyka dla biznesu – Let’s go global”
2. Zakres przedmiotu umowy został określony w specyfikacji istotnych warunków zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, zwanym dalej Opisem.
3. Realizacja przedmiotu umowy we wskazanych przez Zamawiającego terminach tj.:09.10-13.10.2019 r.
i obejmuje:
 - a) usługę wynajmu sal szkoleniowych wraz z wyposażeniem zgodnie z Opisem,
 - b) usługę noclegową ze śniadaniem zgodnie z Opisem,
 - c) usługę gastronomiczną zgodnie z Opisem.
4. W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca wykona wszystkie zobowiązania zawarte w Opisie oraz niniejszej umowie.

§2 ZASADY WSPÓŁPRACY

1. Wykonawca zapewni obecność swojego przedstawiciela podczas trwania szkoleń.
2. Przy wykonywaniu przedmiotu umowy Wykonawca korzystać będzie ze wskazówek Zamawiającego.
3. W przypadku powierzenia swoich obowiązków w całości lub w części osobom trzecim Wykonawca odpowiada za ich działania i zaniechania tak, jak za swoje własne.
4. Współpraca odbywać się będzie na zasadzie konsultacji telefonicznych lub drogą mailową (przy czym każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi otrzymanie informacji).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podejmowania decyzji rozstrzygających na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy oraz do bieżącego nadzoru nad jego realizacją poprzez udzielanie wskazówek Wykonawcy.
6. Wszelkie wskazówki, sugestie i uwagi będą przekazywane Wykonawcy odpowiednio wcześniej telefonicznie lub drogą mailową, w celu umożliwienia Wykonawcy zapoznania się z nimi i podjęcia odpowiednich działań.



7. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek wątpliwości i problemów związanych z wykonaniem przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o tym fakcie Zamawiającego.
8. Na 5 dni przed rozpoczęciem szkoleń Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę osób uczestniczących w danym szkoleniu w celu potwierdzenia liczby uczestników korzystających z usług gastronomicznych oraz noclegów.
9. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą jest
tel., e-mail: lub tel., e-mail:
10. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, tel., e-mail: lub, tel., e-mail:
11. Zmiana osób wymienionych w ust. 9-10 wymaga pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy i nie wymaga sporządzenia aneksu do niniejszej umowy.

§3

TERMIN, MIEJSCE I WARUNKI REALIZACJI UMOWY

1. Przedmiot umowy zostanie zrealizowany we wskazanym przez Zamawiającego w § 1 terminie.
2. Wykonawca jest zobowiązany zrealizować przedmiot umowy z należytą starannością i dbałością o jakość wykonywanej usługi oraz zgodnie ze standardami określonymi w Opisie.

§4

WYNAGRODZENIE

1. Za wykonanie przedmiotu umowy, Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w kwocie nie większej niż zł brutto (słownie: złotych brutto).
2. Kwota wynagrodzenia wynikająca z realizacji przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty określonej w ust. 1, która obejmuje:
 - a) Usługę wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem: cena jednostkowa za wynajem sali na jedno dwudniowe szkolenie:
 - b) Usługę gastronomiczną: cena jednostkowa za osobę: brutto;
 - c) Usługę noclegową ze śniadaniem: cena jednostkowa brutto za osobę: zł brutto; przy czym Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług gastronomicznych i usług noclegowych zgodnie z ust. 3 i 4 z uwzględnieniem stawek określonych w ust. 2.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia grupy uczestników każdego ze szkoleń określonych w Opisie o maksymalnie 20%, jednak nie później niż w terminie 5 dni przed rozpoczęciem danego szkolenia.
4. Wynagrodzenie określone w ust. 1 zostanie pomniejszone o kwotę wynikającą z iloczynu stawek jednostkowych określonych w ust. 2 i różnicy między planowaną liczbą uczestników określoną w Opisie i liczbą uczestników zgłoszonych w sposób określony w ust. 3 oraz § 2 ust. 8.
5. Kwota, o której mowa w ust. 1 wyczerpuje wszelkie roszczenia po stronie Wykonawcy do Zamawiającego z tytułu realizacji niniejszej umowy.
6. Podstawą do wypłaty wynagrodzenia za przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po zakończeniu szkolenia.
7. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w formie przelewu na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. Za datę zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.



8. W przypadku opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia przez Zamawiającego Wykonawcy przysługuje prawo do naliczenia odsetek ustawowych za to opóźnienie.

