

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

Znak sprawy 50/NOR5/2022.

„Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych” w układzie zadaniowym.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie podstawowym o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2021r. DZ.U. z 2021 r. poz. 1129 z p.zm.) – dalej pzp.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy e-Zamowienia.

Zatwierdził: Tomasz Potkański

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Nazwa zamawiającego: Związek Miast Polskich
Adres zamawiającego: ul. Robocza 42
Kod Miejscowość: 61-517 Poznań
Telefon: 61 633 50 50
Faks: 61 633 50 60
Adres strony internetowej: <http://www.miasta.pl>
Adres poczty elektronicznej: biuro@zmp.poznan.pl
Godziny urzędowania: 08:00 – 15:00

Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty zamówienia związane z prowadzoną procedurą: <http://www.miasta.pl>

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <http://www.miasta.pl>

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Działając na podstawie art. 19 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. z 2021r. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z p.zm.) w zw. z art. 13 ust. 1 i 2 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Związek Miast Polskich z siedzibą w Poznaniu przy ul. Roboczej 42, adres e-mail: biuro@zmp.poznan.pl, numer telefonu 61 633 50 50.
 - 2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: rodo@zmp.poznan.pl
 - 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym.
 - 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.Z.P.
 - 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 P.Z.P. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. z 2021r. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z p.zm.), związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
 - 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
 - 8) Odbiorcy danych osobowych
 - a. Dane osobowe mogą zostać przekazane do Operatora Programu, do organizacji międzynarodowej, w tym do uprawnionych organów Unii Europejskiej oraz Biura Mechanizmów Finansowych w Brukseli.
 - 9) posiada Pani/Pan:

- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 10) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 11) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 266 w zw. z art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza kwoty (215 000 euro) określonej w obwieszczeniu Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wydanym na podstawie art. 3 ust. 2 p.z.p.
3. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
7. Do postępowania stosuje się przepisy dotyczące zamawiania usług.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa.
2. Zamawiający jest partnerem wiodącym w projekcie predefiniowanym „Budowanie potencjału instytucjonalnego średnich i małych miast w Polsce na rzecz wdrażania skutecznych lokalnych polityk rozwoju” będącego częścią programu Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej (MFiPR) pn. „Rozwój lokalny” w ramach środków EOG 2014-2021.
3. Przedmiot - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych.

4. Oznaczenie we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55130000-0 - Inne usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

5. Opis przedmiotu zamówienia obejmuje odpowiednio:

- a. Zadanie nr 1 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia w miejscowości Zabrze w terminie 13-14 września 2022 roku
- b. Zadanie nr 2 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia w miejscowości Zawiercie w terminie 15-16 września 2022 roku
- c. Zadanie nr 3 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia w miejscowości Zgierz w terminie 19-20 września 2022 roku
- d. Zadanie nr 4 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia w miejscowości Konin w terminie 26-27 września 2022 roku
- e. Zadanie nr 5 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia oraz transportu w miejscowości Hajnówka w terminie 28-30 września 2022 roku

6. W ramach zamówienia, odpowiednio dla każdego z zadań, Wykonawca zapewni:

- a. nocleg wraz ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania dla wszystkich zadań we wskazanych terminach w liczbie;

Zadanie 1 – 12

Zadanie 2 – 15

Zadanie nr 3 – 17

Zadanie nr 4 – 30

Zadanie nr 5 – 30

- b. wyżywienie dla uczestników obejmujące stałą przerwę kawową, kolację pierwszego dnia oraz obiad w obu dniach spotkania; Szczegółowy opis zamówienia dot. wyżywienia znajduje się w części dotyczącej szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, tj. punkt 9, 10, 11.

Zadanie nr 1 – całość wyżywienia w hotelu

Zadanie nr 2 – tylko kolacja w hotelu, pozostałe wyżywienie poza hotelem

Zadanie nr 3 – całość wyżywienia w hotelu

Zadanie nr 4 – całość wyżywienia poza hotelem

- c. wyżywienie dla uczestników obejmujące stałą przerwę kawową, kolacje pierwszego i drugiego dnia oraz obiady w trzech dniach spotkania dla Zadania nr 5. Szczegółowy opis zamówienia dot. wyżywienia znajduje się w części dotyczącej szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, tj. punkt 12.
- d. Jedną salę konferencyjno-szkoleniową we wszystkich dniach spotkania dla Zadania nr 1 i 3. Szczegółowy opis zamówienia dot. sal znajduje się w części dotyczącej szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, tj. punkt 9.
- e. Dwie sale konferencyjno-szkoleniowe na ok 30 osób każda we wszystkich dniach spotkania dla Zadania nr 5. Szczegółowy opis zamówienia dot. sal znajduje się w punkcie 12.5.

7. Zgodność z wytycznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2

8. Wymogi ogólne, odpowiednio dla każdego z zadań

a. Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych

- i. Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
- ii. Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
- iii. Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będą spotkania;
- iv. Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
- v. Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie, odpowiednio dla:
 - Zadania nr 1 – min. 8
 - Zadania nr 2 – min. –10
 - Zadania nr 3 – min. 12
 - Zadania nr 4 – min. 15
 - Zadania nr 5 – min. 15
- vi. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kularowych czynny do min. godz. 24.00.

b. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej dla zadań Zadania nr 1, 3 i 5.

- i. Sale konferencyjne z wyposażeniem na 2 dni trwania szkolenia dla min. wskazanej liczby noclegów + 5.
- ii. Udostępnione sale powinny znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników szkolenia. Sale muszą być dostosowane (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.; z zapewnieniem wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19
- iii. Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. nagłośnienie, sprzęt komputerowy itp.).

c. Wyposażenie sali:

- i. Sala klimatyzowana, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
- ii. darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;

- iii. możliwość jednoczesnego podłączenia dużej liczby notebooków (ok. 20 notebooków) przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
- iv. stół prezydialny dla 3 - 4 osób; na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
- v. na sali konferencyjnej - krzesła oraz stoły w ustawieniu w podkowę lub innym umożliwiającym wspólną pracę lub pracę w grupach i swobodne przejście oraz kontakt wzrokowy (np. 2 stoły naprzeciwko siebie);
- vi. notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach .pptx, .docx, .xlsx;
- vii. rzutnik multimedialny wraz z pilotem do zmieniania slajdów i wskaźnikiem laserowym do prezentacji, ekran (obraz z rzutnika powinien być dobrze widoczny dla wszystkich uczestników szkolenia), sala bez kolumn zasłaniających widoczność; jasność rzutnika umożliwiająca prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne;
- viii. ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
- ix. 2 flipcharty z zapasem kartek i zestawem flamastrów, możliwość przyklejania zapisanych flipchartów do ściany;
- x. stół z krzesłem na potrzeby recepcji spotkania ustawiony przed salą;

d. Pozostałe warunki realizacji zamówienia

- i. Zamawiający rezerwuje sobie prawo do bezkosztowej anulacji części zamówionych noclegów oraz posiłków nie więcej niż o 30% w przypadku zmniejszenia liczby uczestników i nie więcej niż 20% w przypadku zwiększenia liczby uczestników, dla każdego ze wskazanych zadań. Ostateczne potwierdzenie liczby uczestników zostanie przekazane nie później niż 3 dni przed terminem.
- ii. Zamawiający poda Wykonawcy, na nie mniej niż 3 dni przed rozpoczęciem danego dwudniowego spotkania ostateczną liczbę osób, które potwierdzają udział (odrębnie posiłki i odrębnie nocleg), z zastrzeżeniem, że nie spadną one poniżej minimalnej liczby wskazanej. Wartość tak zmniejszonego i zrealizowanego zamówienia będzie podstawą obciążenia Zamawiającego w fakturze za realizację danego zamówienia.
- iii. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić transmisję on-line spotkań dla miast obserwatorów dla Zadań 1, 2 i 3. Transmisja dotyczy czasu trwania spotkań merytorycznych dla zadań. Szczegółowe warunki transmisji (miejsce dostarczenia sprzętu) są opisane w punktach 9, 10.
- iv. Zamawiający rezerwuje sobie prawo jednokrotnej zmiany terminu spotkania dla każdego zadania. Wykonawca zostanie zawiadomiony o zmianie nie później niż 7 dni przed terminem.
- v. W formularzu ofertowym należy podać ceny jednostkowe oraz maksymalną cenę oferty obliczoną zgodnie z załączonym formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1).
- vi. Na czas realizacji usługi Wykonawca nie będzie prowadził żadnych działań (np. prac remontowo-budowlanych) wpływających na komfort pracy uczestników szkolenia.
- vii. Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom spotkania niezgłoszonym przez Zamawiającego.
- viii. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane.

- ix. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych np. z udostępnieniem w pokojach mini baru lub płatnej telewizji.
- x. Wymienione wyżej koszty i inne koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego, zostaną opłacone indywidualnie przez osoby zakwaterowane. Zarówno rozliczenia, jak i egzekucja takich zobowiązań są prowadzone przez hotel.
- e. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia (dla każdego z zadań) zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia. Wskazany przez Wykonawcę opiekun dla każdego z organizowanych spotkań będzie odpowiedzialny za koordynację spotkania na miejscu, udzielanie informacji organizacyjnych uczestnikom spotkań, pilnowanie prawidłowego wykonania zadania przez wykonawców na miejscu, reagowanie na bieżące problemy. Osoba ta jest dostępna (pod telefonem komórkowym i e-mailem) przez cały czas trwania spotkania oraz 15 minut przed jego rozpoczęciem i 15 minut po jego zakończeniu. Opiekun spotkania powinien dysponować telefonem komórkowym z dostępnym numerem dla Zamawiającego, który przekaże przed spotkaniem.
- f. Wykonawca zapewni na czas realizowanych spotkań w sali sprzęt audio-wideo wraz z nagłośnieniem oraz możliwość transmisji online z wykorzystaniem platform do pracy zdalnej z których korzysta zamawiający (licencje ZOOM oraz MS TEAMS) dla Zadań 1, 2, 3. Szczegółowe warunki transmisji (miejsce dostarczenia sprzętu) są opisane dla każdego zadania odrębnie (punkt 9, 10).

9. Szczegółowy opis zamówienia dla Zadania nr 1 i Zadania nr 3

- a. Zadanie nr 1 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia w miejscowości Zabrze w terminie 13-14 września 2022r.;
- b. Zadanie nr 3 - Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sal konferencyjnych, w zakresie zapewnienie noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia w miejscowości Zawiercie w terminie 19-20 września 2022r.;
- c. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:
 - i. nocleg wraz ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
Zadanie nr 1 – dla 12 osób
Zadanie nr 3 – dla 17 osób
 - ii. wyżywienie dla uczestników obejmujące stałą przerwę kawową, kolację pierwszego dnia oraz obiad w obu dniach spotkania;
Zadanie nr 1 – dla 15 osób
Zadanie nr 3 - dla 20 osób
 - iii. Jedną salę konferencyjno-szkoleniową we wszystkich dniach spotkania.
- d. Miejsce wykonywania usługi oraz lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienia
 - i. Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowych odpowiadającym standardem hotelowi minimum 3-gwiazdkowemu, 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1065).
- ii. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zorganizuje 2 spotkania (odpowiednio po jednym dla każdego zadania) w lokalizacjach i datach wskazanych w pkt. 9 litera a) i b) niniejszego rozdziału.
 - iii. Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 10 km od Dworca PKP (dworzec główny) w danym mieście. Lokalizacja bezwzględnie musi umożliwić na dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 10 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (pomiar w linii prostej) zgodnie z wytycznymi pkt. 9 litera d) tiret iv.
 - iv. Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanego przez Wykonawcę hotelu, a pozycję najbliższego przystanku środka komunikacji miejskiej. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, przystanek) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią przystanku środka komunikacji miejskiej. UWAGA: Odległość będzie liczona od jednego z w/w punktów na autostradzie, do punktu, który odpowiada głównemu wejściu do budynku, w którym jest sala konferencyjna, którą oferuje w ramach swej usługi dany Wykonawca. Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego dla każdego zadania odrębnie.
- e. Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych
- i. Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
 - ii. Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
 - iii. Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będą spotkania;
 - iv. Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
 - v. Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie:
Zadanie 1 – minimum 8;
Zadanie 3 - minimum – 12.
 - vi. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 24.00.
- f. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej dla zadań:
- i. Sale konferencyjne z wyposażeniem na 2 dni trwania szkolenia, dla min 17 osób w Zadaniu 1 i min. 22 osób w Zadaniu 3.
 - ii. Udostępnione sale powinny znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników szkolenia.
 - iii. Sale muszą być dostosowane (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.; z zapewnieniem wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19

- g. Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. nagłośnienie, sprzęt komputerowy itp.).
- h. Wyposażenie sali:
- i. Sala klimatyzowana, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
 - ii. darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - iii. możliwość jednoczesnego podłączenia dużej liczby notebooków (ok. 20 notebooków) przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
 - iv. stół prezydialny dla 3 - 4 osób; na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
 - v. na sali konferencyjnej - krzesła oraz stoły w ustawieniu w podkowę lub innym umożliwiającym wspólną pracę lub pracę w grupach i swobodne przejście oraz kontakt wzrokowy (np. 2 stoły naprzeciwko siebie);
 - vi. notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach .pptx, .docx, .xlsx;
 - vii. rzutnik multimedialny wraz z pilotem do zmieniania slajdów i wskaźnikiem laserowym do prezentacji, ekran (obraz z rzutnika powinien być dobrze widoczny dla wszystkich uczestników szkolenia), sala bez kolumn zasłaniających widoczność; jasność rzutnika umożliwiająca prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne;
 - viii. ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
 - ix. 2 flipcharty z zapasem kartek i zestawem flamastrów, możliwość przyklejania zapisanych flipchartów do ściany;
 - x. stół z krzesłem na potrzeby recepcji spotkania ustawiony przed salą;
- i. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia:
- i. Obiady i kolacja w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia i zachowaniem odstępów i wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19;
 - ii. Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

I dzień:

przerwa kawowa ciągła gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 3 rodzaje w tym czarna), cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 500 mln/os.), soki, ciasto krojone (min. 2 szt/os.), owoce (min. 4 szt./os). Przerwa kawowa podana w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.

obiad:

w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników, obejmujący:

- surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
- danie główne – co najmniej 3 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowym (co najmniej 300 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub wegetariański nie mniej niż 150 g) oraz warzywami gotowanymi;
- jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
- danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);
- napoje - woda, soki, kawa /herbata.

kolacja

w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników,
dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym:

- przystawka + danie główne na ciepło (dania mięsne i wegetariańskie), minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki, warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy – gramatura i opis jak dla obiadu;
- napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda i soki bez ograniczeń; dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach;
- deser co najmniej 100g na osobę.

Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań: w przypadku obiadu 1 h, w przypadku kolacji – 1,5 h

II dzień: - tak jak w I dniu, ale wyłącznie

- przerwa kawowa ciągła
- obiad.

- iii. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
 - iv. Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucce metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
- j. Warunki realizacji transmisji on-line
- i. Wykonawca zapewni na czas realizowanych spotkań w sali sprzęt audio-wideo wraz z nagłośnieniem oraz możliwość transmisji online z wykorzystaniem platform do pracy zdalnej z których korzysta zamawiający (licencje ZOOM oraz MS TEAMS)W szczególności:
 - System audio-wideo pozwalający na transmisję obrazu i dźwięku za pomocą komputera umożliwiającego wykorzystanie platform ZOOM i TEAMS (zamawiający posiada licencjonowane wersje tych platform):
 - system audio-wideo posiadać będzie możliwość przekazywania dźwięku z sali z minimum 4 źródeł dźwięku tj. dla 2 osób prowadzących i 2 uczestników; wszystkie 4 mikrofony będą zapewniały łączność bezprzewodową – obowiązkowo 4 mikrofony „doręczne”.
 - system audio-wideo umożliwi transmisję głosu do systemu online oraz jeśli jest taka potrzeba nagłośnienie w sali w czasie wypowiedzi prelegentów prowadzących sesję;
 - system audio-wideo będzie pozwalał, aby głos osoby komunikującej się zdalnie (poprzez np. ZOOM oraz MS TEAMS) był słyszalny poprzez nagłośnienie w Sali;
 - System audio-video zapewni obraz z przynajmniej jednej kamery skierowanej [na scenę/prezydium/prowadzącego] w rozdzielczości co najmniej 1280×720;
 - notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach typu np. .pptx, .docx, .xlsx

- ii. Obsługę podłączonego i prawidłowo skonfigurowanego systemu audio-wideo pozwalającego na prowadzenie transmisji online podczas trwania sesji zapewni personel Wykonawcy. Transmisja nie powinna mieć opóźnienia większego niż 3 sekundy - pozwalająca na rozmowę z osobami, które oglądają transmisję.
- iii. Wykonawca zapewni łącze internetowe w salach, przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps) dla uczestników spotkań. Przepustowość powinna zapewnić płynną transmisję na żywo oraz pozwolić użytkownikom korzystać z zasobów dostępnych online.

10. Szczegółowy opis zamówienia dla Zadania nr 2

- a. Zadanie nr 2 - świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia w zakresie zapewnienia noclegów i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów w Zgierzu w terminie 15-16 września 2022
- b. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:
 - i. nocleg wraz ze śniadaniem dla 15 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - ii. wyżywienie dla 20 uczestników obejmujące:
 - kolację pierwszego dnia w hotelu,
 - stałą przerwę kawową i obiad w obu dniach spotkania w formie cateringu w Miejskim Ośrodku Kultury z siedzibą w Stary Młyn, ul. Długa 41a Zgierz;
 - iii. w dniu poprzedzającym spotkanie w ramach zamówienia Wykonawca zapewni nocleg dla 3 osób.
- c. Miejsce wykonywania usługi oraz lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie
 - i. Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowych odpowiadającym standardem hotelowi minimum 3-gwiazdkowemu, 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1065).
 - ii. Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 10 km od Dworca PKP (dworzec główny) w danym mieście. Lokalizacja bezwzględnie musi umożliwić na dojazd komunikacją miejską (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 15 minut). Zamawiający będzie weryfikował odległość oraz czas przejścia za pomocą narzędzia Google Maps (pomiar w linii prostej) zgodnie z wytycznymi pkt. 10 litera c) tiret iii.
 - iii. Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmiierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanego przez Wykonawcę hotelu, a pozycję najbliższego przystanku środka komunikacji miejskiej. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, przystanek) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią przystanku

środka komunikacji miejskiej. UWAGA: Odległość będzie liczona od jednego z w/w punktów na autostradzie, do punktu, który odpowiada głównemu wejściu do budynku, w którym są noclegi, które oferuje w ramach swej usługi dany Wykonawca. Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego.

d. Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych

- i. Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
- ii. Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
- iii. Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będą spotkania;
- iv. Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
- v. Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 10.
- vi. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 24.00.
- vii. Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych

e. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia:

- i. obiady i przerwy kawowe w trakcie dwóch dni konferencji w formie cateringu w Miejskim Ośrodku Kultury (MOK) Stary Młyn, ul. Długa 41a Zgierz w sali lub salach wskazanej przez Zamawiającego;
- ii. kolacja w formie bufetu w hotelu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia i zachowaniem odstępów i wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19;
- iii. zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

I dzień:

przerwa kawowa ciągła gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 3 rodzaje w tym czarna), cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 500 ml/os.), soki, ciasto krojone (min. 2 szt/os.), owoce (min. 4 szt./os).

obiad:

w formie bufetu obejmujący:

- surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
- danie główne – co najmniej 3 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowym (co najmniej 300 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub wegetariański nie mniej niż 150 g) oraz warzywami gotowanymi;
- jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
- danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);
- napoje - woda, soki, kawa /herbata.

kolacja w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników, dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym:

- przystawka + danie główne na ciepło (dania mięsne i wegetariańskie), minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki, warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy – gramatura i opis jak dla obiadu;
- napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda i soki bez ograniczeń; dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach;
- deser co najmniej 100g na osobę.

Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań: w przypadku obiadu 1 h, w przypadku kolacji – 1,5 h

II dzień: - tak jak w I dniu, ale wyłącznie

- przerwa kawowa ciągła
- obiad.

- iv. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
 - v. Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucze metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
- f. Warunki realizacji transmisji on-line
- i. Wykonawca zapewni na czas realizowanego spotkania we wskazanej przez Zamawiającego sali - MOK Stary Młyn, ul. Długa 41a Zgierz - sprzęt audio-wideo wraz z nagłośnieniem oraz możliwość transmisji online z wykorzystaniem platform do pracy zdalnej z których korzysta zamawiający (licencje ZOOM oraz MS TEAMS). Wskazana sala będzie wyposażona w dostęp do łącza internetowego.
 - ii. Wykonawca zapewni w szczególności:
 - iii. System audio-wideo pozwalający na transmisję obrazu i dźwięku za pomocą komputera umożliwiającego wykorzystanie platform ZOOM i TEAMS (zamawiający posiada licencjonowane wersje tych platform):
 - system audio-wideo posiadać będzie możliwość przekazywania dźwięku z sali z minimum 4 źródeł dźwięku tj. dla 2 osób prowadzących i 2 uczestników; wszystkie 4 mikrofony będą zapewniały łączność bezprzewodową – obowiązkowo 4 mikrofony „doręczne”.
 - system audio-wideo umożliwi transmisję głosu do systemu online oraz jeśli jest taka potrzeba nagłośnienie w sali w czasie wypowiedzi prelegentów prowadzących sesję;
 - system audio-wideo będzie pozwalał, aby głos osoby komunikującej się zdalnie (poprzez np. ZOOM oraz MS TEAMS) był słyszalny poprzez nagłośnienie w Sali;
 - System audio-wideo zapewni obraz z przynajmniej jednej kamery skierowanej [na scenę/prezydium/prowadzącego] w rozdzielczości co najmniej 1280×720;
 - iv. notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach typu np. .pptx, .docx, .xlsx

- v. Obsługę podłączonego i prawidłowo skonfigurowanego systemu audio-wideo pozwalającego na prowadzenie transmisji online podczas trwania sesji zapewni personel Wykonawcy. Transmisja nie powinna mieć opóźnień większego niż 3 sekundy - pozwalająca na rozmowę z osobami, które oglądają transmisję.

11. Szczegółowy opis zamówienia dla Zadania nr 4

- a. Zadanie nr 4 - – Świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia w zakresie zapewnienia noclegów i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów w Koninie w terminie 26 - 27 września 2022.
- b. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:
 - i. nocleg wraz ze śniadaniem dla 35 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - ii. wyżywienie:
 - iii. dla 35 osób obejmujące kolację pierwszego dnia w formie cateringu w Centrum Organizacji Pozarządowych u. 3 Maja 1/3, Konin, zwany dalej także COP;
 - iv. dla 40 osób obejmującą stałą przerwę kawową i obiad podczas dwóch dni spotkania w formie cateringu w Centrum Organizacji Pozarządowych u. 3 Maja 1/3, Konin;
- c. Miejsce wykonywania usługi oraz lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie
 - i. Usługa będzie wykonywana w hotelu lub hotelach o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowym odpowiadającym standardem hotelowi minimum 3-gwiazdkowemu, 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1065).
 - ii. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie miejsc noclegowych w nie więcej niż 3 obiektach.
 - iii. Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu/obiektów umożliwiała dotarcie do miejsca spotkania (Centrum Organizacji Pozarządowych u. 3 Maja 1/3, Konin) odpowiednio:
 - albo pieszo w czasie max. 15 minut lub
 - albo komunikacją publiczną w czasie max. 30 min (przy założeniu, iż dojście z przystanku do obiektu i z przystanku do COP nie zajmie każdorazowo więcej niż 10 minut) lub
 - albo transportem zapewnionym przez Wykonawcę (autokar/bus) dla wszystkich uczestników 1 i 2 dnia spotkania w czasie max. 40 min (1 dnia z miejsce spotkania (COP) do hotelu w godzinach wieczornych oraz drugiego dnia spotkania z hotelu do miejsca spotkania w godzinach porannych).
 - iv. Zamawiający będzie weryfikował czas przejścia i przejazdu za pomocą narzędzia Google Maps zgodnie z wytycznymi pkt. 11 litera c) tiret v.
 - v. Zamawiający będzie weryfikował tę odległość za pomocą narzędzia Google Maps „wyznacz trasę”. Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanego przez Wykonawcę

hotelu/hoteli, a pozycję najbliższego przystanku środka komunikacji miejskiej. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, przystanek) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią przystanku środka komunikacji miejskiej. UWAGA: Odległość będzie liczona od jednego z w/w punktów na autostradzie, do punktu, który odpowiada głównemu wejściu do budynku, w którym są noclegi oferowane przez Wykonawcę. Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego dla każdego zadania odrębnie.

d. Wymagania dotyczące obiektu/obiektów, w tym pokoi noclegowych

- i. Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
- ii. Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
- iii. Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będą spotkania;
- iv. Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
- v. Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie minimum 20.
- vi. Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych

e. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia:

- i. Kolacja w pierwszym dniu konferencji oraz obiady i przerwy kawowe w trakcie dwóch dni konferencji w formie cateringu w miejscu: Centrum Organizacji Pozarządowych ul. 3 Maja 1/3, Konin, we wskazanej przez Wykonawcę Sali;
- ii. obiady i kolacja w formie bufetu, z zapewnieniem wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19;
- iii. zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

I dzień:

przerwa kawowa ciągła gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 3 rodzaje w tym czarna), cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych, bądź odpowiednich dystrybutorach (min. 500 mln/os.), soki, ciasto krojone (min. 2 szt/os.), owoce (min. 4 szt./os). Przerwa kawowa podana w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych.

obiad:

w formie bufetu dla wszystkich uczestników, obejmujący:

- surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
- danie główne – co najmniej 3 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowym (co najmniej 300 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub wegetariański nie mniej niż 150 g) oraz warzywami gotowanymi;
- jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
- danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);
- napoje - woda, soki, kawa /herbata.-

kolacja w formie bufetu

dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym:

- przystawka + danie główne na ciepło (dania mięsne i wegetariańskie), minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki, warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy – gramatura i opis jak dla obiadu;
- napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda i soki bez ograniczeń; dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach;
- deser co najmniej 100g na osobę.

Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań: w przypadku obiadu 1 h, w przypadku kolacji – 1,5 h

II dzień: - tak jak w I dniu, ale wyłącznie

- przerwa kawowa ciągła
- obiad.

- iv. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- v. Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucze metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

12. Szczegółowy opis zamówienia dla Zadania nr 5

- a. Zadanie nr 5 – świadczenie usług hotelarsko – restauracyjnych dla celów szkolenia oraz zapewnienie sali konferencyjnej, w zakresie zapewnienia noclegów, sal konferencyjnych i wyżywienia dla uczestników oraz organizatorów spotkania w Hajnówce, w terminie 28-30 września 2022 roku.
- b. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni:
 - i. nocleg wraz ze śniadaniem dla 30 osób w pokojach jednoosobowych lub do jednoosobowego wykorzystania;
 - ii. wyżywienie dla uczestników spotkania obejmujące:
 - iii. kolację pierwszego i drugiego dnia spotkania dla 35 osób,
 - iv. stałą przerwę kawową oraz obiady dla 35 osób we wszystkich trzech dniach spotkania;
 - v. Dwie sale konferencyjno-szkoleniowe w każdym dniu spotkania na 30 osób każda.
 - vi. Transport autokarowy w trakcie spotkania
- c. Miejsce wykonywania usługi oraz lokalizacja obiektu, w którym będzie wykonywane zamówienie
 - i. Usługa będzie wykonywana w hotelu o standardzie minimum 3 -gwiazdkowym lub w ośrodku konferencyjno-szkoleniowych odpowiadającym standardem hotelowi minimum 3-gwiazdkowemu, 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) oraz spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1065).
 - ii. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zorganizuje spotkanie w lokalizacji i dacie wskazanych w pkt. 12 litera a).

- iii. Zamawiający wymaga, aby lokalizacja obiektu znajdowała się w odległości nie większej niż 10 km od Dworca PKP (dworzec główny) w danym mieście. Zamawiający będzie weryfikował tę odległość zgodnie z wytycznymi z pkt. 5.2.4. W przypadku, kiedy lokalizacja nie pozwala na dojazd komunikacją publiczną (przy założeniu, iż dojście z przystanku nie zajmie więcej niż 15 minut), Wykonawca organizuje własny transport pomiędzy hotelem a dworcem PKP, który nie może trwać dłużej niż 20 min. Zamawiający będzie weryfikował czas przejścia/dojazdu za pomocą narzędzia Google Maps „wytycz trasę” zgodnie z wytycznymi pkt. 12 litera c) tiret iv.
- iv. Zamawiający będzie weryfikował odległość za pomocą narzędzia Google Maps posługując się pomiarem w linii prostej (za pomocą funkcji „zmiierz odległość” pod prawym klawiszem myszki w Google Maps). Dla ułatwienia dokonania obliczeń Zamawiający określa za pomocą współrzędnych GPS pozycję wskazanego przez Wykonawcę hotelu, a pozycję najbliższego przystanku środka komunikacji miejskiej. Za pozycję poszczególnych punktów lokalizacyjnych (hotel, przystanek) położonych pomiędzy tymi dwoma krańcowymi punktami - należy przyjąć punkt przecięcia osi hotelu z osią przystanku środka komunikacji miejskiej. UWAGA: Odległość będzie liczona od jednego z w/w punktów na autostradzie, do punktu, który odpowiada głównemu wejściu do budynku, w którym jest główna sala konferencyjna, którą oferuje w ramach swej usługi dany Wykonawca. Tak wyliczoną odległość należy wpisać do formularza ofertowego dla każdego zadania odrębnie.
- d. Wymagania dotyczące obiektu, w tym pokoi noclegowych
 - i. Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych lub 2 osobowych do pojedynczego wykorzystania;
 - ii. Wszystkie pokoje z łazienkami, pościelą oraz ręcznikami;
 - iii. Pokoje w tym samym budynku/obiekcie, w którym odbywać się będą spotkania;
 - iv. Obiekt spełnia wymagania w zakresie dostępności dla osób z niepełnosprawnościami;
 - v. Wykonawca zapewni nieodpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia i przedstawicieli Zamawiającego w liczbie: minimum 20;
 - vi. Do dyspozycji uczestników szkolenia będzie bar/club lub inne miejsce dla możliwych wieczornych rozmów kulturalnych czynny do min. godz. 24.00.
- e. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej
 - i. Sale konferencyjne z wyposażeniem na 2 dni trwania szkolenia, dla min 35 osób
 - ii. Udostępnione sale powinny znajdować się na terenie obiektu, w którym będzie odbywał się nocleg dla uczestników szkolenia. Sale muszą być dostosowane (jako funkcja docelowa) do organizacji szkoleń/ konferencji/ warsztatów itp.; z zapewnieniem wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19
 - iii. Wykonawca zapewni stałą opiekę swojego pracownika na wypadek kłopotów technicznych (np. nagłośnienie, sprzęt komputerowy itp.).
- f. Wyposażenie sal:
 - i. Sale klimatyzowane, dostęp do naturalnego dziennego światła, z możliwością zaciemnienia;
 - ii. darmowy dostęp do bezprzewodowego Internetu;

- iii. możliwość jednoczesnego podłączenia dużej liczby notebooków (ok. 30 notebooków) przepustowość Internetu min. 100 Mb/s (Mbps);
 - iv. stół prezydialny dla 3 - 4 osób, na stole woda mineralna w butelkach i szklanki;
 - v. na sali konferencyjnej - krzesła oraz stoły w ustawieniu w podkowę lub innym umożliwiającym wspólną pracę lub pracę w grupach i swobodne przejście oraz kontakt wzrokowy (np. w podkowę, 2 stoły naprzeciwko siebie);
 - vi. notebook z zainstalowanym pakietem MS Office, lub innym umożliwiającym pracę na plikach .pptx, .docx, .xlsx;
 - vii. rzutnik multimedialny wraz z pilotem do zmieniania slajdów i wskaźnikiem laserowym do prezentacji, ekran (obraz z rzutnika powinien być dobrze widoczny dla wszystkich uczestników szkolenia), sala bez kolumn zasłaniających widoczność; jasność rzutnika umożliwiająca prezentację przy świetle dziennym; wejścia HDMI, DVI i tradycyjne;
 - viii. ekran o wielkości pozwalającej na dobrą widoczność szczegółów lub biała ściana;
 - ix. 2 flipcharty z zapasem kartek i zestawem flamastrów, możliwość przyklejania zapisanych flipchartów do ściany;
 - x. stół z krzesłem na potrzeby recepcji spotkania ustawiony przed salą;
- g. Wyżywienie w ciągu trwania szkolenia:
- i. Obiady i kolacje w pierwszym dniu spotkania w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc do siedzenia i zachowaniem odstępów i wszelkich środków ostrożności związanych z COVID 19;
 - ii. Kolacja w 2 dniu spotkania w formie cateringu we wskazanym miejscu - Stowarzyszenie NA GÓRNEJ, ul. Górna 30, Hajnówka. W czasie tej kolacji wykonawca dostarczy/wykorzysta minimum jeden produkt lokalny z Hajnówki (wykaz lokalnych producentów został zawarty w załączniku nr 9 do niniejszej SWZ). Użycie produktów lokalnych jest związane z tematyką spotkania (turystyka wykorzystująca lokalne uwarunkowania) jak również z główną ideą Programu „Rozwój Lokalny”, w ramach którego realizowane są spotkania sieci miast, jaką jest rozwój lokalny w oparciu o wewnętrzne potencjały miast.
 - iii. Zapewnienie wyżywienia wg poniższego zestawienia:

I dzień:

przerwa kawowa ciągła gorące napoje (kawa z ekspresu, herbaty min. 3 rodzaje w tym czarna), cukier, mleko, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych bądź odpowiednich dystrybutorach (min. 500 mln/os.), soki, ciasto krojone (min. 2 szt/os.), owoce (min. 4 szt./os). Przerwa kawowa podana w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.

obiad:

w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników, obejmujący:

- surówki i sałatki – co najmniej 2 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
- danie główne – co najmniej 3 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowym (co najmniej 300 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub wegetariański nie mniej niż 150 g) oraz warzywami gotowanymi;
- jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;

- danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (jeden rodzaj);
- napoje - woda, soki, kawa /herbata.-

kolacja

w formie bufetu z miejscem do siedzenia dla wszystkich uczestników,

dania inne niż podawane na obiad danego dnia, w tym:

- przystawka + danie główne na ciepło (dania mięsne i wegetariańskie), minimum 2 sałatki, minimum 2 surówki, warzywa gotowane/grillowane, dodatek skrobiowy – gramatura i opis jak dla obiadu;
- napoje: kawa czarna z ekspresu bez ograniczeń, herbata min. 3 rodzaje w tym czarna bez ograniczeń, woda i soki bez ograniczeń; dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna świeża w plasterkach;
- deser co najmniej 100g na osobę.

Wykonawca zapewni możliwość skomponowania łącznego dania dla osób z dietą bezglutenową.

Czas serwowania posiłków z dostępnością dań: w przypadku obiadu 1 h, w przypadku kolacji – 1,5 h

II dzień:

przerwa kawowa ciągła,

obiad,

kolacja. W czasie kolacji 2 dnia wykonawca dostarczy/wykorzysta min. jeden produkt lokalny z Hajnówki. Zamawiający posiada wykaz lokalnych producentów.

III dzień

przerwa kawowa ciągła

obiad

- iv. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- v. Wykonawca zapewni zastawy ceramiczną / porcelanową oraz sztucce metalowe do serwowania wszystkich posiłków i napojów, Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.

h. Usługi transportowe:

- i. transport autokarowy dla uczestników podczas spotkania łącznie na ok. 100 km, składający się z ok. 4 kursów po ok 25 km;
- ii. miejsce odjazdu/przyjazdu i godziny będą każdorazowo ustalone z Zamawiającym (np. spod hotelu, Urzędu Miasta czy innego wskazanego miejsca spotkania) do miejsca noclegu i/lub spotkania;
- iii. środki transportu (autokary, busy) nie starsze niż 5 lat, z ważną polisą ubezpieczeniową;

13. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia.

14. Wykonawca realizując zamówienie będzie przestrzegać bezpieczeństwa pracy i ochrony zdrowia. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.

15. Przedmiot zamówienia określono w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty, poprzez wskazanie obiektywnych cech technicznych, jakościowych, funkcjonalnych oraz standardów określonych w niektórych miejscach przykładowymi znakami towarowymi, patentami lub pochodzeniem. We wszystkich miejscach niniejszej SWZ, w których użyto przykładowego znaku towarowego, patentu lub pochodzenia, jest to uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia i zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia za pomocą dostatecznie dokładnych określeń, a w każdym przypadku dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.

V. PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

Zamawiający nie wymaga złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych.

VI. PODWYKONAWSTWO

- Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
- Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- Zamawiający na podstawie art. 462 ust. 2 ustawy p.z.p. żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
- W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazuje w ofercie **Załącznik nr 1 do SWZ** części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podaje (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
- W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w **Załączniku nr 1 do SWZ** „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi ten punkt formularza niewypełniony (puste pole) Zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.
- Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- Termin realizacji zamówienia odpowiednio:
 - Zadanie nr 1 - 13 - 14 września 2022
 - Zadanie nr 2 - 15 - 16 września 2022
 - Zadanie nr 3 - 19 - 20 września 2022
 - Zadanie nr 4 - 26 - 27 września 2022
 - Zadanie nr 5 - 28 -30 września 2022
- Czas trwania szkolenia, dla zadań 1, 2, 3, 4 przewidziany jest zgodnie z następującym ramowym programem:

Godzina	Program
Dzień I	
15.00 – 19.00	ciągła przerwa kawowa dostępna dla uczestników
14.00 – 15.00	obiad
15.00 – 17.00	sesje
17.00 – 17.30	przerwa

17.30 – 19.00	sesje
19.00 – 20.30	kolacja
20.30 – 22.00	aktywności wieczorne
Dzień II	
8.00 – 09.00	śniadanie
9.00 – 14.00	ciągła przerwa kawowa dostępna dla uczestników
09.30 – 11.00	sesje
11.00 - 11.30	przerwa
11.30 – 13.00	sesje
13.00 - 14.00	Obiad

3. Czas trwania szkolenia, dla zadania 5 przewidziany jest zgodnie z następującym ramowym programem:

Godzina	Program
Dzień I	
15.00 – 19.00	ciągła przerwa kawowa dostępna dla uczestników
14.00 – 15.00	obiad
15.00 – 17.00	sesje
17.00 – 17.30	przerwa
17.30 – 19.00	Sesje i wizyty lokalne
19.00 – 20.30	kolacja
20.30 – 22.00	aktywności wieczorne
Dzień II	
8.00 – 09.00	śniadanie
9.00 – 14.00	ciągła przerwa kawowa dostępna dla uczestników
09.30 – 11.00	sesje
11.00 - 11.30	przerwa
11.30 – 13.00	sesje
13.00 - 14.00	Obiad
14:00 – 19:00	Sesje i wizyty lokalne
20:00 – 22:00	Kolacja (poza hotelem)
Dzień III	
8.00 – 09.00	śniadanie
9.00 – 14.00	ciągła przerwa kawowa dostępna dla uczestników
09.30 – 11.00	sesje
11.00 - 11.30	przerwa
12:00 – 13.00	obiad

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

Warunek ten, w zakresie doświadczenia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, dla każdego z zadań o które się ubiega, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wykonał należycie co najmniej dwie usługi hotelarsko – gastronomiczne (przez co Zamawiający rozumie usługi hotelarsko restauracyjne wraz z zapewnieniem sal konferencyjnych) o minimalnej wartości 17.000 złotych każda umowa lub dla co najmniej 30 uczestników każda.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedno lub wiele zadań. Jeżeli Wykonawca składa ofertę na więcej niż jedno zadanie, Zamawiający dopuszcza posłużenie się tą samą usługą w kilku zadaniach.

3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu z postępowania. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki udziału w postępowaniu określone w pkt VIII.2. powinni spełniać łącznie wszyscy Wykonawcy, z zastrzeżeniem, warunku opisanego w pkt VIII.2. ppkt 4). Działając na podstawie art. 117 ust. 1 PZP, w odniesieniu do warunku udziału w postępowaniu opisanego w pkt VIII.2. ppkt 4), Zamawiający wymaga, aby w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia spełnił warunek określony w pkt. VIII.2 ppkt. 4 SWZ. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W przypadku, o którym mowa w pkt VIII.4. ppkt 4) SWZ, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzą przesłanki określone w art. 108 ust. 1 p.z.p.;
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzą niżej wymienione przesłanki określone w art. 109 ust. 1 p.z.p.;
 - a. który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych

- podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- b. który naruszył obowiązki w dziedzinie ochrony środowiska, prawa socjalnego lub prawa pracy:
- będącego osobą fizyczną skazanego prawomocnie za przestępstwo przeciwko środowisku, o którym mowa w rozdziale XXII Kodeksu karnego lub za przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, o którym mowa w rozdziale XXVIII Kodeksu karnego, lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego,
 - będącego osobą fizyczną prawomocnie skazanego ukaranego za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny, (Zmieniona przez art. 2 pkt 19 lit. a ustawy z dnia 27 listopada 2020 r. o zmianie ustawy o umowie koncesji na roboty budowlane lub usługi, ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 2275)).
 - wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z prawa ochrony środowiska, prawa pracy lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną;
- c. jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo lub ukarano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 2 lit. a lub b;
- d. w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
3. Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy, stosuje się sankcje polegające m.in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, z późn. zm.). Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:
- a. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - b. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - c. Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
4. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 p.z.p.
- a. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 i lub art. 109 ust. 1 pkt 2, 3, 4, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki:
 1. naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 2. wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;

3. podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - i. zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - ii. zreorganizował personel,
 - iii. wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - iv. utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - v. wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów
5. Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa pkt. IX ppkt. 4 niniejszej SWZ (art. 110 ust. 2 p.z.p.), są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.
6. W przypadkach, o których mowa w pkt. IX ppkt. 2, zamawiający może nie wykluczać wykonawcy, jeżeli wykluczenie byłoby w sposób oczywisty nieproporcjonalne, w szczególności gdy kwota zaległych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne jest niewielka albo sytuacja ekonomiczna lub finansowa wykonawcy, jest wystarczająca do wykonania zamówienia.

X. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE

OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

1. **Do oferty każdy Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie,**
 - a) że nie podlega wykluczeniu z postępowania. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa na wzorze stanowiącym **Załącznik nr 3 do niniejszej SWZ**
 - b) że spełnia warunki udziału w postępowaniu. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa na wzorze stanowiącym **Załącznik nr 2 do niniejszej SWZ**
2. **Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa wykonawcę,** którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, **nie krótszym niż 5 dni,** aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:
 - 1) Oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 p.z.p., o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2019 r. poz. 369), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - **Załącznik nr 4** do SWZ
 - 2) Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p. w zakresie odnoszącym się do podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 art. 109 ust. 1 pkt. 1, 2, 3, 4 ustawy Pzp oraz art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022r.; wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 5** do SWZ
 - 3) Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należyście, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 8** SWZ

3. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17.02.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w jednolitym dokumencie dane umożliwiające dostęp do tych środków, a także wówczas, gdy podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
4. W zakresie nieuregulowanym ustawą p.z.p. lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415; zwanym dalej "r.p.ś.d.") oraz przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452 zwanym dalej "r.d.e.")

XI. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może, na podstawie art. 118 p.z.p., w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. Wymagania dotyczące polegania na zdolnościach lub sytuacjach innych podmiotów, o których mowa w ust.1:
 - 1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów;
 - 2) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
 - 3) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - a. zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b. sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 4) Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
 - 5) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

- 6) Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
3. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w pkt. XI. ppkt. 2, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, a także w celu wykazania braku wobec tych podmiotów podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca:
 - 1) składa wraz z ofertą zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy - zgodnie z **Załącznikiem nr 6** do SWZ;
 - 2) składa wraz z ofertą oświadczenie o którym mowa w pkt. X ppkt. 1 niniejszej SWZ.

XII. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty w postaci elektronicznej.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o którym mowa w pkt. X ppkt. 1 niniejszej SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te wstępnie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
3. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, w tym oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wskazują w formularzu oferty, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

XIII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia i w konkursie, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
2. Ofertę, oświadczenie o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 2070) - w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. (z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych).
3. Ofertę, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1, składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. **Uwaga:** Zalecenia zamawiającego
 - a) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf

- b) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatu .zip
 - c) Nie zaleca się wykorzystywania standardów: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
 - d) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
 - e) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - f) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
 - g) Zaleca się, aby komunikacja z Wykonawcami odbywała się poprzez platformę e-zamówienia, nie za pośrednictwem adresu email.
 - h) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
 - i) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
 - j) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
 - k) Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
 - l) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
 - m) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski lub informacje Wykonawcy przekazują:
- a. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu
<https://ezamowienia.gov.pl/pl/>
 lub poczty elektronicznej biuro@zmp.poznan.pl
z zastrzeżeniem, że złożenie oferty w postaci elektronicznej następuje wyłącznie przy użyciu <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>
 - b. Wykonawca zamierzający wziąć udział w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, winien posiadać konto na eZamowienia.
 - c. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w module edukacyjnym
<https://ezamowienia.gov.pl/pl/komponent-edukacyjny/>
<https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2022/07/Oferty-5.2.1.pdf>
 - d. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na platformie.
 - e. **Złożenie oferty:**
 - i. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem platformy e-zamowienia
 Szczegółowa instrukcja dostępna
https://epzpygmgrsica.blob.core.windows.net/pod/2021/10/Oferty-3.2_20211016.pdf
 - ii. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w instrukcji
https://epzpygmgrsica.blob.core.windows.net/pod/2021/10/Oferty-3.2_20211016.pdf
 - iii. Ofertę należy złożyć w oryginale.

- iv. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2017 r. poz. 2247 z p.zm.) i podpisana właściwym podpisem elektronicznym (kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym).
 - v. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
 - vi. Do oferty należy dołączyć oświadczenia o których mowa w pkt. X.1 niniejszej specyfikacji sporządzone zgodnie z wymogami pkt. XIII.2 oraz XIII.3 niniejszej specyfikacji, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
 - vii. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę (może również złożyć nową ofertę zgodnie z wymogami ppkt. 7) za pośrednictwem platformy e-zamowienia.
 - viii. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- f. **Sposób komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami (nie dotyczy składania i wycofania ofert):**
- i. W postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy e-zamowienia. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych lub numerem postępowania wskazanym w SWZ. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej na e-mail: biuro@zmp.poznan.pl
6. Zgodnie z 67 ustawy p.z.p., Zamawiający podaje minimalne wymagania techniczne związane z korzystaniem ze środków komunikacji elektronicznej:
- 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
 - 7) Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
7. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
- 1) w zakresie proceduralnym:
Magdalena Michałowska e-mail: magdalena.michalowska@zmp.poznan.pl
8. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania, tj. 50/NOR5/2022.
9. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
10. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

11. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 10, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 10, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
12. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ust. 11, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ, o którym mowa w ust. 9.
13. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ.

XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1** do SWZ. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
 - 1) oświadczenia, o którym mowa w Rozdziale X ust. 1 SWZ;
 - 2) zobowiązanie innego podmiotu oraz oświadczenie o którym mowa w Rozdziale XI SWZ (jeżeli dotyczy);
 - 3) w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru
 - 4) jeżeli w imieniu wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z właściwego rejestru pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy (jeżeli dotyczy).
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
6. W przypadku gdy oferta nie została podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy określoną w odpowiednim rejestrze lub innym dokumencie potwierdzającego umocowanie do reprezentowania wykonawcy właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy. Do oferty należy dołączyć dokument pełnomocnictwa, złożony w postaci elektronicznej, opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub elektronicznej kopii, poświadczony kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez notariusza.
7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 p.z.p. lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
8. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. XIV ppkt.8 dokonuje w przypadku:
 - a. podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;

- b. przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - c. innych dokumentów – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
10. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej może dokonać również notariusz.
 11. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w pkt. XIV ppkt. 8, 9, 10 należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału
 12. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
 13. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Zalecenia:

Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 pzp.

14. Zamawiający zaleca (szczególnie wykonawcom biorącym po raz pierwszy udział w postępowaniu na platformie) wcześniejsze sprawdzenie zasad działania funkcjonalności złożenia oferty w systemie. Szczególnie zaleca się wcześniejsze zapoznanie się z Instrukcją dostępną pod adresem <https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2022/07/Oferty-5.2.1.pdf>
15. Zaleca się również przystąpienie do złożenia oferty z odpowiednim wyprzedzeniem mając na uwadze czas konieczny na złożenie oferty.
16. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
17. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia odpowiednio dla Zadania nr 1, nr 2, nr 3, nr 4, nr 5, zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1** do SWZ.
2. Cena ofertowa brutto, odpowiednio dla każdego z zadań (nr 1, nr 2, nr 3, nr 4, nr 5), musi uwzględniać wszystkie koszty, związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia Rozdział IV pkt. 1 SWZ oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, wykonawca ma obowiązek:
- 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni** od dnia upływu terminu składania ofert, tj. do dnia 8 września 2022r.
2. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w dokumentach zamówienia.
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt. XVII ppkt. 1 SWZ Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. Jeżeli termin związania ofertą upłynął przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
5. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. XVII ppkt. 4 SWZ, zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XVIII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 10 sierpnia 2022 roku do godziny 9:00**.
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 10 sierpnia 2022 roku o godzinie 9:30**
4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIX. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

