

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów zawodowych w Zespole Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Zakopanem

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół Hotelarsko Turystycznych im. Władysława Zamoyskiego w Zakopanem

1.3.) Oddział zamawiającego: ZSHT

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP 7361066403

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Partyzantów 1/5

1.5.2.) Miejscowość: Zakopane

1.5.3.) Kod pocztowy: 34-500

1.5.4.) Województwo: małopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL219 - Nowotarski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@zsht.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: zsht.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Zorganizowanie i przeprowadzenie kursów zawodowych w Zespole Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Zakopanem

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-c7253cba-8368-43e6-84f9-00126622f1ab

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00597167

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-12

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00580396/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

ROZWÓJ KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO W POWIECIE TATRZAŃSKIM w ramach programu Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027, NR PROJEKTU: FEMP.06.31-IP.01-1538/24-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus Priorytet 6 Fundusze europejskie dla rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działanie 6.31 Wsparcie kształcenia zawodowego – ZIT

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-c7253cba-8368-43e6-84f9-00126622f1ab>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”)

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>

Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.

Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.

W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem” lub pod nr telefonu 22 458 77 99.

W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: dyrektor@zsbzakopane.pl (nie dotyczy składania ofert).

Pozostałe wymagania w zakresie komunikacji zostały wskazane w SWZ

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych zostały zapisane w Rozdziale XXVI SWZ**3.16.) RODO (ograniczenia stosowania):** Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych zostały zapisane w Rozdziale XXVI SWZ**SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie**4.1.2.) Numer referencyjny:** KG.26.5.2025**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Tak**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Tak**4.1.9.) Liczba części:** 5**4.1.10.) Ofertę można składać na wszystkie części****4.1.11.) Zamawiający ogranicza liczbę części zamówienia, którą można udzielić jednemu wykonawcy:** Nie**4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:****Część 1****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia, Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przystępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

1) Część NR 1: BARISTA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu baristy (I i II stopnia).

Uczestnicy kursu:

- 1) uczniowie ZSHT w Zakopanem (30 uczniów w 3 grupach po około 10 osób; +/-2 osoby) oraz
- 2) nauczyciele ZSHT w Zakopanem (4 osoby – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach.

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 15 godzin dydaktycznych;
- nauczyciele – 25 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu.

Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Gatunki, rodzaje, pochodzenie i mieszanki kaw.
- Proces palenia; Kofeina: fakty i mity.
- Rodzaje serwowanych kaw; Metody parzenia kaw.
- Użytkowanie i konserwacja sprzętu; Techniki przygotowania napoju.
- Spienianie mleka.
- Podstawy latte art.
- Ćwiczenia praktyczne.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe dotyczące kawy i technik parzenia), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniające obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty spożywcze konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu baristycznego (takie jak: ekspresy do kawy, młynki, dzbanki do spieniania mleka, termometry, szkło i porcelan, różne rodzaje kaw, mleko, alternatywy mleczne, dodatki smakowe etc.), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących

udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ

4.2.6.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2028-03-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób skierowanych do świadczenia usługi szkoleniowej

4.3.6.) Waga: 40,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 2

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia, Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przystępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

2) Część NR 2: KELNER

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu kelnera.

Uczestnicy kursu:

• uczniowie ZSHT w Zakopanem (10 uczniów – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach..

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

• uczniowie – 15 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i

przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Układ funkcjonalny i zasady pracy w restauracji.
- Przygotowanie lokalu do przyjęcia gości.
- Omówienie procesu obsługi kelnerskiej oraz zachowań kelnerskich.
- Kolejność wykonywanych czynności w trakcie obsługi kelnerskiej.
- Omówienie rodzajów serwisów kelnerskich, w tym różnice między nimi.
- Jak prawidłowo nakryć stół w lokalu gastronomicznym, w zależności od standardu i charakteru lokalu.
- Techniki noszenia tac, podawanie napojów z tacy omówienie oraz ćwiczenia praktyczne.
- Przenoszenie dwóch talerzy w jednej ręce - ćwiczenia praktyczne.
- Serwowanie potraw z półmisek - ćwiczenia praktyczne.
- Zbieranie brudnych talerzy po posiłku, stosowane rozwiązania - ćwiczenia praktyczne.
- Podstawowe wiadomości o kawie oraz o winie.
- Otwieranie butelki wina przy gościu, podstawowe zasady, kolejność postępowania - ćwiczenia praktyczne.
- Nalewanie wina do kieliszków przy gościu - ćwiczenia praktyczne.
- Zasady oferowania produktów podczas przyjmowania zamówień.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniające obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz niezbędne produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu kelnerskiego (takie jak: szkło, porcelana, sztućce, akcesoria kelnerskie etc.), w ilości umożliwiającej pełną realizację programu szkolenia dla grupy i prawidłowe wykonanie usługi, zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ

4.2.6.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2026-03-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób skierowanych do świadczenia usługi szkoleniowej

4.3.6.) Waga: 40,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 3

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

3) Część NR 3: BARMAN

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu barmana.

Uczestnicy kursu:

- pełnoletni uczniowie ZSHT w Zakopanem (30 uczniów w 3 grupach po około 10 osób; +/-2 osoby) oraz
- nauczyciele ZSHT w Zakopanem (2 osoby – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach..

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 15 godzin dydaktycznych;
- nauczyciele – 15 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Zawód barmana - predyspozycje, cechy dobrego barmana.
- Wyposażenie baru, szkła barowego oraz drobnego sprzętu barmańskiego.
- Omówienie procesu produkcji alkoholu – podział i rodzaje napojów alkoholowych.
- Różnice oraz temperatury serwowania alkoholi różnego typu.
- Zasady komponowania napojów mieszanych.
- Aktywna sprzedaż przy barze.
- Zajęcia praktyczne połączone z degustacją.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniający obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu barmańskiego (takie jak: shakery, miarki, sitka, szkło barowe, maty barowe, narzędzia do przygotowywania koktajli, syropy, soki, dodatki, owoce, napoje alkoholowe lub bezalkoholowe etc.), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2028-03-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób skierowanych do świadczenia usługi szkoleniowej

4.3.6.) Waga: 40,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 4**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów oraz nauczycieli Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”). Zamówienie obejmuje szkolenia grupowe w zakresie kursów: baristycznego, kelnerskiego, barmańskiego, cukierniczego, kucharskiego, z dopuszczeniem składania ofert częściowych (5 części), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia (nie dotyczy części nr 3), Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przepęstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

4) Część NR 4: CUKIERNIK

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu cukiernika.

Uczestnicy kursu:

- uczniowie ZSHT w Zakopanem (10 uczniów – 1 grupa na dany projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej) oraz
- nauczyciele ZSHT w Zakopanem (2 osoby – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).

Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach (pracownia z podstawowym wyposażeniem gastronomicznym, tj. stół roboczy, piekarnik, zlew).

Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:

- uczniowie – 20 godzin dydaktycznych;
- nauczyciele – 15 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Omówienie i przygotowywanie wypieków – bazy różnego typu.
- Zasady i rodzaje dekorowania tortów i ciast.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniający obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu cukierniczego (takie jak: formy i blachy cukiernicze, przybory cukiernicze, mąki, cukry, jaja, kakao, dodatki dekoracyjne etc.), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2028-03-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób skierowanych do świadczenia usługi szkoleniowej

4.3.6.) Waga: 40,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

Część 5

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa polegająca na zorganizowaniu i przeprowadzeniu kursów zawodowych dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów Zespołu Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem (zwane dalej „ZSHT”), wg poniższych informacji:

Z uwagi na fakt, iż zamówienie dotyczy usługi szkoleniowej skierowanej również do uczniów poniżej 18 roku życia, Zamawiający informuje, że zgodnie z ustawą z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1802) w szkole obowiązują Standardy Ochrony Małoletnich i nie dopuszcza realizacji danego szkolenia przez osobę figurującą w Rejestrze Sprawców Przystępstw na Tle Seksualnym. Trenerzy/Instruktorzy skierowani przez Wykonawcę do świadczenia przedmiotowej usługi powinni obowiązkowo zostać zweryfikowani w ww. Rejestrze i będą zobowiązani do zapoznania i przestrzegania ww. Standardów.

5) Część NR 5: KUCHARZ

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie kursu kucharza.

Uczestnicy kursu:

- uczniowie ZSHT w Zakopanem (10 uczniów – 1 grupa na cały projekt, o którym mowa w ust. 4 poniżej).
- a) Kurs będzie realizowany w budynku Zamawiającego (adres: ul. Partyzantów 1/5, 34-500 Zakopane) w udostępnionych do tego celu pomieszczeniach (pracownia z podstawowym wyposażeniem gastronomicznym, tj. stół roboczy, kuchenka, zlew). Liczba godzin pojedynczego kursu realizowanych w dni szkolne od poniedziałku do piątku w godzinach 15:00 – 19:00 przez maksymalnie dwa kolejne tygodnie:
- uczniowie – 20 godzin dydaktycznych.

Wykonawca zobowiązany będzie do wcześniejszego przekazania Zamawiającemu programu kursu, co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem, dokumentowania przebiegu kursu na listach obecności osób biorących udział w kursie i przekazania ich Zamawiającemu najpóźniej w terminie 2 dni roboczych od zakończenia kursu. Zamawiający udostępnia Wykonawcy salę ze stanowiskami i podstawowym wyposażeniem gastronomicznym. Kurs powinien zakończyć się możliwością uzyskania certyfikatu przez uczestników potwierdzającego nabycie kwalifikacji wystawianego przez Wykonawcę.

Program kursu powinien obejmować w szczególności:

- Podstawowe zagadnienia BHP w kuchni.
- Zasady używania sprzętu w kuchni.
- Tradycyjne oraz nowoczesne technik gotowania.
- Prawidłowa gospodarka towarowa.
- Rodzaje i typy potraw – przykłady, ćwiczenia praktyczne.
- Dekoracje potraw – ćwiczenia praktyczne.
- Przygotowanie potraw restauracyjnych – ćwiczenia praktyczne.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne materiały dydaktyczne (takie jak: materiały szkoleniowe), niezbędny profesjonalny sprzęt i wyposażenie, spełniający obowiązujące przepisy sanitarne i BHP oraz produkty konieczne do przeprowadzenia profesjonalnego praktycznego kursu kucharzkiego (takie jak: m.in. noże kucharskie, deski, garnki, patelnie, miski, narzędzia do obróbki żywności, sprzęt pomocniczy, warzywa, owoce, mięsa, ryby, przyprawy, dodatki, półprodukty — zgodnie z programem kursu), zgodnie ze standardami wykonywania zawodu.

W związku z tym, iż przedmiot zamówienia obejmuje przetwarzanie danych osobowych uczestników projektu biorących udział w szkoleniu, wymagane jest zawarcie przez Wykonawcę umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.

4.2.6.) Główny kod CPV: 80000000-4 - Usługi edukacyjne i szkoleniowe

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

80500000-9 - Usługi szkoleniowe

80530000-8 - Usługi szkolenia zawodowego

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: do 2027-03-31

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert:

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu, na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60,00

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium: organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

4.3.5.) Nazwa kryterium: Doświadczenie osób skierowanych do świadczenia usługi szkoleniowej

4.3.6.) Waga: 40,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak

5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:

Art. 109 ust. 1 pkt 4

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający precyzuje warunek udziału w zakresie zdolności zawodowej (odpowiednio dla danej części), jak niżej:

Część nr 1 (Barista):

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobą szkolącą/osobami (trenerem/instruktorem), która posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tj. w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia lub kursy o łącznym wymiarze minimum 10 godzin dydaktycznych każde, dotyczących szkolenia baristycznego lub szkoleń tematycznie zbliżonych.

Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o złożony przez wykonawcę wykaz osób potwierdzający, że wykonawca dysponuje odpowiednią kadrą zapewniającą wykonanie przedmiotowego zamówienia.

Część nr 2 (Kelner):

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami skierowanymi do realizacji zamówienia tj.:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobą szkolącą/osobami (trenerem/instrukтором), która posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tj. w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia lub kursy o łącznym wymiarze minimum 10 godzin dydaktycznych każde, dotyczących szkolenia kelnerskiego lub szkoleń tematycznie zbliżonych.

Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o złożony przez wykonawcę wykaz osób potwierdzający, że wykonawca dysponuje odpowiednią kadrą zapewniającą wykonanie przedmiotowego zamówienia.