§5

KARY UMOWNE

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do kar umownych w następujących przypadkach:
 - a) w razie odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezawinionych przez Zamawiającego - w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1,
 - b) w razie wypowiedzenia umowy lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1,
 - c) w razie niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków określonych w umowie, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 15% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każdy przypadek niewykonania usługi wskazanej w § 1 ust. 3 lit. a-c i 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 za każdy przypadek nienależytego wykonania usługi wymienionej w § 1 ust. 3 lit. a-c,
 - d) w razie opóźnień w działaniach określonych w Opisie, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każdy przypadek opóźnienia,
 - e) w razie niezastosowania się do wskazówek Zamawiającego, o których mowa w § 2 ust. 5, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, za każdy przypadek niezastosowania się.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażących nieprawidłowości w wykonaniu przedmiotu umowy w stosunku do wymagań Zamawiającego określonych w Opisie.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, jeżeli kwota kary umownej nie pokryje w pełni wysokości poniesionej szkody, na zasadach przewidzianych w Kodeksie Cywilnym.
4. Zamawiający może potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzenia na podstawie noty obciążeniowej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kumulacji kar umownych.

§6

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie zasoby, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do prawidłowego wykonania umowy i jest gotowy do podjęcia się wykonania przedmiotu umowy zgodnie z zakresem w niej określonym.
2. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z opisem przedmiotu umowy oraz rozumie i akceptuje jego treść.
3. Wykonawca oświadcza, że obowiązki wynikające z niniejszej umowy wykona z dochowaniem zasady najwyższej staranności.



§ 7.

OBOWIĄZEK INFORMACYJNY

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej „RODO”) informuję, że:

- 1) Administratorem danych osobowych podanych przez oferenta jest Wyższa Szkoła Europejska im. ks. Józefa Tischnera z siedzibą w Krakowie, adres al. Jana Pawła II 39A, 31-864 Kraków (dalej „WSE”).
- 2) Inspektorem ochrony danych w WSE jest Pan Piotr Pieniążek, al. Jana Pawła II 39A, 31-864 Kraków.
- 3) Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą w celu realizacji niniejszej na podstawie art. 6 ust. 1 lit b) RODO,
- 4) Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez okres realizacji Projektu „WSE = Uczelnia 2.0” i 2 lat od dnia 31 grudnia roku, w którym złożono do Komisji Europejskiej zestawienie wydatków, w których ujęto ostateczne wydatki dotyczące zakończonego projektu. O terminie, o który mowa w zdaniu poprzednim Zamawiającego informuje Instytucja Pośrednicząca.
- 5) Dane osobowe Wykonawcy nie będą nikomu udostępniane, chyba że będzie to niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest WSE (np. obsługa systemów informatycznych, umowa na realizację Projektu) lub wynikać to będzie z przepisów prawa.
- 6) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 7) Dane udostępnione przez Wykonawcę nie będą podlegały profilowaniu.
- 8) Wykonawcy przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, a także dokonywania zmian, żądania ich usunięcia na zasadach określonych przepisami RODO, z uwzględnieniem właściwych przepisów.
- 9) Z Administratorem można skontaktować się poprzez adres e-mail daneosobowe@wse.krakow.pl lub pisemnie na adres siedziby.

§8

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadkach:
 - a) zmiany terminu i miejsca wykonania usług są możliwe w przypadku zaistnienia wydarzeń uniemożliwiających realizację umowy tj. wojna, klęski żywiołowe, strajki itp. (tzw. siła wyższa) do czasu ich występowania i możliwości zrealizowania zamówienia po ich ustaniu,
 - b) zmiany terminu i miejsca wykonania usług są możliwe w przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających lub w znacznym stopniu opóźniających realizację umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy a leżących po stronie Zamawiającego (np. odwołanie planowanego wydarzenia) o liczbę dni, w których trwała przeszkoda uniemożliwiająca realizację umowy,
 - c) określonych jako dopuszczalnych w art. 144 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem zapisów w § 2 ust. 12.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na cesję wierzytelności Wykonawcy na osobę trzecią.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



4. W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
5. Wszelkie spory wynikłe z umowy rozstrzygnie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
6. Integralną częścią niniejszej umowy są załączniki:
 - a) załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
 - b) załącznik nr 2 – Oferta wykonawcy
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jeden dla Wykonawcy oraz jeden dla Zamawiającego.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca