



## ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA (IWZ)

**Usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych) na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury 16 edycji trzydniowych szkoleń (8 edycji w Warszawie, 4 edycje w Krakowie oraz 4 edycje w Gdańsku) realizowanych w ramach projektu „Szkolenia z zakresu przestępczości podatkowej dla kadr sądownictwa i prokuratury”**

*Zamówienie realizowane jest na potrzeby szkoleń organizowanych w ramach projektu „Szkolenia z zakresu przestępczości podatkowej dla kadr sądownictwa i prokuratury”. Projekt realizowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji w zakresie działania 2.17 Skuteczny wymiar sprawiedliwości.*

### Oznaczenie postępowania: BD-V.2611.28.2020

Wartość zamówienia jest mniejsza od kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j.Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) w odniesieniu do zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Kraków, 11 sierpnia 2020 r.

Zatwierdzam:

**ZASTĘPCA DYREKTORA  
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY  
ds. SZKOLENIA USTAWICZNEGO  
I WSPÓŁPRACY MIĘDZYNARODOWEJ**

*Adam Czerwiński*  
sędzia





Sporządziła: Agnieszka Strzemplewicz

### **Rozdział 1: Zamawiający:**

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury

ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków,

tel. 12 617 96 95, fax. 12 617 96 53,

e-mail: [zamowienia@kssip.gov.pl](mailto:zamowienia@kssip.gov.pl)

Strona internetowa: [www.kssip.gov.pl](http://www.kssip.gov.pl)

### **Rozdział 2: Tryb udzielenia zamówienia:**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j.Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) dalej jako: „ustawy Pzp”, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.

Usługi hotelowe i restauracyjne stanowią usługi społeczne, określone w załączniku XIV Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającej dyrektywę 2004/18/WE (Dz. Urz. UE L z 2014 r., Nr 94, s. 65) i z tego powodu tryb przewidziany w art. 138o ustawy Pzp ma zastosowanie.

Jeżeli Zamawiający odwołuje się do treści poszczególnych jednostek redakcyjnych ustawy, które nie mają zastosowania wprost ze względu na wyłączenie, o którym mowa w art. 138o ustawy Pzp (np. art. 24 i inne), należy to traktować, jako odwołanie techniczne. Zamawiający przewiduje wówczas rozwiązania analogiczne jak w podanych przepisach ustawy i odwołuje się do nich, aby nie było konieczności przepisywania ich treści do Ogłoszenia o zamówieniu lub Istotnych Warunków Zamówienia. Nie mają one jednak zastosowania, jako przepisy powszechnie obowiązujące na podstawie wyłączenia wskazanego w art. 138o ustawy Pzp.

### **Rozdział 3: Opis przedmiotu zamówienia:**

#### **1. Informacje o Przedmiocie Zamówienia**

Zamówienie realizowane jest na potrzeby szkoleń organizowanych w ramach projektu „Szkolenia z zakresu przestępczości podatkowej dla kadr sądownictwa i prokuratury”. Projekt realizowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji w zakresie działania 2.17 Skuteczny wymiar sprawiedliwości.

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych) na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury 16 edycji trzydniowych szkoleń (8 edycji w Warszawie, 4 edycje w Krakowie oraz 4 edycje w Gdańsku). Zamówienie składa się z trzech części :

**Część nr 1:** Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych) na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury trzydniowych szkoleń **w Warszawie** w ilości 8 edycji. Średnio podczas jednego wydarzenia szkoleniowego z obiadu oraz przerw kawowych korzystać będą 30 osoby, spośród tych osób Zamawiający przewiduje, iż średnio 24-25 osób będzie korzystało z noclegu wraz ze śniadaniem i



kolacją. Łączna liczba noclegów wraz ze śniadaniem nie przekroczy 356. Łączna liczba usług restauracyjnych nie przekroczy 640.

Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 1.

*Tabela 1: Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Warszawie oraz liczba godzin najmu sal szkoleniowych.*

LP	Termin realizacji szkolenia		Szacowana łączna liczba dób hotelowych ze śniadaniem	Szacowana łączna liczba obiadów	Szacowana łączna liczba kolacji	Szacowana łączna liczba przerw cateringowych	Szacowana łączna liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych
	od	do					
1	30.11.2020 r.	02.12.2020 r.	45	80	45	80	34
2	07.12.2020 r.	09.12.2020 r.	45	80	45	80	34
3	01.02.2021 r.	03.02.2021 r.	45	80	45	80	34
4	15.03.2021 r.	17.03.2021 r.	45	80	45	80	34
5	24.05.2021 r.	26.05.2021 r.	44	80	44	80	34
6	14.06.2021 r.	16.06.2021 r.	44	80	44	80	34
7	28.06.2021 r.	30.06.2021 r.	44	80	44	80	34
8	08.09.2021 r.	10.09.2021 r.	44	80	44	80	34
SUMA			356	640	356	640	272

**UWAGA! ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA, iż:**

- liczba osób, korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie kolacji, w każdym, wymienionym w tabeli nr 1 terminie, **może ulec zmianie. Może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże w każdym z poszczególnych terminów nie przekroczy 36 osób/na dany dzień szkoleniowy;**
- łączna liczba kolacji, śniadań oraz dób hotelowych, na które zostaną wynajęte pokoje nie przekroczy 356;
- łączna liczba wydanych przerw kawowych oraz obiadów nie przekroczy 640;
- łączna ilość godzin zegarowych, na którą zostaną wynajęte sale szkoleniowe nie przekroczy 272, zaś liczba godzin zegarowych w ramach jednego terminu szkolenia nie przekroczy 34 (podczas którego realizowane będą dwie edycje szkolenia w dwóch oddzielnych salach po 14 godzin każda).

**Część nr 2:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych) na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i



Prokuratury trzydniowych szkoleń w **Krakowie** w ilości 4 edycji. Średnio podczas jednego wydarzenia szkoleniowego z obiadu oraz przerw kawowych korzystać będą 30 osoby, spośród tych osób Zamawiający przewiduje, iż średnio 24-25 osób będzie korzystało z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją. Łączna liczba noclegów wraz ze śniadaniem nie przekroczy 181. Łączna liczba usług restauracyjnych nie przekroczy 320.

Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu zamówienia przedstawia tabela nr 2.

