Załącznik nr 5 do SWZ

**Wzór Umowy nr /2024**

Zawarta dnia 2024 r. w Łodzi, pomiędzy:

**Województwem Łódzkim** z siedzibą przy al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź, NIP: 725-17-39-344 – **Regionalnym Centrum Polityki Społecznej w Łodzi** z siedzibą przy ul. Snycerskiej 8, 91-302 Łódź, zwanym dalej w treści umowy **„Zamawiającym”**, które reprezentuje:

/nazwa i upoważnienie reprezentanta Zamawiającego/

a

/nazwa i adres Wykonawcy/

zwanym dalej w treści umowy „**Wykonawcą**”, reprezentowanym przez

/imię i nazwisko osoby reprezentującej Wykonawcę/

w rezultacie dokonania przez **Zamawiającego** wyboru oferty - w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.), została zawarta umowa o następującej treści:

# § 1

1. **Zamawiający** zleca, a **Wykonawca** przyjmuje do realizacji zamówienie pn. **„Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas szkolenia dla nauczycieli pod nazwą *„Dialog motywujący jako skuteczna profilaktyka zachowań ryzykownych dzieci i młodzieży, w tym z zakresu uzależnień behawioralnych”*, które odbędzie się w dniach 11–13 września na terenie województwa łódzkiego”**,zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.
2. Termin i miejsce wykonania zamówienia**: Wykonawca** zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 11–13 września 2024 r.
3. **Wykonawca** zobowiązuje się zrealizować zamówienie zgodnie z wymogami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i złożoną ofertą, które stanowią integralne części niniejszej umowy.
4. Strony mają obowiązek współdziałać ze sobą w celu należytego wykonania przedmiotu umowy.
5. **Wykonawca** oświadcza, iż posiada odpowiednie kwalifikacje do wykonania przedmiotu umowy.
6. **Zamawiający** poinformuje **Wykonawcę** najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem świadczenia każdej z usług hotelarsko – restauracyjnej o ostatecznej liczbie uczestników, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą na podany adres e-mail **Wykonawcy**:

# § 2

1. Przedstawicielami **Zamawiającego** w zakresie realizacji umowy będą:

* Kamila Dudkiewicz, nr tel. 42 203-48-38, e-mail: [k.dudkiewicz@rcpslodz.pl](mailto:k.dudkiewicz@rcpslodz.pl) (osoba merytorycznie odpowiedzialna za zamówienie oraz osoba odpowiedzialna za odbiór przedmiotu zamówienia)
* Magdalena Oleszczak,nr tel. 42 203-48-41, e-mail: [m.oleszczak@rcpslodz.pl](mailto:m.oleszczak@rcpslodz.pl) (osoba merytorycznie odpowiedzialna za zamówienie oraz osoba odpowiedzialna za odbiór przedmiotu zamówienia)

1. Przedstawicielem/ami **Wykonawcy** w zakresie realizacji umowy będzie:

1. Zmiana osób, o których mowa w § 2 ust. 1 i 2 wymaga pisemnego powiadomienia drugiej Strony i **nie wymaga** sporządzenia aneksu do przedmiotowej umowy.

# § 3

1. Za wykonanie przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, **Wykonawcy** przysługuje wynagrodzenie w łącznej wysokości nie przekraczającej kwoty zł netto (słownie: …/100 netto) ……….…………. zł brutto (słownie: …/100 brutto), zgodnie z cenami wskazanymi w formularzu ofertowym.
2. Cena zawiera podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami (w tym stawka/stawki podatku VAT zgodnie z ofertą).
3. **Zamawiający** zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób, wskazanej w SOPZ. W takim wypadku, **Wykonawcy** przysługuje wynagrodzenie proporcjonalnie do liczby osób, które skorzystają z usług będących przedmiotem niniejszej umowy tj. z usługi restauracyjnej (śniadanie, obiad, kolacja), serwisu kawowego oraz noclegu, obliczone według liczby osób wskazanej zgodnie z § 1 ust. 6 oraz cen jednostkowych zawartych w formularzu ofertowym.
4. Ostateczna liczba uczestników, na rzecz których będzie świadczona usługa hotelarska i restauracyjna nie będzie mniejsza niż 30 osób.
5. Ostateczna wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie stanowiła sumę wynagrodzenia za wynajem sal oraz iloczynu liczby uczestników usługi restauracyjnej (śniadanie, obiad, kolacja), serwisu kawowego w systemie ciągłym, noclegu wskazanych przez Zamawiającego zgodnie z § 1 ust. 6 (z uwzględnieniem § 3 ust. 4) i stawek jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.
6. **Wykonawca** zobowiązuje się wykonać przedmiot niniejszej umowy przy dołożeniu należytej staranności.
7. **Zamawiający** zobowiązuje się zapłacić należność wskazaną w ust. 1 po wykonaniu przedmiotu umowy, potwierdzonego protokołem odbioru, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy, na podstawie przedstawionej przez **Wykonawcę** oryginalnej, prawidłowo wystawionej faktury VAT na: Województwo Łódzkie al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź, NIP 725-17-39-344. Płatnikiem wynagrodzenia jest: Regionalne Centrum Polityki Społecznej w Łodzi, ul. Snycerska 8, 91-302 Łódź.
8. **Wykonawca** oświadcza, że w przypadku, gdy z tytułu niniejszej Umowy stosuje się wobec niego ustawę z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, **Wykonawca** przy podpisaniu umowy dołączy sprawozdanie godzinowe z wykonanych usług.
9. Jeżeli do **Wykonawcy** z tytułu niniejszej Umowy nie stosuje się ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, przy podpisaniu umowy **Wykonawca** dołączy oświadczenie, że nie stosuje się wobec niego ww. ustawy.
10. Zgodnie z zasadami ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym, **Wykonawca** może złożyć ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania PEF (Numer PEPPOL 7251738043 - Regionalne Centrum Polityki Społecznej w Łodzi).
11. Zapłata nastąpi przelewem na konto **Wykonawcy** wskazane na fakturze, w terminie do 14 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Regionalnego Centrum Polityki Społecznej w Łodzi, ul. Snycerska 8, 91-302 Łódź.
12. W przypadku, gdy wskazany przez **Wykonawcę** rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, **Zamawiającemu** przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie. Okres do czasu uzyskania przez **Wykonawcę** wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub uzyskania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie **Zamawiającego** w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki ustawowe za opóźnienie.
13. Za datę zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego **Zamawiającego**.
14. Zapłata wynagrodzenia **Wykonawcy** zostanie dokonana w walucie polskiej.
15. Zakazuje się zbywania na rzecz osób trzecich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

# § 4

W przypadku nieuregulowania należności w terminie określonym w § 3 ust. 11 umowy, **Wykonawca** ma prawo skierować sprawę do sądu po uprzednim wezwaniu do dobrowolnej zapłaty, w którym udzieli 30 - dniowego terminu na realizację wezwania

# § 5

1. W przypadku niewykonania umowy w całości lub niewykonania w terminie, o którym mowa w § 1 ust. 2 umowy lub nienależytego wykonania przedmiotu niniejszej umowy przez **Wykonawcę**, zgodnie z ofertą stanowiącą załącznik do umowy, **Zamawiający** może odstąpić od umowy w formie pisemnej w terminie 10 dni od dnia powzięcia informacji o przyczynie odstąpienia, z zastrzeżeniem ust. 2 poniżej.
2. **Wykonawca** w przypadku odstąpienia od umowy zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1.
3. W przypadku niewykonania umowy w części **Wykonawca** zapłaci **Zamawiającemu** karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy, za każdy przypadek naruszenia.
4. Kary umowne zastrzeżone w umowie są niezależne od siebie.
5. Niezależnie od kar umownych **Zamawiający** może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych do pełnej wysokości szkody.
6. Łączna wysokość kar umownych, których strony mogą dochodzić nie może przekroczyć 40 % brutto wartości umowy.
7. Naliczone kary umowne mogą być potrącane z należnego **Wykonawcy** wynagrodzenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.

# § 6

1. Zmiana umowy jest dopuszczalna w sytuacjach, o których mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp., tzn.: jeżeli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody obu Stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zmiany w posiłkach wchodzących w skład zestawu usług nie wymagają zmiany umowy, a jedynie zgody **Zamawiającego**.
4. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozpatrywane przez sąd właściwy dla siedziby **Zamawiającego**.

# § 7

W sprawach nieuregulowanych w umowie będą mieć zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych oraz inne właściwe dla przedmiotu umowy.

# § 8

# Zamawiający oświadcza, iż realizuje obowiązki Administratora Danych Osobowych określone w przepisach Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., dalej: „Rozporządzenie”) oraz wydanymi na jego podstawie krajowymi przepisami z zakresu ochrony danych osobowych.

# Zamawiający, w trybie art. 28 RODO powierza Wykonawcy dane osobowe przetwarzane w celu realizacji niniejszej umowy dane zwykłe imię i nazwisko, dane kontaktowe umożliwiające zakwaterowanie uczestników w pokojach noclegowych.

# Wykonawca zobowiązuje się, przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających zgodność z Rozporządzeniem, w tym adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku naruszenia praw lub wolności osób, których dane dotyczą.

# Wykonawca zobowiązuje się do nadania upoważnień do przetwarzania danych osobowych wszystkim osobom, które będą przetwarzały powierzone dane osobowe, przy czym będą to jedynie osoby, które posiadają odpowiednie przeszkolenie z zakresu ochrony danych osobowych i są niezbędne do w realizacji celu niniejszej Umowy.

# Wykonawca zobowiązuje się zapewnić zachowanie w tajemnicy, o której mowa w art. 28 ust. 3 lit. b Rozporządzenia, przetwarzanych danych przez osoby, które upoważnione zostaną przez niego do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji niniejszej Umowy, zarówno w trakcie trwania ich zatrudnienia u Wykonawcy, jak i po jego ustaniu.

# Wykonawca po zakończeniu Umowy usuwa wszelkie dane osobowe uzyskane na podstawie regulacji Umowy, oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie w ciągu 7 dni, chyba że przepisy prawa nakładają na Wykonawcę inny obowiązek w tym zakresie. Po wykonaniu zobowiązania, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca złoży Zamawiającemu pisemne oświadczenie potwierdzające trwałe usunięcie wszystkich danych.

# Wykonawca zobowiązuje się pomagać, w miarę możliwości, Zamawiającemu w niezbędnym zakresie w wywiązywaniu się przez niego z:

# obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania praw określonych w rozdziale III Rozporządzenia;

# obowiązków określonych w art. 32 - 36 Rozporządzenia.

# Wykonawca powiadamia Zamawiającego o każdym podejrzeniu naruszenia ochrony danych osobowych, powierzonych Umową, niezwłocznie, nie później niż 24 godziny od chwili uzyskania informacji o potencjalnym naruszeniu, oraz umożliwia Zamawiającemu uczestnictwo w czynnościach wyjaśniających i informuje Zamawiającego o ustaleniach w tym zakresie z chwilą ich dokonania, w szczególności o stwierdzeniu faktycznego naruszenia.

# Zamawiający zgodnie z art. 28 ust. 3 pkt h Rozporządzenia ma prawo kontroli, mającej na celu weryfikację czy Wykonawca spełnia obowiązki wynikające z niniejszej Umowy. Zamawiający realizować będzie prawo kontroli w godzinach pracy Wykonawcy i z minimum 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Wykonawca może powierzyć dane osobowe objęte niniejszą Umową do dalszego przetwarzania podwykonawcom jedynie w celu wykonania Umowy po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego danych. Podwykonawca winien spełniać te same gwarancje i obowiązki jakie zostały nałożone na Wykonawcę w niniejszej Umowie. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za niewywiązanie się ze spoczywających na podwykonawcy z obowiązków wynikających z niniejszej Umowy.

# Wykonawca jest odpowiedzialny za przetwarzanie danych osobowych niezgodnie z treścią Umowy, przepisami Rozporządzenia lub innymi przepisami krajowymi, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym.

# Przekazanie powierzonych danych do państwa trzeciego może nastąpić jedynie na pisemne polecenie Zamawiającego, chyba, że obowiązek taki nakłada na Wykonawcę prawo Unii Europejskiej lub prawo krajowe. W takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania Wykonawca informuje Zamawiającego o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.

# Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o wszelkich wiadomych mu:

# postępowaniach, w szczególności sądowych lub administracyjnych,

# decyzjach administracyjnych i orzeczeniach sądowych,

# planowanych lub realizowanych kontrolach i inspekcjach, w szczególności prowadzonych przez inspektorów upoważnionych przez PUODO lub inny podmiot powołany odpowiednimi przepisami do pełnienia tożsamej funkcji, dotyczących danych powierzonych mu przez Zamawiającego.

# Strony informują się wzajemnie, że będą administratorami danych osobowych przekazywanych sobie w trakcie współpracy, względem których pełnią funkcję administratora, takich jak dane osób reprezentujących lub innych członków personelu. Kontakt do Inspektora Ochrony Danych Zamawiającego: iodo@rcpslodz.pl.

# Dane osobowe, o których mowa, przetwarzane będą w celu realizacji Umowy (art. 6 ust. 1 pkt b) RODO), a także w celu wypełnienia obowiązków prawnych tj. rachunkowych i podatkowych (art. 6 ust. 1 pkt. c) RODO) oraz w celu ochrony ewentualnych roszczeń jakie mogą powstać w związku z realizacją Umowy, dane osób kontaktowych będą przetwarzane w celu sprawnej realizacji przedmiotu umowy w szczególności w celu zapewnienia bieżącego kontaktu co jest prawnie uzasadnionym interesem administratora (art. 6 ust. 1 pkt. f) RODO).

# Odbiorcami danych osobowych będą odbiorcy informacji publicznej oraz podmioty, z którymi Strony zawarły umowę powierzenia przetwarzania danych tj. np. podmioty świadczące na rzecz Stron usługi z zakresu IT, prawne, księgowości i rachunkowości oraz dostawca BIP. Dane zostaną usunięte po wygaśnięciu obowiązków publicznoprawnych związanych z realizacją Umowy oraz wygaśnięciu ewentualnych roszczeń cywilnoprawnych mogących powstać w związku z realizacją Umowy.

# Osoby, których dane dotyczą posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, a także mają prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, że przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy prawa.

# Podanie danych jest warunkiem zawarcia umowy, odmowa podania danych uniemożliwia zawarcie umowy.

# § 9

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia, strony są zobowiązane do zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. 2022 poz. 2240) w rozumieniu art. 6 ustawy. W przypadku, gdy strony ze względów technicznych lub prawnych nie są w stanie zapewnić dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie, o którym mowa w art. 6 ustawy strony są zobowiązane do zapewnienia takim osobom dostępu alternatywnego w rozumieniu art. 7 ustawy.

2. Wykonawca oświadcza, że realizując zamówienie, spełni wymagania określone w art. 68 ust. 3 ustawy z 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych lub nie będzie korzystał, zarówno jako wykonawca jak i poprzez podwykonawców, z pojazdów samochodowych w rozumieniu art. 2 pkt 33 ustawy z dnia 20 czerwca 1997 r. - Prawo o ruchu drogowym

# § 10

1. Żadna ze stron nie będzie odpowiedzialna za niedotrzymanie zobowiązań umownych, jeżeli takie niedotrzymanie będzie skutkiem działania siły wyższej.
2. Siła wyższa oznacza zdarzenie zewnętrzne, nagłe nieprzewidywalne i niezależne od woli Stron, uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub w części, na stałe lub pewien czas, któremu nie można zapobiec, ani przeciwdziałać przy zachowaniu należytej staranności Stron. Za siłę wyższą Strony nie uznają w szczególności przerwy w dostępie do Internetu lub braku takiego dostępu, chyba że jest to wynikiem wystąpienia siły wyższej.
3. Siła wyższa w szczególności obejmuje:

1) klęski żywiołowe, w tym pożar, powódź, susza, trzęsienie ziemi, huragan;

2) działania wojenne, akty sabotażu, akty terrorystyczne,

3) skutki wywołane stanem zagrożenia epidemicznego lub epidemii.

1. Obowiązkiem każdej ze Stron jest pisemne, bezzwłoczne, dokonane najpóźniej w ciągu 24 godzin od chwili, w której stało się możliwe zawiadomienie drugiej strony o wystąpieniu siły wyższej. W zawiadomieniu należy wskazać na rodzaj siły wyższej oraz na sposób, w jaki wpłynęła ona na niemożność dotrzymania przez Stronę zobowiązań umownych. Brak takiego zawiadomienia oznaczać będzie, że siła wyższa nie skutkowała niemożnością dotrzymania przez Stronę postanowień umownych, ze wszystkimi konsekwencjami dla Strony, która nie dokona zawiadomienia.
2. Po stwierdzeniu zaistnienia przypadku siły wyższej Wykonawca i Zamawiający podejmują wspólnie kroki w rozsądnych granicach w celu zapobieżenia lub zmniejszenia skutków oddziaływania siły wyższej na przedmiot umowy.
3. Skutek siły wyższej będzie służył do zwolnienia znajdującej się pod jej działaniem Strony z zobowiązań dotkniętych działaniem danego przypadku siły wyższej na podstawie niniejszej umowy, aż do usunięcia oddziaływania siły wyższej.
4. Jeżeli Strony w dobrej wierze nie uzgodnią zaistnienia siły wyższej, ciężar dowodu zaistnienia siły wyższej spoczywa na Stronie powołującej się na jej zaistnienie.
5. Zawieszenie wykonania obowiązków nie będzie wykraczać poza zakres oddziaływania siły wyższej, ani nie będzie trwało dłużej niż oddziaływanie siły wyższej.

# § 11

Integralną cześć umowy stanowić będzie:

Załącznik nr 1 wzór Protokołu odbioru

Załącznik nr 2 SOPZ

Załącznik nr 3 Formularz Ofertowy

# § 12

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla **Wykonawcy**, dwóch dla **Zamawiającego**.

ze strony Zamawiającego ze strony Wykonawcy

Załącznik nr 1

do Umowy nr /2024

z dnia 2024 r.

Łódź, dnia

Protokół odbioru

sporządzony pomiędzy:

Województwem Łódzkim z siedzibą przy al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź, NIP: 725-17-39-344 – Regionalnym Centrum Polityki Społecznej w Łodzi z siedzibą przy ul. Snycerskiej 8, 91-302 Łódź, które reprezentuje:

/nazwa i upoważnienie reprezentanta Zamawiającego/

a

/nazwa i adres Wykonawcy/ imię i nazwisko osoby reprezentującej Wykonawcę/

Potwierdza się odbiór zamówienia pn. „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas szkolenia dla nauczycieli, pod nazwą *„Dialog motywujący jako skuteczna profilaktyka zachowań ryzykownych dzieci i młodzieży, w tym z zakresu uzależnień behawioralnych*”, które odbędzie się w dniach: 11 – 13 września 2024 r. na terenie województwa łódzkiego”.

Zamówienie zrealizowano zgodnie z warunkami określonymi w SOPZ oraz umowie nr ……………./2024 z dnia …………………….2024 roku

ze strony Zamawiającego ze strony Wykonawcy

Załącznik nr 2

do Umowy nr /2024

z dnia 2024 r.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

# I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas szkolenia dla nauczycieli, pod nazwą „Dialog motywujący jako skuteczna profilaktyka zachowań ryzykownych dzieci i młodzieży, w tym z zakresu uzależnień behawioralnych”, które odbędzie się w dniach: 11 – 13 września 2024 r. na terenie województwa łódzkiego”.

# II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi hotelarskiej.

Świadczenie usługi restauracyjnej

# III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie: **11- 13.09.2024r.**

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie województwa łódzkiego.

# IV. Szczegółowe informacje:

## Świadczenie usługi hotelarskiej

Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:

1. 2 noclegi w hotelu o minimum dwugwiazdkowym standardzie lub ośrodku szkoleniowym o standardzie minimum hotelu dwugwiazdkowego (na podstawie przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie), położonym na terenie województwa łódzkiego, oddalonym co najmniej 1 km (w najkrótszej linii prostej) mierzonej od zewnętrznej krawędzi drogi publicznej (autostrady - klasa A, drogi ekspresowej - klasa S, lub innej drogi krajowej - klasa GP) do ściany budynku. W przypadku hoteli/ośrodków składających się z kilku budynków odległość będzie mierzona do ściany budynku położonego w najmniejszej odległości od drogi publicznej. Odległość liczona wg danych z mapy: aplikacja Google Maps. Aplikacja dostępna jest pod adresem [www.googlemaps.com](http://www.googlemaps.com); jest własnością, znakiem zastrzeżonym Firmy Google).