Część nr 3 (Barman):

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami skierowanymi do realizacji zamówienia tj.:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobą szkolącą/osobami (trenerem/instrukтором), która posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tj. w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia lub kursy o łącznym wymiarze minimum 10 godzin dydaktycznych każde, dotyczących szkolenia barmańskiego lub szkoleń tematycznie zbliżonych.

Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o złożony przez wykonawcę wykaz osób potwierdzający, że wykonawca dysponuje odpowiednią kadrą zapewniającą wykonanie przedmiotowego zamówienia.

Część nr 4 (Cukiernik):

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami skierowanymi do realizacji zamówienia tj.:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobą szkolącą/osobami (trenerem/instrukтором), która posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tj. w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia lub kursy o łącznym wymiarze minimum 10 godzin dydaktycznych każde, dotyczących szkolenia cukierniczego lub szkoleń tematycznie zbliżonych.

Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o złożony przez wykonawcę wykaz osób potwierdzający, że wykonawca dysponuje odpowiednią kadrą zapewniającą wykonanie przedmiotowego zamówienia.

Część nr 5 (Kucharz):

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami skierowanymi do realizacji zamówienia tj.:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobą szkolącą/osobami (trenerem/instrukтором), która posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń tj. w okresie ostatnich 3 lat (przed upływem terminu składania ofert) przeprowadziła co najmniej 2 szkolenia lub kursy o łącznym wymiarze minimum 10 godzin dydaktycznych każde, dotyczących szkolenia kucharskiego lub szkoleń tematycznie zbliżonych.

Ocena spełniania warunku udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o złożony przez wykonawcę wykaz osób potwierdzający, że wykonawca dysponuje odpowiednią kadrą zapewniającą wykonanie przedmiotowego zamówienia.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: 1) oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p., w zakresie podstaw wykluczenia wskazanych przez Zamawiającego (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do SWZ);

2) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej:

1.1. zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 2) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.

1.2 Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1.1, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy, lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć. Wymagania dotyczące terminu wystawienia dokumentów lub oświadczeń są analogiczne jak w pkt 1.1.

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: 1)

wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za

świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami (należy wypełnić załącznik nr 5 do swz)

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

nie dotyczy

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w zakresie wskazanym przez Zamawiającego, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to wstępnie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
3. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. W przypadku podmiotów składających ofertę wspólną, warunki, o których mowa w Rozdziale XI ust. 2 pkt 4 SWZ musi spełniać co najmniej jeden z nich lub wszyscy wykonawcy łącznie (odpowiednio w danej części).
5. W przypadku, gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie w okolicznościach wskazanych w art. 117 ust. 3 ustawy p.z.p. (tj. w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia), Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 5 do SWZ) .
6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Dokument pełnomocnictwa powinien być podpisany przez wszystkich wykonawców. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty. Pełnomocnictwo winno być sporządzone do oferty w postaci elektronicznej.
7. Wykonawcy, składający ofertę wspólnie, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
8. Wszelka korespondencja dokonywana będzie z wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Projektowane postanowienia umowy (PPU) stanowią Załącznik nr 7 do SWZ.
2. Warunki zmiany umowy zostały określone w PPU w § 8.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-12-22 12:00

8.2.) Miejsce składania ofert: Platforma e-Zamówienia

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-12-22 12:15

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Zamawiający ponadto informuje, że wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

- 2) oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, składane na podstawie art. 125 ust. 1 (jeżeli dotyczy) (zał. nr 2a do SWZ),
- 3) zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale XIV ust. 3 SWZ wg zał. nr 3 do SWZ (jeżeli dotyczy);

4) oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy ubiegający się wspólnie o zamówienie , o którym mowa w Rozdziale XV ust. 4 SWZ, wg zał. nr 4 do SWZ (jeżeli dotyczy);

5) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2025 poz. 514)

Z uwagi na charakter przedmiotu zamówienia Zamawiający nie określa wymagań dotyczących zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, w zakresie realizacji przedmiotowego zamówienia (dotyczy wszystkich części), których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 277). Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia, Zamawiający nie ma możliwości wskazania jednoznacznie rodzaju czynności, których wykonywanie posiadałyby znamiona pracy w rozumieniu art. 22 § 1. Kodeksu pracy; tym samym nie określa: sposobu weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnień Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań. Reasumując Zamawiający nie wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, gdyż realizacja przedmiotu zamówienia nie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Kodeksu pracy.