*Tabela 2: Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Krakowie oraz liczba godzin najmu sal szkoleniowych.*

LP	Termin realizacji szkolenia		Szacowana łączna liczba dób hotelowych ze śniadaniem	Szacowana łączna liczba obiadów	Szacowana łączna liczba kolacji	Szacowana łączna liczba przerw cateringowych	Szacowana łączna liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych
	od	do					
1	23.11.2020 r.	25.11.2020 r.	46	80	46	80	34
2	27.01.2021 r.	29.01.2021 r.	45	80	45	80	34
3	15.02.2021 r.	17.02.2021 r.	45	80	45	80	34
4	07.06.2021 r.	09.06.2021 r.	45	80	45	80	34
SUMA			181	320	181	320	136

**UWAGA! ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA, iż:**

- liczba osób, korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie kolacji, w każdym, wymienionym w tabeli nr 2 terminie, **może ulec zmianie. Może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże w każdym z poszczególnych terminów nie przekroczy 36 osób/na dany dzień szkoleniowy;**
- łączna liczba kolacji, śniadań oraz dób hotelowych, na które zostaną wynajęte pokoje nie przekroczy 181;
- łączna liczba wydanych przerw kawowych oraz obiadów nie przekroczy 320;
- łączna ilość godzin zegarowych, na którą zostaną wynajęte sale szkoleniowe nie przekroczy 136, zaś liczba godzin zegarowych w ramach jednego terminu szkolenia nie przekroczy 34 (podczas którego realizowane będą dwie edycje szkolenia w dwóch oddzielnych salach po 14 godzin każda).

**Część nr 3:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługa restauracyjna (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych) na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury trzydniowych szkoleń w **Gdańsku** w ilości 4 edycji. Średnio podczas jednego wydarzenia szkoleniowego z obiadu oraz przerw kawowych korzystać będą 30 osoby, spośród tych osób Zamawiający przewiduje, iż średnio 24-25 osób będzie korzystało z noclegu wraz ze śniadaniem i



kolacją. Łączna liczba noclegów wraz ze śniadaniem nie przekroczy 180. Łączna liczba usług restauracyjnych nie przekroczy 320.

Szczegółowe informacje dotyczące ilości poszczególnych usług, które realizowane będą w ramach niniejszego przedmiotu Zamówienia przedstawia tabela nr 3.

*Tabela 3: Szacowana liczba osób korzystających z noclegu wraz ze śniadaniem i kolacją oraz z przerw kawowych i obiadów serwowanych podczas szkoleń w Gdańsku oraz liczba godzin najmu sal szkoleniowych.*

LP	Termin realizacji szkolenia		Szacowana łączna liczba dób hotelowych ze śniadaniem	Szacowana łączna liczba obiadów	Szacowana łączna liczba kolacji	Szacowana łączna liczba przerw cateringowych	Szacowana łączna liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych
	od	do					
1	12.10.2020 r.	14.10.2020 r.	45	80	45	80	34
2	29.03.2021 r.	31.03.2021 r.	45	80	45	80	34
3	12.04.2021 r.	14.04.2021 r.	45	80	45	80	34
4	22.09.2021 r.	24.09.2021 r.	45	80	45	80	34
SUMA			180	320	180	320	136

**UWAGA! ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA, iż:**

- liczba osób, korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie kolacji, w każdym, wymienionym w tabeli nr 3 terminie, **może ulec zmianie. Może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże w każdym z poszczególnych terminów nie przekroczy 36 osób/na dany dzień szkoleniowy;**
- łączna liczba kolacji, śniadań oraz dób hotelowych, na które zostaną wynajęte pokoje nie przekroczy 180;
- łączna liczba wydanych przerw kawowych oraz obiadów nie przekroczy 320;
- łączna ilość godzin zegarowych, na którą zostaną wynajęte sale szkoleniowe nie przekroczy 136, zaś liczba godzin zegarowych w ramach jednego terminu szkolenia nie przekroczy 34 (podczas którego realizowane będą dwie edycje szkolenia w dwóch oddzielnych salach po 14 godzin każda).

Kod i nazwa Zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55100000-1 – Usługi hotelarskie,
- 55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
- 55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

**2. Wymagania:**

**2.1. Obiekt**

Obiekt, w którym realizowane będą usługi noclegowe wraz z usługą gastronomiczną musi spełniać następujące wymagania:





- a) Lokalizacja:
- na terenie Warszawy w **odległości nie większej niż 8 km od Dworca Kolejowego Warszawa Centralna** (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo, od Dworzec Kolejowy Warszawa Centralna al. Jerozolimskie 54, 00-024 Warszawa - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa),
  - na terenie Krakowa w odległości **nie większej, niż 8 km od Dworca Kolejowego Kraków Główny, ul. Pawia 5a, 31-154 Kraków**, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo, od Dworca Kolejowego Kraków Główny ul. Pawia 5a, 31-154 Kraków- najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa),
  - na terenie Gdańska w odległości **nie większej, niż 8 km od Dworca Kolejowego Gdańsk Główny, ul. Podwale Grodzkie 1, 80-895 Gdańsk**, (mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo od Dworca Kolejowego Gdańsk Główny ul. Podwale Grodzkie 1, 80-895 Gdańsk - najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa);
- b) standard obiektu powinien wynosić **minimum 3 gwiazdki** w rozumieniu przepisów ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewoźników turystycznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 238.) i rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego;
- c) musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów, wyżywienia oraz sali szkoleniowej;
- d) musi być dostosowany do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu i uwzględniać konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule, w szczególności winien posiadać dostępne windy oraz podjazdy umożliwiające korzystanie przez osoby niepełnosprawne bez konieczności pomocy osoby trzeciej, korytarze umożliwiające poruszanie się osób na wózkach inwalidzkich, pomieszczenia sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnością, odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych;
- e) zaplecze sanitarne obiektu musi być dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn i dla kobiet oraz toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej;
- f) obiekt powinien zapewniać możliwość wcześniejszego (najpóźniej w dniu poprzedzającym szkolenie) dostarczenia i przechowywania materiałów szkoleniowych;
- g) zapewnia możliwość noclegu w **pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania** na 1 lub 2 doby hotelowe. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie **3 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem każdej usługi;
- h) zapewnia minimum **8 bezpłatnych miejsc parkingowych** dla Zamawiającego podczas każdego z terminów szkoleń.

## 2.2. Sala szkoleniowa

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- a) klimatyzowane dwie sale szkoleniowe, pozwalające na utrzymanie temperatury powietrza od 20°C do 24°C, o powierzchni nie mniejszej niż 45 m<sup>2</sup> każda, pozwalające na prowadzenie zajęć szkoleniowych dla maksymalnie 30 osób zgodne z wymaganiami polskiego prawa, tj. z zachowaniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny;
- b) Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, wytycznych Ministerstwa Rozwoju oraz Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2;
- c) w przypadku, gdy sala szkoleniowa posiada dostęp do światła dziennego, Zamawiający wymaga, aby posiadała ona możliwość pełnego zaciemnienia. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia szkoleń w salach, które nie mają dostępu do światła dziennego;





- d) odpowiednie ustawienie krzeseł w sali szkoleniowej, w sposób zapewniający łatwe poruszanie się osobom na wózkach inwalidzkich;
- e) miejsca siedzące w odpowiedniej ilości wraz ze stolikami umożliwiającymi dokonywanie notatek przez uczestników szkoleń oraz pracę na komputerach przenośnych;
- f) stół prezydyalny z 2 miejscami siedzącymi, widoczny przez wszystkich uczestników z każdego miejsca sali;
- g) nagłośnienie: system audio umożliwiający prezentowanie materiałów video. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali;
- h) laptop dla wykładowcy do wykorzystania w trakcie szkoleń;
- i) projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora z pilotem sterującym, zapewniającym możliwość zdalnej zmiany slajdów (obraz umożliwiający widoczność każdemu uczestnikowi z dowolnego miejsca sali);
- j) tablicę typu „flipchart” wraz z minimalnie 20 arkuszami papieru lub tablicę suchościeralną, flamastry (3 kolory: czarny, czerwony, zielony) i gąbkę (w każdej grupie szkoleniowej);
- k) bezpłatną szatnię lub wydzielone miejsce, w którym uczestnicy szkolenia będą mogli pozostawić okrycie wierzchnie;
- l) sale szkoleniowe do wykorzystania w godzinach od 13:00 do 18:30 w pierwszym dniu szkolenia (1 sala szkoleniowa), od 9:00 do 16:30 w drugim dniu szkolenia (2 sale szkoleniowe) oraz od 8:30 do 13:30 w trzecim dniu szkolenia (2 sale szkoleniowe), łączny czas korzystania z sal szkoleniowych w trakcie jednego terminu szkolenia będzie wynosił 34 godziny. Zamawiający za wynajem sal szkoleniowych zapłaci wg stawki godzinowej określonej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin udostępnienia sali szkoleniowej, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Program szkolenia obejmuje: I dzień – 6 godzin dydaktycznych (wykład dla grupy śr. 24-osobowej), II dzień – 8 godzin dydaktycznych (warsztaty w podziale na 2 grupy śr. 12 -osobowe), III dzień – 6 godzin dydaktycznych (warsztaty w podziale na 2 grupy śr. 12 -osobowe).

### 2.3. Obsługa techniczna/logistyczna

- a) Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej w sali szkoleniowej, w każdym z terminów będących Przedmiotem zamówienia. Osoba ta dostępna będzie przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem szkolenia oraz w trakcie szkolenia;
- b) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: oznakowanie sali szkoleniowej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie z wytycznymi Operatora Programu, dostępnym pod linkiem: <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow/>;
- c) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zamieści przed wejściem do sali szkoleniowej przesłany przez Zamawiającego program szkolenia.

### 2.4. Wyżywienie

W ramach świadczonej usługi restauracyjnej Wykonawca zapewni kolację, obiad oraz przerwy kawowe.

- a) **Kolacja** (organizowana w godz. 19.00-20.00).

Kolacja przysługiwać będzie osobom nocującym w hotelu, w pierwszym oraz drugim dniu szkolenia.

Kolacja podawana będzie **w formie bufetu**. Jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu nie będzie możliwa, Zamawiający dopuszcza zorganizowanie kolacji w formie serwowanej przez obsługę w pomieszczeniu restauracji lub serwowanej do pokoiów zajmowanych przez uczestników wydarzeń.



### **Kolacja w formie bufetu**

Podawana będzie w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników.

Kolacja w formie bufetu obejmować będzie co najmniej:

- przystawki zimne (półmisek wędlin, półmisek serów, 2 rodzaje sałatek, świeże warzywa) - min. 200 g/os.,
- przystawki ciepłe (danie mięsne - z wyłączeniem podrobów i bezmięsne) - min. 200 g/os.,
  - różnorodne pieczywo białe i ciemne - 150 g/os.,
  - masło min. 82 % tłuszczu - 20 g/os.,
  - napoje gorące z dodatkami:
    - ✓ kawa z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.,
    - ✓ herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
    - ✓ cukier - cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
    - ✓ cytryna - pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
    - ✓ mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
  - napoje zimne:
    - ✓ woda mineralna niegazowana podana w dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół - bez ograniczeń,
    - ✓ soki owocowe 100% - przynajmniej dwa rodzaje, podane w dzbankach - bez ograniczeń.

### **Kolacja w formie serwowanej w restauracji lub do pokoju**

W przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych, w tym bufetów kolacja:

- serwowana będzie przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem lub
- dostarczana będzie przez obsługę Wykonawcy do pokoi zajmowanych przez uczestników wydarzeń szkoleniowych.

W przypadku serwowania kolacji w restauracji - miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki.

W przypadku kolacji serwowanej w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję kolacji.

Zamawiający przez jedną porcję kolacji rozumie w tym przypadku zestaw składający się co najmniej z:

- 3 z 5 dostępnych przystawek zimnych do wyboru przez uczestnika - min 200 g/os.

Dostępne przystawki zimne:

- ✓ wysokogatunkowa wędlina,
  - ✓ zestaw serów: żółty twardy, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy,
  - ✓ 2 rodzaje sałatek,
  - ✓ świeże warzywa,
- 1 z 2 dostępnych przystawek ciepłych do wyboru przez uczestnika - min 200 g/os.

Dostępne przystawki ciepłe:

- ✓ danie mięsne - z wyłączeniem podrobów





- ✓ danie bezmięsne,
- różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 g/os.,
- masło min. 82 % tłuszczu – 20 g/os.,
- napoje gorące z dodatkami:
  - ✓ kawa - 200 ml/os.,
  - ✓ herbata min. w trzech rodzajach: czarna, zielona, owocowa - 200 ml/os.,
  - ✓ cukier – cukier biały, cukier trzcinowy pakowany w saszetkach jednorazowych o gramaturze jednej saszetki nie mniejszej niż 4 g - średnio 2 saszetki/os.,
  - ✓ cytryna – pokrojona w plastry o gramaturze 10 g +/-10% - 1 plaster/os.,
  - ✓ mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 % oraz mleko bez laktozy,
- napoje zimne:
  - ✓ woda mineralna niegazowana lub gazowana podana w butelkach – 0,5 l /os,
  - ✓ sok owocowy 100% podany w butelkach – 0,5 l /os.

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru przystawek opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania kolacji lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

## b) Obiad

Obiad serwowany będzie w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia. Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

Obiad podawany będzie w formie bufetu. Jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu nie będzie możliwa, Zamawiający dopuszcza zorganizowanie obiadu w formie serwowanej przez obsługę w pomieszczeniu restauracji lub serwowanej do pokoi zajmowanych przez uczestników wydarzeń.

### **Obiad w formie bufetu:**

Podawany będzie w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników.

Obiad w formie bufetu obejmować będzie co najmniej:

- Zupa – 200 ml/osobę – Wykonawca zapewni dwa rodzaje zup do wyboru,
- Danie główne – 3 rodzaje dania głównego do wyboru uczestników: mięsne, rybne lub mączne, wegetariańskie z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami, Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:
  - ✓ Danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
  - ✓ Danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja lub danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, kromki, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/porcja oraz surówka/sałatka warzywna lub owocowa 150 g,



- ✓ Danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto (z wyłączeniem dań mącznych) o gramaturze całkowitej 200 g/porcja,
- Deser – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze tj. krojone ciasto domowe, małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości 2 szt./os.)
- Napoje zimne:
  - ✓ Woda niegazowana, podana w dzbankach – bez ograniczeń,
  - ✓ Soki owocowe 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

### **Obiad w formie serwowanej w restauracji lub do pokoju**

W przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych, w tym bufetów obiad:

- serwowany będzie przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu, w którym zapewniona jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem lub
- dostarczany będzie przez obsługę Wykonawcy do pokoi zajmowanych przez uczestników wydarzeń szkoleniowych.

W przypadku serwowania obiadu w restauracji - miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki.

W przypadku obiadu serwowanego w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję obiadu.

Zamawiający przez jedną porcję obiadu rozumie w tym przypadku zestaw składający się co najmniej z:

- Zupa - 1 z 2 dostępnych zup do wyboru;
- Danie główne - 1 z 3 rodzajów dania głównego do wyboru uczestników: mięsne, rybne lub mączne, wegetariańskie z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami do wyboru z 3;  
Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:
  - ✓ Danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
  - ✓ Danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja lub danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krostki, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/porcja oraz surówka/sałatka warzywna lub owocowa 150 g,
  - ✓ Danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto (z wyłączeniem dań mącznych) o gramaturze całkowitej 200 g/porcja,
- Deser – 1 z 3 rodzajów deserów do wyboru (np. desery w pucharkach, wyroby cukiernicze tj. krojone ciasto domowe, małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości 2 szt./os)
- Napoje zimne:
  - ✓ Woda niegazowana lub gazowana, podana w butelkach – 0,5 l /os,
  - ✓ Soki owocowe 100% - 1 z 2 smaków do wyboru, podany w butelkach 0,5l/os.

Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru dań opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania obiadu lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków



### c) Serwis kawowy

Wykonawca zapewni świadczenie usług cateringowych. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym (dostępny dla uczestników wydarzenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia wydarzenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia zgodnie z programem wydarzenia), w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby uczestników wydarzeń).

Serwis kawowy serwowany będzie w pierwszym, drugim i trzecim dniu szkolenia, w godzinach podanych w programie każdej edycji szkolenia. Program każdego szkolenia zostanie przesłany Wykonawcy na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji wydarzenia szkoleniowego. Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

Serwis kawowy podawany będzie w formie bufetu. Jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe i forma bufetu nie będzie możliwa, Zamawiający dopuszcza zorganizowanie serwisu w formie serwowanej przez obsługę w pomieszczeniu restauracji/ sali cateringowej.

W przypadku serwisu kawowego serwowanego w restauracji lub sali cateringowej Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi dostęp do wskazanych niżej produktów w nieograniczonej ilości poprzez zapewnienie obsługi kelnerskiej w systemie ciągłym.

Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie i obejmować będzie:

- **Gorącą kawę** - 100 % arabica, serwowaną z ekspresów ciśnieniowych (wysoko wydajny ekspres automatyczny) oraz dodatki: mleko, cukier - bez ograniczeń. Zamawiający nie dopuszcza ekspresów serwujących napoje typu „instant”;
- **Herbatę w torebkach** - min. trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plasterkach, cukier - bez ograniczeń;
- **Wodę niegazowaną**, podawaną w butelkach max. 0,5 l;
- **Wodę gazowaną** podawaną w butelkach max. 0,5 l.;
- **Drobne słodkie i sone przekąski**: min 3 szt./os., co najmniej trzy rodzaje:
  - ✓ kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczów roślinnych;
  - ✓ kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą i nadzieniem owocowym itp.;
  - ✓ słona drobna przekąska typu: krakers/paluszki/talarki/precelki;
- **Owoc**: banan 1 szt./os. lub twarde jabłko typu: ligol, rubin itp. 1 szt./os. w porcji: 50:50.

### 2.5. Wyżywienie - Uwagi ogólne:

- wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne (z wyłączeniem plastiku),
- Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztucze itp.),
- Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną - kelnerską wszystkich posiłków w liczbie zapewniającej sprawną organizację, w tym między innymi sprzątanie,
- Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu oraz serwowaniu posiłków,
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia,



- Zamawiający zastrzega, iż w całym menu nie mogą powtarzać się produkty, dania raz zaproponowane w ramach jednej edycji szkolenia,
- na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.).

#### 2.6. Noclegi:

- Wykonawca zapewni nocleg oraz bezpłatną rezerwację w **pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do jednoosobowego wykorzystania z łazienką (łazienka wyposażona w kabiny prysznicowe, suszarki do włosów, ręczniki) z bezpłatnym dostępem do Internetu**. Pokoje będą wyposażone w TV, stolik/biurko do pracy, zestaw do parzenia kawy i herbaty. Wykonawca zakwateruje uczestników szkolenia na tym samym piętrze/piętrach w zależności od ilości posiadanych na danym piętrze pokoi;
- Wykonawca zapewni dostępność pokoi **od godz. 12:00** pierwszego dnia pobytu **do minimum godz. 12:00** ostatniego dnia pobytu;
- W cenę noclegu wliczone będzie **śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”** lub w przypadku wyłączenia z użycia przestrzeni samoobsługowych – **w formie serwowanej przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu lub dostarczanej przez obsługę do pokoi zajmowanych przez uczestników wydarzeń szkoleniowych;**

Śniadanie w formie „szwedzkiego stołu”, składać się będzie co najmniej z:

- ✓ dań na gorąco (mięsne, warzywne, mleczne),
- ✓ dań na zimno: wędliny, sery: twarde, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy, sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy, płatki kukurydziane;
- ✓ różnorodnego pieczywa białe i ciemne,
- ✓ masła min. 82 % tłuszczu,
- ✓ kawy z ekspresu ciśnieniowego,
- ✓ herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa,
- ✓ dodatków: cytryna, cukier, mleko, soki, woda mineralna.

#### Śniadanie w formie serwowanej w restauracji lub do pokoju uczestnika

W przypadku serwowania śniadania w restauracji - miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły, w liczbie dostosowanej do liczby uczestników z uwzględnieniem wszelkich wymogów dotyczących zapewnienia bezpiecznej odległości pomiędzy osobami spożywającymi posiłki.

W przypadku śniadania serwowanego w restauracji lub do pokoju uczestników Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił każdemu uczestnikowi jedną porcję śniadania.

#### Zamawiający przez jedną porcję śniadania rozumie - zestaw składający się co najmniej z:

- ✓ 2 z 3 dostępnych dań na gorąco. Dostępne dania: mięsne, warzywne, mleczne,
- ✓ 4 z 7 przystawek na zimno. Dostępne przystawki na zimno: wędliny, sery (twarde, pleśniowy, kozi, ser biały twarogowy), sałatki, świeże warzywa, świeże owoce, dżemy, płatki kukurydziane;
- ✓ różnorodnego pieczywa białe i ciemne,
- ✓ masła min. 82 % tłuszczu,
- ✓ kawy,
- ✓ herbaty min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa,
- ✓ dodatków: cytryna, cukier, mleko, soki, woda mineralna.



Wykonawca zapewni uczestnikom możliwość wyboru dań opisanych powyżej podczas rejestracji w hotelu, podczas serwowania śniadania lub w innym momencie zapewniającym sprawne wydawanie posiłków.

### 3. Dodatkowe informacje:

- a) Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na przedmiot zamówienia (na jedną lub więcej części).;
- b) Zamawiający zapłaci tylko za usługi według cen jednostkowych określonych w formularzu cenowym i liczby uczestników faktycznie korzystającej z usług tj. zgodnie z listą obecności i rozgraniczeniem na Osoby korzystające z noclegu i nie korzystające; Zamawiający więc nie gwarantuje Wykonawcy zrealizowania usługi w ilościach maksymalnych osób i usług wskazanych w IWZ.
- c) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem każdej usługi. W przypadku skorzystania z usług mniejszej liczby osób niż została zgłoszona, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za osoby, które faktycznie skorzystały z usługi;
- d) Zamawiający uprawniony jest do anulowania rezerwacji w całości w ramach danej edycji szkolenia bez ponoszenia jakichkolwiek kosztów, o ile zgłosi ten fakt nie później niż 7 dni przed zaplanowaną rezerwacją;
- e) Zamawiający uprawniony jest do zmiany terminu szkolenia, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 7 dni przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu;
- f) Zamawiający informuje, iż dopuszcza możliwość realizacji zamówienia w poszczególnych terminach w różnych obiektach spełniających warunki OPZ. Jednocześnie informuje, iż całość usługi w danym terminie tj. nocleg wraz ze śniadaniem, sala szkoleniowa wraz z obsługą techniczną, usługę restauracyjną musi być świadczona w jednym obiekcie;
- g) Zamawiający informuje, że w przypadku braku możliwości wykonania przez Wykonawcę usługi we wszystkich terminach w obiekcie własnym lub obiektach innych, oferta nie będzie spełniała wymogów formalnych niniejszego OPZ;
- h) Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych w trakcie całego pobytu w obiekcie (np. kosztów połączeń telefonicznych, korzystania z pełnego barku itp.);
- i) Wykonawca zobowiązuje się oddelegować osoby do obsługi technicznej szkoleń oraz do obsługi serwisu gastronomicznego;
- j) Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów, w tym wymogów wprowadzonych w związku ze stanem epidemii, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywania poszczególnych usług przepisów prawa;
- k) Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego, wydanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie do naje usługi.



I) Zamawiający informuje, iż zgodnie ze Standardem i cenami rynkowymi wybranych wydatków w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programy Operacyjnego Wiedza Edukacja rozwój 2014-2020w ramach Osi Priorytetowej III Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji Działania 2.17. Skuteczny wymiar sprawiedliwości:

- ✓ cena brutto za 1 nocleg wraz ze śniadaniem w pokoju jednoosobowym lub wieloosobowym do pojedynczego wykorzystania nie może przekroczyć 240,00 zł,
- ✓ cena brutto za jedną kolację nie może przekroczyć 44,00 zł,
- ✓ cena brutto za jeden obiad nie może przekroczyć 44,00 zł,
- ✓ cena brutto za jedną przerwę kawową nie może przekroczyć 15,00 zł,
- ✓ cena brutto za 1 godzinę wynajmu Sali szkoleniowej nie może przekroczyć 49 zł.

W.w. zestawienie Standardu i cen rynkowych wybranych wydatków dostępne jest na stronie internetowej Ministerstwa Sprawiedliwości (Instytucji Pośredniczącej dla |działania 2.17 POWER).

#### **Rozdział 4: Informacja o ofertach częściowych, wariantowych, podwykonawcach:**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, w ramach podziału zastosowanego przez Zamawiającego:
  - Zadanie nr 1 gdzie przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem i kolacją, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą restauracyjną na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury dwudniowych szkoleń **w Warszawie;**
  - Zadanie nr 2 gdzie przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem i kolacją, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą restauracyjną na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury dwudniowych szkoleń **w Krakowie;**
  - Zadanie nr 3 gdzie przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem i kolacją, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną, usługą restauracyjną na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury dwudniowych szkoleń **w Gdańsku.**

lub na wszystkie części.
4. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
5. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców.
6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia



warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym, niż Podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

#### **Rozdział 5: Termin wykonania zamówienia:**

1. Dla zadania częściowego nr 1: Usługa będzie świadczona od daty zawarcia umowy do dnia 31 października 2021 r. Termin realizacji zamówienia został wskazany w IWZ w rozdziale 3 w ramach zadania nr 1.
2. Dla zadania częściowego nr 2: Usługa będzie świadczona od daty zawarcia umowy do dnia 31 października 2021 r. Terminy realizacji zamówienia zostały wskazane w IWZ w rozdziale 3 w ramach zadania nr 2.
3. Dla zadania częściowego nr 3: Usługa będzie świadczona od daty zawarcia umowy do dnia 31 października 2021 r. Terminy realizacji zamówienia zostały wskazane w IWZ w rozdziale 3 w ramach zadania nr 3.

#### **Rozdział 6: Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp oraz rozdziału 6 ust. 5 niniejszych IWZ.
2. spełniają następujące warunki dotyczące:
  - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:  
*Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie;*
  - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:  
*Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie;*
  - 3) zdolności technicznej lub zawodowej:  
*Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.*
3. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne jego przedsięwzięcia gospodarcze może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.
5. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców odpowiednio:
  - 1) którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp;
  - 2) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.





- 3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp.
- 4) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp.
6. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 lub ust. 5 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
7. Wykonawca nie podlega wykluczeniu jeżeli Zamawiający uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie ust. 6.

#### **Rozdział 7: Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:**

1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia i oraz potwierdzenia spełnienia przez oferowane usługi wymagań określonych w IWZ, Wykonawcy muszą złożyć **wraz z ofertą** następujące oświadczenia i dokumenty w formie pisemnej:
  - 1) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku 4 do IWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania;
  - 2) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do IWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że oferowana usługa spełnia wymagania określone w rozdziale 3 niniejszej IWZ oraz we wzorze umowy;
  - 3) w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o którym mowa w Rozdziale 7 ust. 1 pkt 1 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców brak podstaw wykluczenia;
  - 4) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp;
  - 5) dokument potwierdzający dokonanie rezerwacji zamówienia w obiektach, terminach i ilościach wskazanych w Formularzu ofertowym, **potwierdzone przez obiekt, w którym będą świadczone usługi – zgodnie z załącznikiem nr 6 do IWZ.**
2. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w rozdziale 11 ust. 4 IWZ, jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu oświadczenia



o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Propozycja treści oświadczenia wskazana została w załączniku nr 5 do IWZ. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oświadczenie składa każdy z Wykonawców. **Zamawiający dopuszcza skuteczne przekazanie oświadczenia lub dowodów, o których mowa w niniejszym ustępie, w postaci skanu pocztą elektroniczną, bez konieczności zachowania formy pisemnej/waloru oryginału, ani kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.**

3. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń, o których mowa w rozdziale 7 ust. 1 IWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp lub innych dokumentów, niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień, oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
4. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia, oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
6. Oświadczenia, dotyczące Wykonawcy/Wykonawców występujących wspólnie, składane są w oryginale. Dokumenty inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii, poświadczonych za zgodność z oryginałem.
7. Dokumenty, sporządzone w języku obcym, muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.
8. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w rozdziale 7 IWZ w formie elektronicznej, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie, z tych baz danych, wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. Jeżeli oświadczenia i dokumenty, o których mowa w zdaniu pierwszym są sporządzone w języku obcym, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia ich tłumaczenia na język polski.
9. Ilekroć w IWZ, a także w załącznikach do IWZ, występuje wymóg podpisywania dokumentów lub oświadczeń lub też potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, należy przez to rozumieć, że oświadczenia i dokumenty te powinny być opatrzone podpisem (podpisami) osoby



(osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z zasadami reprezentacji, wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na podstawie pełnomocnictwa.

10. Podpisy Wykonawcy na oświadczeniach i dokumentach muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczętą z imieniem i nazwiskiem osoby podpisującej.
11. W przypadku potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, na dokumentach tych muszą się znaleźć podpisy Wykonawcy według zasad, o których mowa w ust. 6, 9 i 10 niniejszego rozdziału oraz klauzula „za zgodność z oryginałem”. W przypadku dokumentów wielostronicowych, należy poświadczyć za zgodność z oryginałem każdą stronę dokumentu, ewentualnie poświadczenie może znaleźć się na jednej ze stron wraz z informacją o liczbie poświadczanych stron.
12. Pełnomocnictwo, o którym mowa w ust. 9 powyżej, w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, należy **dołączyć do oferty**.
13. Formę dokumentów określa rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126).

#### **Rozdział 8: Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:**

1. Z zastrzeżeniem ust. 2, w niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane będą pisemnie, faksem bądź drogą elektroniczną, przy czym każda ze stron, na żądanie drugiej strony, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Oferta wraz z załącznikami, w tym oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, a także zmiana lub wycofanie oferty, mogą zostać złożone wyłącznie w formie pisemnej.
3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują korespondencję za pomocą faksu lub drogą elektroniczną, każda ze stron, na żądanie drugiej strony, potwierdza fakt jej otrzymania.
4. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami: Agnieszka Strzemplewicz, Edyta Konior
5. Sposób kontaktu z Zamawiającym: fax: 12 6179695, e-mail: [zamowienia@kssip.gov.pl](mailto:zamowienia@kssip.gov.pl)
6. Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.

#### **Rozdział 9: Termin związania ofertą:**

1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak, niż 60 dni.