ZADANIE NR 1 oraz ZADANIE NR 3

- 1) **Cena (C)** – waga kryterium 50%;
- 2) **Ocena OFEROWANE WARUNKI (OW)** - waga kryterium 50%;

2. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

- 1) **Cena (C) – waga 50%**

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto}^*}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 50\%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym

2) **KRYTERIUM – OFEROWANE WARUNKI –50%**

- a. dodatkowe usługi zawarte w cenie pobytu - dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju z zastrzeżeniem wymogów określonych w pkt. IV – 5 % wartości oceny (5 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
 - b. dodatkowe usługi zawarte w cenie pokoju dostęp do WI-FI w każdym pokoju 10 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
 - c. dodatkowe usługi zapewnienie 2 (spośród 4 wymaganych) mikrofonów wyposażonych w tzw. mikroporty (mikrofony nagłowne/krawatowe); 10 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
 - d. dodatkowe usługi - system audio-video zapewni obraz z dodatkowej kamery skierowanej na uczestników / salę. Wykonawca zapewni wówczas transmisja live / transmisję w technologii streamingu live 10 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
 - e. dodatkowe usługi - wydzielenie osobnej sieci internetowej tylko dla uczestników oraz osobnej dla usługi transmisji audio-video (z wyższym priorytetem np. QoS) - 5 % wartości oceny (5 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
 - f. zapewnienie transportu dla gości (maksymalnie 15 osób) odpowiednio z Dworca PKP w danym mieście (najbliższym mieście) do hotelu/ośrodka oraz na Dworzec PKP w danym mieście/najbliższym mieście (z zastrzeżeniem, iż każdy z gości może przybyć / wyjechać w innym terminie/godzinie i wykonawca musi się dostosować) – 10 % wartości oceny 10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów).
3. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
 4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
 5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

6. Na łączną punktację badanej oferty (L) składać się będzie suma punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów wyboru oferty – Ceny (C) oraz Jakość (M) i obliczona zostanie wg. poniższego wzoru:

$$L = C + OW$$

gdzie:

L - liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Cena”

OW – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Oferowane warunki”

ZADANIE NR 2

- 1) **Cena (C)** – waga kryterium 50%;
- 2) **Ocena OFEROWANE WARUNKI (OW)** - waga kryterium 50%;

7. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

- 1) **Cena (C)** – waga 50%

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto}^*}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 50\%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym

2) KRYTERIUM – OFEROWANE WARUNKI –50%

- a. dodatkowe usługi zawarte w cenie pobytu - dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju z zastrzeżeniem wymogów określonych w pkt. IV – 5 % wartości oceny (5 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
- b. dodatkowe usługi zawarte w cenie pokoju dostęp do WI-FI w każdym pokoju 10 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
- c. dodatkowe usługi zapewnienie 2 (spośród 4 wymaganych) mikrofonów wyposażonych w tzw. mikroporty (mikrofony nagłowne/krawatowe); 10 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
- d. dodatkowe usługi - system audio-video zapewni obraz z dodatkowej kamery skierowanej na uczestników / salę. Wykonawca zapewni wówczas transmisja live / transmisję w technologii streamingu live 10 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
- e. zapewnienie transportu dla gości (maksymalnie 15 osób) odpowiednio z Dworca PKP w danym mieście (najbliższym mieście) do hotelu/ośrodka oraz na Dworzec PKP w danym mieście/najbliższym mieście (z zastrzeżeniem, iż każdy z gości może przybyć /

wyjechać w innym terminie/godzinie i wykonawca musi się dostosować) – 15 % wartości oceny 15 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów).

8. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
9. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
10. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
11. Na łączną punktację badanej oferty (L) składać się będzie suma punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów wyboru oferty – Ceny (C) oraz Jakość (M) i obliczona zostanie wg. poniższego wzoru:

$$L = C + OW$$

gdzie:

L - liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Cena”

OW – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Oferowane warunki”

ZADANIE NR 4 oraz ZADANIE NR 5

- 1) **Cena (C)** – waga kryterium 60%;
- 2) **Ocena OFEROWANE WARUNKI (OW)** - waga kryterium 40%;

12. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:

- 1) **Cena (C)** – waga 60%

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto}^*}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym

2) **KRYTERIUM – OFEROWANE WARUNKI –40%**

- f. dodatkowe usługi zawarte w cenie pobytu - dostęp do serwisu herbacianego w każdym pokoju z zastrzeżeniem wymogów określonych w pkt. IV – 10 % wartości oceny (5 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);
- g. dodatkowe usługi zawarte w cenie pokoju dostęp do WI-FI w każdym pokoju 15 % wartości oceny (10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów);

- h. zapewnienie transportu dla gości (maksymalnie 15 osób) odpowiednio z Dworca PKP w danym mieście (najbliższym mieście) do hotelu/ośrodka oraz na Dworzec PKP w danym mieście/najbliższym mieście (z zastrzeżeniem, iż każdy z gości może przybyć / wyjechać w innym terminie/godzinie i wykonawca musi się dostosować) – 15 % wartości oceny 10 pkt. w ramach ogólnej liczby 100 punktów).
13. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
14. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
15. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
16. Na łączną punktację badanej oferty (L) składać się będzie suma punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów wyboru oferty – Ceny (C) oraz Jakość (M) i obliczona zostanie wg. poniższego wzoru:

$$L = C + OW$$

gdzie:

L - liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Cena”

OW – liczba punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „Oferowane warunki”

17. Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
18. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną (kryterium o najwyższej wadze), a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

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

1. Zamawiający zawiera umowę, w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą w terminach określonych w art. 308 ust. 2 ustawy Pzp tj. nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca, jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 7** do SWZ.
2. Zamawiający i wykonawca wybrany w postępowaniu o udzielenie zamówienia obowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego w celu należytej realizacji zamówienia.
3. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 p.z.p. oraz wskazanym we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 7** do SWZ.
5. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy p.z.p.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 p.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
6. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w BZP lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
7. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
8. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 3 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia

9. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub są udostępniane dokumenty zamówienia, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
10. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje, i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje.
11. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby, a jego kopię przesyła się zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie. Do zgłoszenia przystąpienia dołącza się dowód przesłania kopii zgłoszenia przystąpienia zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
12. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron. Czynności uczestnika postępowania odwoławczego nie mogą pozostawać w sprzeczności z czynnościami i oświadczeniami strony, do której przystąpił, z wyjątkiem przypadku zgłoszenia sprzeciwu, o którym mowa w art. 523 ust. 1, przez uczestnika, który przystąpił do postępowania po stronie zamawiającego.
13. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
14. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
15. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych.
16. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy p.z.p., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
17. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
18. Od wyroku sądu lub postanowienia kończącego postępowanie w sprawie przysługuje skarga kasacyjna do Sądu Najwyższego.
19. Skargę kasacyjną może wnieść strona oraz Prezes Urzędu. Przepisy części pierwszej księgi pierwszej tytułu VI działu Va ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego stosuje się.

XXII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p.
- Załącznik nr 6 – Zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy
- Załącznik nr 7 – Wzór umowy
- Załącznik nr 8 – wzór wykazu usług
- Załącznik nr 9 – wykaz produktów regionalnych dla Zadania nr 5