Ponadto hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie minimum hotelu dwugwiazdkowego musi być dostosowany do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami dla maksymalnie:

**64 osób** - z dnia **11.09.2024 r**. na dzień **12.09.2024 r.,**

**64 osób** - z dnia **12.09.2024 r.** na dzień **13.09.2024 r.,**

w tym:

z dnia11.09.2024 r. na dzień 12.09.2024 r. - **10 pokoi jednoosobowych**, pozostałe dwuosobowe,

z dnia12.09.2024 r. na dzień 13.09.2024 r. - **10 pokoi jednoosobowych**, pozostałe dwuosobowe.

Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłanie. Wszystkie pokoje z łazienkami, wyposażone w możliwość podłączenia internetowego i TV. Ponadto w pokojach powinny być szklanki oraz woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (0,5 litra każdej na osobę). **Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana na 3 dni przed szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

2) sale wykładowe i warsztatowe, w tym:

* 1. salę wykładową (w ustawieniu kinowym) dla maksymalnie 60 osób, znajdująca się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie – dostępna dnia **11.09.2024 r.,** w godzinach 12.00-14.00.
  2. 2 sale wykładowe (w ustawieniu kinowym) każda dla co najmniej 30 osób, znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie – dostępne w dniu 11.09.2024 r., w godzinach 15.00-19.00.
  3. 3 sale warsztatowe (w ustawieniu warsztatowym) każda dla co najmniej 20 osób, znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, dostępne:

- w dniu 12.09.2024 r., w godzinach 9.30-19.00 oraz

- w dniu 13.09.2024 r. w godzinach 9.30-14.00.

Wymogi dla sal wymienionych powyżej:

1. każda sala wykładowa i warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy.
2. sale wykładowe i sale warsztatowe zostaną udostępnione wraz z następującym wyposażeniem:

* oświetlenie naturalne i sztuczne,
* możliwość zaciemnienia sali,
* krzesło dla każdej osoby,
* stół i krzesła dla trenerów/wykładowców,
* rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania),
* ekran,
* laptop z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowanie obsługujące MS Office 2007 i Adobe Reader,
* nagłośnienie,
* co najmniej 1 działający mikrofon bezprzewodowy,
* pilot do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych,
* sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD,
* tablicę flipchart wraz z papierem i różnokolorowymi piszącymi markerami (min 3 szt.),
* ryzę papieru.

1. położenie sal oraz infrastruktury towarzyszącej muszą umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
2. Wykonawca przygotuje stanowisko recepcyjne do rejestracji uczestników szkolenia,
3. każda sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać wydajny system grzewczy, sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, oświetlenie, z zachowaniem wytycznych GIS dla prowadzenia szkoleń i warsztatów.
4. Wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć, dostępną przynajmniej na 60 min przed rozpoczęciem zajęć oraz w trakcie trwania każdego warsztatu i wykładu.
5. Wykonawca oznaczy miejsce, w którym odbywać się będzie każde szkolenie, w szczególności przy wejściu do budynku, w którym odbywać się będą zajęcia (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie), przy recepcji (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie, program wydarzenia), dojścia do sal (nazwa sali, piętro, tytuł wydarzenia, organizator, ologowanie), sale, w których będą odbywać się będą zajęcia oraz rozwiesi przed salą wykładową i salami warsztatowymi program spotkania oraz w innych miejscach, powszechnie dostępnych w obiekcie, w którym odbywać się będą szkolenia, do wiadomości uczestników
6. Wykonawca zapewni całodobowy dostęp do internetu, telefonu, kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii), laptopa oraz sprzętu audio np. magnetofon, w dniach 11–13.09.2024 r.
7. Wykonawca zapewni co najmniej 30 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla uczestników szkolenia w dniach 11–13.09.2024 r.