## **Rozdział 10: Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na przedmiot zamówienia. Złożenie więcej niż jednej oferty, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę. Ofertę składa się pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
2. Oferta, wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszych IWZ.
3. Oferta winna zawierać wszystkie dokumenty, wymienione w IWZ, w następującym układzie:
  - 1) wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną „Formularz oferty” – wg załącznika nr 1 do IWZ;
  - 2) oświadczenia i dokumenty, o których mowa w rozdziale 7 IWZ;
  - 3) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii potwierdzonej notarialnie, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy;
  - 4) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, do oferty winno zostać załączone bądź to pełnomocnictwo (oryginał lub kopia poświadczona notarialnie) bądź to umowa o współpracy, z której takie pełnomocnictwo będzie wynikać.
4. Oferta musi być napisana czytelnie w języku polskim.
5. W przypadku załączenia do oferty wymaganych oświadczeń i dokumentów sporządzonych w języku obcym, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do nich poświadczone przez siebie tłumaczenie na język polski.
6. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty, w tym zapisane strony wszystkich załączników, były ponumerowane kolejnymi numerami. Cała oferta powinna być zszyta lub trwale połączona w inny sposób, uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.
7. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany, muszą być podpisane przez osobę podpisującą ofertę.
8. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Powiadomienie o zmianie lub wycofaniu musi być złożone w formie pisemnej, pod rygorem nieważności, przez osobę lub osoby upoważnione do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy i powinno zostać doręczone Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, według takich samych zasad, jak składana oferta, z dopiskiem: „zmiana” lub „wycofanie”.
9. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 z późn. zm.) powinny być umieszczone w oddzielnej kopercie z napisem „Tajemnica przedsiębiorstwa”.
10. **Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca musi wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, w szczególności określając, w jaki sposób zostały spełnione przesłanki, o których mowa w art. 11 ust.**



**2 ustawy z 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 z późn. zm.).**

11. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp, tj. nazwy (firmy) oraz adresów Wykonawców, a także informacji dotyczącej ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
12. Ofertę (tj. wypełniony Formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami) należy składać w nieprzejrzyistym i zamkniętym opakowaniu. Zaleca się, aby opakowanie było odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający bezśladowe otworzenie (np. podpisane na wszystkich połączeniach). Opakowanie powinno być zaadresowane do Zamawiającego na wskazany w IWZ adres:

**Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury**

**ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków**

z dopiskiem:

***OFERTA na „Usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem, sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługą restauracyjną (obejmująca zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych) na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury 16 edycji trzydniowych szkoleń (8 edycji w Warszawie, 4 edycje w Krakowie oraz 4 edycje w Gdańsku) realizowanych w ramach projektu „Szkolenia z zakresu przestępczości podatkowej dla kadr sądownictwa i prokuratury”***

***nr postępowania: BD-V.2611.28.20120”***

***Nie otwierać przed: 21 sierpnia 2020 r., godz. 11.15***

13. Zaleca się, aby opakowanie było opatrzone pełną nazwą i dokładnym adresem (ulica, numer lokalu, miejscowość, numer kodu pocztowego) Wykonawcy składającego daną ofertę.
14. Ilekroć w IWZ, a także w załącznikach do IWZ, występuje wymóg podpisywania dokumentów lub oświadczeń lub też potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, należy przez to rozumieć, że oświadczenia i dokumenty te powinny być opatrzone podpisem (podpisami) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z zasadami reprezentacji, wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na podstawie pełnomocnictwa.
15. Zamawiający zastrzega sobie, że może najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona, jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
16. Treść oferty musi być zgodna z treścią IWZ.
17. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści IWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak, niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, przekazując treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Wykonawcom, którym przekazał IWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści taką informację na własnej stronie



internetowej, pod warunkiem, że wnioski o wyjaśnienie treści IWZ wpłynęły do Zamawiającego nie później, niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

18. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść IWZ. Zmianę IWZ Zamawiający przekazuje niezwłocznie Wykonawcom, którym przekazano IWZ oraz zamieszcza tę zmianę na własnej stronie internetowej.
19. Jeżeli w wyniku zmiany treści IWZ, nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano IWZ oraz zamieszcza taką informację na własnej stronie internetowej.
20. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią IWZ, a treścią udzielonych wyjaśnień i zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść informacji, zawierającej późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
21. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
  - a) jej treść nie odpowiada treści Istotnych Warunków Zamówienia, z zastrzeżeniem rozdziału 13 ust. 5 lit. c IWZ;
  - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
  - c) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - d) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
  - e) Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia, nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w rozdziale 13 ust. 5 lit. c IWZ. Zgoda ta może być przekazana Zamawiającemu drogą elektroniczną, faxem lub pisemnie;
  - f) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
22. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
  - 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu od Wykonawcy, niepodlegającego wykluczeniu, z zastrzeżeniem pkt 2 i 3;
  - 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba, że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
  - 3) w przypadkach, o których mowa w rozdziale 10 ust. 24 niniejszych IWZ, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
  - 4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
  - 5) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą, uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
23. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki pochodzące z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegające zwrotowi środki z pomocy udzielonej przez



państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.

24. 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, 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 złożonych ofertach.

### **Rozdział 11: Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:**

1. Oferty należy składać pod adres: Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna (na parterze budynku) **do 21 sierpnia 2020 r., do godz. 11.00**
2. Zamawiający otworzy oferty w dniu składania ofert **o godz. 11.15 pokój nr 322.**
3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na własnej stronie internetowej informacje, dotyczące:
  - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie wraz z cenami ofert.
5. Oferty złożone po terminie, o którym mowa w ust. 1, nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone Wykonawcom.

### **Rozdział 12: Opis sposobu obliczenia ceny:**

1. Cena oferty to cena brutto, tj.: cena, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2019 r. poz. 178) jest wartością wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym. Przez cenę rozumie się również stawkę taryfową. Cena oferty zostanie wyliczona, jako suma wartości brutto za poszczególne pozycje, wyliczone w formularzu oferty, sporządzonym zgodnie ze wzorem, stanowiącym załącznik nr 1 do IWZ. Cena oferty stanowić będzie maksymalną wartość umowy brutto.
2. Przedmiotem postępowania jest realizacja usług, mających za cel główny organizację szkoleń, które według orzecznictwa administracyjnego interpretacji Ministerstwa Finansów, nie mogą być traktowane, jako usługa turystyczna.
3. Cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia, wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia i wzoru umowy, jak również w nich nieujęte, a bez których nie można zrealizować Przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen.





