



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 serwisu kawowego dla uczestników szkoleń, wykładowców oraz koordynatora) na terenie Warszawy na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury 56 edycji dwudniowych szkoleń w ramach projektu *Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych*”.

Zamówienie realizowane jest na potrzeby szkoleń organizowanych w ramach projektu „Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych”. 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.2611.37.2020

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, 7 października 2020 r.

Zatwierdzam:

Zastępca Dyrektora
Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury
ds. szkolenia ustawicznego i współpracy
międzynarodowej

sędzia
Adam Czerwiński

?pismo podpisane podpisem elektronicznym/

Sporządziła: Edyta Konior





Rozdział 1: Zamawiający:

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków,
godziny urzędowania: od 7.30 do 15.30
tel. 12 617 96 95, fax. 12 617 96 53,
e-mail: zamowienia@kssip.gov.pl
Strona internetowa: 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 „Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych”. 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** (obejmującą zapewnienie obiadu, kolacji oraz serwisu kawowego dla uczestników szkoleń, wykładowców oraz koordynatora) na terenie Warszawy na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury **56 edycji dwudniowych szkoleń**.

Zamawiający będzie realizować ww. szkolenia w **28 terminach** (po dwie edycje szkoleń w każdym ze wskazanych w tabeli nr 1 terminie), w okresie: **od stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2022 r.**



Tabela 1: Szacowana liczba usług i osób korzystających z usług podczas szkoleń.

LP	Termin przyjazdu	Termin realizacji szkolenia		Szacowana łączna liczba dob hotelowych ze śniadaniem	Szacowana łączna liczba obiadów	Szacowana łączna liczba kolacji	Szacowana łączna liczba osób korzystających z serwisu kawowego	Szacowana łączna liczba godzin wynajmu sal szkoleniowych
		od	do					
2021 r.								
1	13.01.2021 r.	14.01.2021 r.	15.01.2021 r.	114	114	114	168	32
2	03.02.2021 r.	04.02.2021 r.	05.02.2021 r.	106	106	106	156	32
3	17.03.2021 r.	18.03.2021 r.	19.03.2021 r.	116	116	116	171	32
4	14.04.2021 r.	15.04.2021 r.	16.04.2021 r.	104	104	104	153	32
5	21.04.2021 r.	22.04.2021 r.	23.04.2021 r.	114	114	114	168	32
6	12.05.2021 r.	13.05.2021 r.	14.05.2021 r.	106	106	106	156	32
7	26.05.2021 r.	27.05.2021 r.	28.05.2021 r.	116	116	116	171	32
8	09.06.2021 r.	10.06.2021 r.	11.06.2021 r.	104	104	104	153	32
9	30.06.2021 r.	01.07.2021 r.	02.07.2021 r.	114	114	114	168	32
10	25.08.2021 r.	26.08.2021 r.	27.08.2021 r.	106	106	106	156	32
11	08.09.2021 r.	09.09.2021 r.	10.09.2021 r.	116	116	116	171	32
12	22.09.2021 r.	23.09.2021 r.	24.09.2021 r.	104	104	104	153	32
13	06.10.2021 r.	07.10.2021 r.	08.10.2021 r.	114	114	114	168	32
14	20.10.2021 r.	21.10.2021 r.	22.10.2021 r.	106	106	106	156	32
15	17.11.2021 r.	18.11.2021 r.	19.11.2021 r.	116	116	116	171	32
16	15.12.2021 r.	16.12.2021 r.	17.12.2021 r.	104	104	104	153	32
2022 r.								
17	12.01.2022 r.	13.01.2022 r.	14.01.2022 r.	114	114	114	168	32
18	26.01.2022 r.	27.01.2022 r.	28.01.2022 r.	106	106	106	156	32
19	09.02.2022 r.	10.02.2022 r.	11.02.2022 r.	116	116	116	171	32
20	23.02.2022 r.	24.02.2022 r.	25.02.2022 r.	104	104	104	153	32



21	23.03.2022 r.	24.03.2022 r.	25.03.2022 r.	114	114	114	168	32
22	06.04.2022 r.	07.04.2022 r.	08.04.2022 r.	106	106	106	156	32
23	20.04.2022 r	21.04.2022 r	22.04.2022 r	116	116	116	171	32
24	11.05.2022 r	12.05.2022 r	13.05.2022 r	104	104	104	153	32
25	25.05.2022 r	26.05.2022 r	27.05.2022 r	114	114	114	168	32
26	08.06.2022 r	09.06.2022 r	10.06.2022 r	106	106	106	156	32
27	06.07.2022 r	07.07.2022 r	08.07.2022 r	116	116	116	171	32
28	24.08.2022 r	25.08.2022 r	26.08.2022 r	104	104	104	153	32
RAZEM				3080	3080	3080	4536	896

UWAGA! W ramach każdego z poniższych terminów planowane są **2 szkolenia jednocześnie** – wskazane w tabeli wartości stanowią **sumę osób lub usług planowanych w ramach zamówienia**



Zamawiający zastrzega, iż liczba osób korzystających z usługi wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem oraz usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie kolacji, obiadów i serwisu kawowego w każdym z terminów wymienionych w Załączniku nr 1, może ulec zmianie. Może być ona mniejsza lub większa, niż szacowana, jednakże w każdym z poszczególnych terminów nie przekroczy 62 osoby/dzień. Zamawiający informuje, że w ramach ww. zamówienia:

- Łączna liczba noclegów wraz ze śniadaniem nie przekroczy **3080**;
- Łączna liczba obiadów nie przekroczy **3080**;
- Łączna liczba kolacji nie przekroczy **3080**;
- Liczba przerw kawowych – **168** (56 edycji szkoleń x 3 przerwy (1 dzień – 2 przerwy, 2 dzień – 1 przerwa));
- Łączna liczba osób korzystających z serwisu kawowego nie przekroczy **4536**;
- Łączna liczba godzin zegarowych, na które zostaną wynajęte sale szkoleniowe nie przekroczy **896**, w tym:
 - liczba godzin zegarowych w ramach jednej edycji szkolenia nie przekroczy **16**,
 - liczba godzin zegarowych w ramach jednego terminu (obejmującego dwie edycje szkolenia) nie przekroczy **32**.

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

55.10.00.00-1 – Usługi hotelarskie,

55.12.00.00-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55.30.00.00-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;

I. Wymagania

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),
- 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.) lub odpowiadać standardom hotelu 3 gwiazdkowego,
- c) musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie noclegów, żywienia 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 pojazdy 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) Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie **3 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem każdej usługi,
- h) zapewnia minimum **10 bezpłatnych miejsc parkingowych** dla Zamawiającego podczas każdego z 28 terminów szkoleń.

2) Sala szkoleniowa

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- a) klimatyzowane dwie sale szkoleniowe (po jednej na każdą edycję szkoleń), pozwalające na utrzymanie temperatury powietrza od 20°C do 24°C, o powierzchni nie mniejszej niż 45 m² każda, pozwalające na prowadzenie zajęć szkoleniowych dla maksymalnie 30 osób zgodne z wymaganiami polskiego prawa, tj. z zachowaniem odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny;
- b) przestrzeganie, 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 co najmniej jednej sali szkoleniowej możliwość podłączenia od 22 do 28 komputerów przenośnych (sprzęt zostanie dostarczony przez Zamawiającego) wraz z dedykowaną, bezprzewodową siecią internetową, szyfrowaną - zabezpieczoną przed dostępem osób nieuczestniczących w szkoleniu z szybkością łącza internetowego co najmniej 20Mb/20 Mb;
- d) przechowywanie komputerów, będących własnością Zamawiającego, w bezpiecznym miejscu na terenie obiektu (zabezpieczonym przed dostępem osób trzecich) oraz ich podłączenie przed każdym szkoleniem oraz odłączenie po szkoleniu.
- e) 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;
- f) odpowiednie ustawienie krzeseł w sali szkoleniowej, w sposób zapewniający łatwe poruszanie się osobom na wózkach inwalidzkich;
- g) miejsca siedzące w odpowiedniej liczbie wraz z pulpitemi (lub stolikami) umożliwiającymi dokonywanie notatek przez uczestników szkoleń oraz pracę na komputerach przenośnych;
- h) stół prezydyalny z 2 miejscami siedzącymi, widoczny dla wszystkich uczestników z każdego miejsca



sali;

- i) nagłośnienie: system audio umożliwiający prezentowanie materiałów video. Nagłośnienie powinno zapewniać słyszalność w każdym punkcie sali;
- j) laptop dla wykładowców do wykorzystania w trakcie szkoleń;
- k) dostęp do Internetu bezprzewodowego w sali szkoleniowej;
- l) projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora z pilotem sterującym, zapewniającym możliwość zdalnej zmiany slajdów (obraz powinien być widoczny dla każdego uczestnika z dowolnego miejsca sali);
- m) tablicę typu „flipchart” wraz z min. 20 arkuszami papieru lub tablicę suchościeralną, flamastry (3 kolory: czarny, czerwony, zielony) i gąbkę (w każdej sali szkoleniowej);
- n) bezpłatną szatnię lub wydzielone miejsce, w którym uczestnicy szkolenia będą mogli pozostawić okrycie wierzchnie;
- o) dostępność dwóch sal szkoleniowych w godzinach od 8:30 do 19:30 (w tym 1 godzina przeznaczona na obiad) w pierwszym dniu szkolenia oraz od 8:30 do 14:30 w drugim dniu szkolenia, przy czym łączny czas korzystania z sal szkoleniowych w trakcie jednego terminu szkolenia będzie wynosił 32 h (16 godzin/sala). 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 każdej edycji szkolenia obejmuje:

- I dzień – 10 godzin dydaktycznych (wykład lub warsztaty komputerowe dla grup 22-28 osobowych – w zależności od terminu + trenerzy + koordynator),
- II dzień – 6 godzin dydaktycznych (wykład lub warsztaty komputerowe dla grup 22-28 osobowych – w zależności od terminu + trenerzy + koordynator).

UWAGA! Podczas każdego z terminów Zamawiający organizuje jednocześnie 2 szkolenia. W ramach każdego ze szkoleń planowana liczba uczestników mieści się w przedziale pomiędzy 22 a 28 osób – w zależności od terminu.

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 zapewni obsługę informatyczną w celu konfiguracji bezprzewodowej sieci internetowej, jej odpowiedniego zabezpieczenia, monitorowania bieżącej szybkości łącza internetowego, usuwania pojawiających się usterek technicznych w czasie realizacji warsztatów komputerowych w każdym z terminów będących przedmiotem zamówienia. Osoba ta dostępna będzie przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem szkolenia.
- c) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: oznakowanie sali szkoleniowej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie z wytycznymi Operatora Programu, dostępnymi pod linkiem: <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania->



projektow/;

- d) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zamieści przed wejściem do sali szkoleniowej przesłany przez Zamawiającego program szkolenia.

4) Wyżywienie

W ramach świadczonej usługi restauracyjnej Wykonawca zapewni kolację, obiad oraz serwis kawowy

- a) **Kolacja** (organizowana w godz. 18.00-20.00).

Kolacja przysługiwać będzie osobom nocującym w hotelu, w dniu przyjazdu (w dniu poprzedzającym szkolenie) oraz w pierwszym 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 pokoi zajmowanych przez uczestników szkoleń.

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 ilości dostosowanej do liczby uczestników.

Zamawiający przez jedną porcję kolacji rozumie:

- przystawki zimne: półmisek wędlin, półmisek serów, 2 rodzaje sałatek, świeże warzywa – min. 200 g/os.,
- przystawki ciepłe: danie mięsne (z wyłączeniem podrobów) i danie bezmięsne (z wyłączeniem zup) - min. 200g/os.,
- różnorodne pieczywo białe i ciemne – 150 gr/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 – 200 ml/os.

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.

c) **Obiad**

Obiad serwowany będzie w pierwszym i drugim 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 pokoiów zajmowanych przez uczestników szkoleń.

Obiad w formie bufetu

Podawany będzie w restauracji przynależnej do hotelu, 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:

- Zupę – 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, 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 – 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:

- Zupy - 1 z 2 dostępnych zup do wyboru;
- Dania głównego - 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, krokiety, 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);
- Napojów zimnych:
- ✓ 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



- d) **Serwis kawowy**, który świadczony będzie w formie bufetu z obsługą kelnerską w systemie „przerw kawowych”. Przerwa kawowa w rozumieniu jak wyżej trwa 5 h zegarowych, w trakcie, których Wykonawca zagwarantuje dostępność napojów, przekąsek i owoców wskazanych niżej (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco) oraz zapewni nieprzerwaną obsługę kelnerską do ich serwowania.

Planowane przerwy kawowe w trakcie szkoleń:

- dwie przerwy kawowe pierwszego dnia (pierwsza rozpoczyna się minimum 20 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania w tym dniu, druga – po zakończeniu obiadu),
- jedna przerwa drugiego dnia (rozpoczyna się minimum 20 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania w tym dniu)

- łącznie 3 przerwy kawowe w czasie wydarzenia

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 dzbankach;
- **Wodę gazowaną** podawaną w butelkach max. 0,5 l.;
- **Drobne słodkie i słone przekąski**: min 3 szt./os. w min. trzech rodzajach:
 - ✓ 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 proporcji: 50:50.

5) Wyżywienie - Uwagi ogólne:

- a) wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne (z wyłączeniem plastiku),
- b) Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztucze itp.),
- c) Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną - kelnerską wszystkich posiłków w liczbie zapewniającej sprawną organizację, w tym między innymi sprzątanie,
- d) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego



wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia,

- f) Wykonawca prześle (drogą mailową) do akceptacji Zamawiającego w terminie 7 dni przed każdym terminem szkoleń proponowane menu.
- g) Zamawiający zastrzega, iż w całym menu nie mogą powtarzać się produkty, dania raz zaproponowane w ramach jednej edycji szkolenia,
- h) na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej).

6) Noclegi ze śniadaniem:

- a) 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;
- b) Wykonawca zapewni dostępność pokoi **od godz. 14:00** pierwszego dnia pobytu **do minimum godz. 12:00** ostatniego dnia pobytu;
- c) W cenę noclegu wliczone będzie **śniadanie** w postaci „szwedzkiego stołu” lub – jeśli w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną niedającą się przewidzieć sytuacją wyłączone z użycia zostaną przestrzenie samoobsługowe – **w formie serwowanej przez obsługę Wykonawcy w restauracji przynależnej do obiektu lub dostarczanej przez obsługę do pokoi zajmowanych przez uczestników szkoleń;**

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 białego i ciemnego,
- ✓ 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 (twardy, 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.

UWAGA:

Zamawiający informuje, iż zgodnie ze Standardem i cenami rynkowymi wybranych wydatków w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej II Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji Działania 2.17. Skuteczny wymiar sprawiedliwości:

- *cena brutto za jeden nocleg wraz ze śniadaniem w pokoju jednoosobowym lub wieloosobowym do pojedynczego wykorzystania nie może przekroczyć 240,00 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 jedną kolację nie może przekroczyć 44,00 zł,*
- *cena brutto za jedną godzinę zegarową wynajmu sali szkoleniowej nie może przekroczyć 75,00 zł*

Ww. zestawienie Standardu i cen rynkowych wybranych wydatków dostępne jest na stronie internetowej Ministerstwa Sprawiedliwości (Instytucji Pośredniczącej dla Działania 2.17 POWER) <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/media/69686/zal9.pdf>.

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

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
3. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.



4. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców.
5. 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 spełniania 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:

Zamawiający będzie realizować ww. szkolenia w **28 terminach** (po dwie edycje szkoleń w każdym ze wskazanych w tabeli nr 1 terminie), w okresie: **od stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2022 r.**

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.
2. Wraz ofertą Wykonawcy muszą złożyć dokument potwierdzający dokonanie rezerwacji zamówienia w obiektach, terminach i ilościach wskazanych w Potwierdzeniu rezerwacji, **potwierdzone przez obiekt, w którym będą świadczone usługi – zgodnie z załącznikiem nr 6 do IWZ.**
3. 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.

4. 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 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.
5. 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.
6. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie dokumentu potwierdzającego dokonanie rezerwacji zamówienia w obiektach, terminach i ilościach wskazanych w Potwierdzeniu rezerwacji, potwierdzone przez obiekt, w którym będą świadczone usługi – zgodnie z załącznikiem nr 6 do IWZ, jeżeli Potwierdzenie rezerwacji nie zostało złożone wraz z ofertą.
7. 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.
8. 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.
9. Dokumenty, sporządzone w języku obcym, muszą być złożone wraz z tłumaczeniami na język polski.
10. 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.
11. 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.



12. 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.
13. W przypadku potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, na dokumentach tych muszą się znaleźć podpisy Wykonawcy według zasad, o których mowa w ust. 8, 11 i 12 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.
14. Pełnomocnictwo, o którym mowa w ust. 11 powyżej, w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, należy **dołączyć do oferty**.
15. 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: Edyta Konior, Agnieszka Strzemplewicz
5. Sposób kontaktu z Zamawiającym: fax: 12 6179695, e-mail: 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 nieprzejrystym 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 (obejmującą zapewnienie obiadu, kolacji oraz serwisu kawowego dla uczestników szkoleń, wykładowców oraz koordynatora) na terenie Warszawy na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury 56 edycji dwudniowych szkoleń w ramach projektu *Sądowa współpraca międzynarodowa w sprawach cywilnych i karnych*”
nr postępowania: BD-V.2611.37.2020
*Nie otwierać przed: 23 października 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 wniosek o wyjaśnienie treści IWZ wpłynął 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 przekaże niezwłocznie Wykonawcom, którym przekazano IWZ oraz zamieści 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 przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano IWZ oraz zamieści 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) wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w rozdziale 9 ust. 3, na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - g) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
 - h) Wykonawca wezwany w trybie określonym w rozdziale 7 ust. 6 IWZ nie złoży w wyznaczonym terminie dokumentu potwierdzającego dokonanie rezerwacji zamówienia w obiektach, terminach i ilościach wskazanych w Potwierdzeniu rezerwacji, potwierdzone przez obiekt, w którym będą świadczone usługi.
22. Zamawiający unieważni 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 obarczone 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 23 października 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. Nie dopuszcza się wariantowości cen jednostkowych.



6. 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.
7. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, polegające na błędnym przemnożeniu, zsumowaniu poszczególnych pozycji w Formularzu ofertowym z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
8. 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)	$\frac{\text{cena najkorzystniejsza spośród badanych}}{\text{cena oferty badanej}} \times 70 \text{ pkt}$	70%
Kawa wykorzystywana do przygotowania kawy podczas śniadania, kolacji oraz przerw kawowych pochodząca ze „sprawiedliwego handlu”	<p>Zamawiający, oceniając kryterium, będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez Wykonawcę, do przygotowania śniadania, kolacji oraz przerw kawowych 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).</p> <p>Ocena w zakresie tego kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionego Formularza ofertowego i złożonej w nim deklaracji Wykonawcy.</p> <p>W przypadku zadeklarowania w Formularzu ofertowym zastosowania do przygotowania kawy podczas śniadania oraz</p>	10%



	<p>podczas kolacji posiadającej certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, potwierdzający spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, Wykonawca otrzyma 10 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 spełnianie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, Wykonawca otrzyma 0 pkt.</p>	
Odległość obiektu od Dworca Kolejowego	<p>Zamawiający przyzna dodatkowe punkty w zależności od odległości obiektu, w którym zostaną zakwaterowane osoby:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ od Dworca Kolejowego Warszawa Centralna, Aleje Jerozolimskie 54, 00-001 Warszawa <p>(mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie https://maps.google.pl, wariant komunikacji pieszej (najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa od Dworca Kolejowego do obiektu, w którym zostaną zakwaterowane osoby).</p> <p>Za zakwaterowanie uczestników wydarzeń w obiekcie położonym w odległości od Dworca Kolejowego w poszczególnych częściach:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ od 6 km do 8km – Wykonawca otrzyma 0 pkt; ▪ poniżej 6 km do 4 km – Wykonawca otrzyma 10pkt; ▪ poniżej 4km – Wykonawca otrzyma 20pkt. <p>UWAGA! W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje w ramach realizacji zamówienia różne obiekty Zamawiający przyzna punkty mierząc odległość od obiektu, który znajduje się najdalej od Dworca Kolejowego Warszawa Centralna</p>	20%

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 uchylanie się Wykonawcy od podpisania umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została uznana przez Zamawiającego za najkorzystniejszą, uchyla 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 uchylanie 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.