## Świadczenie usługi restauracyjnej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej** | | |
| **Dzień** | **11.09.2024 r.** | **12.09.2024 r.** | **13.09.2024 r.** |
| **Śniadanie** | **-** | **64 osób** | **64 osób** |
| **Obiad** | **64 osób** | **64 osób** | **64 osób** |
| **Kolacja** | **64 osób** | **64 osób** | **-** |
| **Serwis kawowy  w systemie ciągłym** | **64 osób** | **64 osób** | **64 osób** |

Świadczenie usługi restauracyjnej na terenie hotelu/ ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, realizowanej zgodnie z wytycznymi GIS, polega na zapewnieniu:

1. pełnego wyżywienia, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich. Ostateczna liczba osób spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, a także godziny serwowania posiłków będą podane Wykonawcy na 3 dni przed każdym szkoleniem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień. W przypadku zgłoszenia innych potrzeb żywieniowych (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

1. **2 śniadania**, w dniach: 12 września 2024 r. i 13 września 2024 r. dla maksymalnie 64 osób każde, w formie bufetu szwedzkiego, w tym w przeliczeniu na jedną osobę;

* pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
* parówki/kiełbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
* jajecznica z co najmniej 2 jaj,
* naleśniki z dodatkami co najmniej 150 g,
* wędliny 4 rodzaje co najmniej 80 g,
* pasztety 2 rodzaje co najmniej 20 g,
* sery różne rodzaje (np. żółty, pleśniowy, biały/twarożek), co najmniej 60 g,
* masło co najmniej 30 g,
* dżemy 2 rodzaje co najmniej 40 g,
* miód co najmniej 20 g,
* płatki śniadaniowe/musli co najmniej 50 g,
* jogurt owocowy dwa rodzaje co najmniej 100 ml,
* mleko ciepłe i zimne co najmniej 150 ml każde,
* świeże warzywa różne rodzaje (np. pomidor, ogórek świeży/kiszony/konserwowy, papryka, oliwki zielone i czarne), co najmniej 100 g,
* soki naturalne dwa rodzaje co najmniej 250 ml,
* woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;

1. **3 obiady dwudaniowe z deserem i napojami** w dniach: 11 września 2024 r., 12 września 2024 r., 13 września 2024 r. dla maksymalnie 64 osób każdy, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* zupa co najmniej 200 ml; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* mięso co najmniej 150 g po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* ziemniaki/ryż/makaron/kasza co najmniej 150 g;
* gotowane jarzyny różne rodzaje co najmniej 150 g;
* surówki różne rodzaje co najmniej 150 g;
* deser zimny lub ciepły co najmniej 100 g;
* soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna – bez ograniczeń.

1. **2 kolacje z napojami** w dniach:11 września 2024 r. i 12 września 2024 r.,dla maksymalnie 64 osób każda, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

* danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
* przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 3 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
* pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
* masło co najmniej 30 g;
* wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g;
* sery różne rodzaje co najmniej 50 g;
* świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 150 g;
* soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

1. **serwis kawowy w systemie ciągłym** dla maksymalnie 64 osób polega na zapewnieniu serwisu kawowego w systemie ciągłym, w każdej z sal wykładowych/warsztatowych:

* w dniu 11.09.2024 r. od godziny 15.00 do godziny 19.00
* w dniu 12.09.2024 r. od godziny 10.00 do godziny 19.00
* w dniu 13.09.2024 r. od godziny 10.00 do godziny 13.00

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione każdego dnia:

* kawa w ekspresie ciśnieniowym lub kawa mielona i rozpuszczalna oraz wrzątek w warniku do zaparzania kawy – bez ograniczeń na osobę;
* herbaty w saszetkach - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę;
* sok 100%: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy w dzbankach – razem co najmniej 250 ml/os;
* cukier, mleko lub śmietanka do kawy w dzbanuszku/kubeczku, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę;
* woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 500 ml – po jednej butelce każdego rodzaju wody na osobę;
* ciastka podane na półmiskach/paterach:
* rogalik drożdżowy z nadzieniem owocowym – co najmniej 20 g/szt.
* mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.
* babeczki z budyniem – co najmniej 60 g/szt.

w sumie wszystkich ciastek w ilości 6 sztuki na osobę.

* owoce: jabłka, gruszki, śliwki, winogrono w całości a arbuz i ananas pokrojone w sposób wygodny do spożycia – podane na paterach, w ilości min. 150 gram na osobę.

**Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana na 3 dni przed szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

1. Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

* świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
* przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021),
* estetycznego podawania posiłków.

1. W ramach dokonywania wyceny usługi hotelarsko – restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.