5. Wszelkie obliczenia należy dokonać z dokładnością do pełnych groszy (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe, zaokrągla się do 1 grosza.
6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, polegające na błędnym przemnożeniu, zsumowaniu poszczególnych pozycji w Formularzu ofertowym z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
7. Wszelkie rozliczenia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia, opisanego w niniejszych IWZ, dokonywane będą w złotych polskich.

**Rozdział 13: Kryteria oraz sposób oceny ofert:**

1. W toku dokonywania badania i oceny ofert, Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
2. Oferty oceniane będą według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Sposób oceny ofert	Waga
Cena (koszt)	$\frac{\text{cena najkorzystniejsza spośród badanych}}{\text{cena oferty badanej}} \times 95 \text{ pkt}$	95 %
Kawa wykorzystywana do przygotowania kawy podczas śniadania i kolacji pochodząca ze „sprawiedliwego handlu”	Zamawiający, oceniając kryterium, będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez Wykonawcę, do przygotowania śniadania oraz kolacji w całości, kawy posiadającej Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną, zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe, wspierające społeczność lokalną, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne, zgodne z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszenia się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowisko i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).  Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego Formularza ofertowego i złożonej w	5%



	<p>nim deklaracji Wykonawcy.</p> <p>W przypadku zadeklarowania w Formularzu ofertowym zastosowania do przygotowania kawy podczas śniadania oraz podczas kolacji posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, potwierdzający spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, Wykonawca otrzyma 5 punktów.</p> <p>W przypadku braku zawarcia w Formularzu ofertowym oświadczenia na temat wykorzystania podczas śniadania oraz kolacji, kawy oznakowanej certyfikatem Fairtrade lub innym równoważnym certyfikatem, potwierdzającym spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, Wykonawca otrzyma 0 pkt.</p>	
--	---	--

3. Wyliczone punkty zostaną przedstawione z dokładnością do 2 miejsc po przecinku – w przypadku, gdy wyliczenia wskazywać będą na kolejne miejsca po przecinku – Zamawiający trzecie lub inne dalsze poprzez „odcięcie” trzeciej i kolejnych liczb po przecinku – tzn. nie będzie dokonywać żadnych „zaokrągleń”.
4. Do oceny będą brane pod uwagę ceny brutto. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert spełniających warunki określone w IWZ, która uzyska najwyższą sumę punktów w kryteriach wskazanym w ust. 2.
5. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - a) oczywiste omyłki pisarskie;
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
  - c) inne omyłki, polegające na niezgodności oferty z IWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
 niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. Jeżeli w toczącym się postępowaniu złożono jedną ofertę a jej cena przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie możliwość podjęcia negocjacji ceny z Wykonawcą. Ostateczne ustalenia dotyczące ceny winny być odzwierciedlone w dodatkowej ofercie cenowej składanej przez Wykonawcę.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:
  - a) odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszych IWZ;
  - b) zostanie uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria.
8. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu, a także zamieści tę informację na własnej stronie internetowej.

**Rozdział 14: Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**





1. Zamawiający, zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana o terminie i miejscu podpisania umowy.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić opłaconą i aktualną polisę na sumę gwarancyjną 100 000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych 00/100) – wraz z dowodem zapłacenia wymaganej składki, bądź raty składki ubezpieczeniowej), a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z Przedmiotem zamówienia na cały okres realizacji zamówienia.
4. Nieprzedstawienie przez Wykonawcę dokumentów, wskazanych w ust. 3 niniejszego rozdziału, będzie traktowane przez Zamawiającego, jako uchylenie się Wykonawcy od podpisania umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została uznana przez Zamawiającego za najkorzystniejszą, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może podpisać umowę z Wykonawcą, który złożył ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
6. Przez uchylenie się od zawarcia umowy rozumie się między innymi:
  - a) przesłanie przez Wykonawcę informacji o tym fakcie lub niestawienie się w miejscu i terminie, wyznaczonym do zawarcia umowy;
  - b) nieodesłanie, w wyznaczonym terminie, podpisanej umowy, w przypadku zawierania jej w trybie korespondencyjnym;
  - c) nieprzedstawienie polisy, o której mowa w ust. 3 niniejszego rozdziału.

### **Rozdział 15: Wzór umowy:**

1. Wzór umowy zawarty jest w załączniku nr 2.
2. Zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy:
  - a) wystąpienia siły wyższej;
  - b) zmiany stawki podatku od towarów i usług;
  - c) zmiany podmiotów Podwykonawców na etapie realizacji zamówienia lub wprowadzenie nowych Podwykonawców pod warunkiem, że nowy Podwykonawca wykaże spełnianie wymogów w zakresie nie mniejszym, niż wskazany na etapie postępowania o zamówienie publiczne.
4. Wykonawca wnioskujący o zmianę umowy, przedkłada Zamawiającemu pisemne uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian do umowy.
5. Inicjatorem zmian w umowie mogą być obie strony umowy, z tym, że ostateczna decyzja, co do wprowadzenia zmian i ich zakresu, należy do Zamawiającego.



6. Dopuszczalne są zmiany postanowień zawartej umowy na zasadach określonych w art. 144 ustawy Pzp.
7. Strony w szczególności są uprawnione do dokonania zamian w umowie w zakresie realizacji zamówienia, do kwoty nieprzekraczającej 10% wartości zamówienia określonego pierwotnie w umowie, w sytuacji zwiększenia się rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w trakcie realizacji Przedmiotu umowy, po uprzednim uzgodnieniu wielkości zmiany z Wykonawcą.

**Załączniki:**

Załącznik nr 1 – Formularz oferty.

Załącznik nr 2 – Wzór umowy.

Załącznik nr 3 – Oświadczenie.

Załącznik nr 4 – Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia.

Załącznik nr 5 – Wzór oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp.

Załącznik nr 6 – Wzór dokumentu potwierdzającego dokonanie rezerwacji zamówienia zgodnie z formularzem zamówienia.