

„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ

/.../

.....

Data: 09.04.2020 r.

Nr ewidencyjny: 30/2020/WEW

Sprawa:DZP.263.20.2020.RN.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE
o wartości szacunkowej poniżej 750.000 EURO
pt.:
USŁUGA ZABEZPIECZENIA BAZY NOCLEGOWEJ W M. LEŻNICA WIELKA
DLA ŻOŁNIERZY
nr sprawy WNP/229/US/2020

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu na usługi społeczne zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843)*

BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY

/.../

.....

Wrocław 2020

**Postępowanie na usługi społeczne
o wartości poniżej 750.000 EURO**

pt.:

**USŁUGA ZABEZPIECZENIA BAZY NOCLEGOWEJ W M. LEŻNICA WIELKA
DLA ŻOŁNIERZY
nr sprawy WNP/229/US/2020**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **20 kwietnia 2020 r. do godz. 11.00**
– za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem
<https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

Zamawiający: **Akademia Wojsk Lądowych**
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora - Komendanta
adres: **51-147 Wrocław**
ul. Czajkowskiego 109
<https://www.awl.edu.pl/bip>
NIP 896 – 10 – 00 – 117, REGON: 930388062.

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Renata NAZIMEK - tel.: 261-658-555;
e-mail: zamowieniapubliczne@awl.edu.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie udzielane jest zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843).
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ust. 1 oraz 138h ustawy Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą Pzp” dla zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.
3. Niniejsze zamówienie jest częścią zamówienia, którego wartość szacunkowa ustalona została poniżej 750.000,00 euro.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym ogłoszeniem zastosowanie mając przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 z późn. zm.).

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiot zamówienia

CPV zamówienia:

Przedmiot główny: – **5_5_1_1_0_0_0_0_4** - Hotelarskie usługi noclegowe.

Przedmiot dodatkowy: – **5_5_3_0_0_0_0_0_3** - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług noclegowych oraz usługa żywienia w formie gotowych posiłków lub suchego prowiantu (w zakresie wybranych terminów) dla żołnierzy Akademii Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki w zakresie i na warunkach określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
- 1.2 Zamówienie obejmuje świadczenie usługi:
 - od dnia **24.05.2020 r.** do dnia **29.05.2020 r.** nocleg dla **15 osób** w pokojach dwuosobowych lub wieloosobowych oraz nocleg dla **2 osób** w dwóch pokojach do jednoosobowego wykorzystania **wraz z usługą wyżywienia dla 17 osób od dnia 25.05.2020 do dnia 29.05.2020 r.;**
 - od dnia **17.08.2020 r.** do dnia **11.09.2020 r.** nocleg dla **50 osób** w pokojach jedno lub wieloosobowych **bez** usługi wyżywienia;
 - od dnia **14.09.2020 r.** do dnia **09.10.2020 r.** nocleg dla **35 osób** w pokojach jedno lub wieloosobowych **bez** usługi wyżywienia.
- 1.3 Zakres przedmiotowy zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
- 1.4 Zamawiający przewiduje w trakcie realizacji zamówienia opcję polegającą na zmianie ilości noclegów w zakresie maksymalnie 5 osób oraz terminu realizacji usługi noclegu w zakresie maksymalnie 5 dni. Opcja będzie zmieniała wartość zamówienia o wartość stanowiącą iloczyn ilości osobo/dni i ceny jednostkowej podanej przez Wykonawcę w ofercie.
- 1.5 Maksymalna ilość każdego posiłku tj. śniadania i II śniadania, obiadu i kolacji będzie wynosiła 85 szt. (tzn. po 85 szt. każdego wymienionego posiłku). W trakcie realizacji usługi żywienia Zamawiający zastrzega sobie prawo, w szczególnie uzasadnionych przypadkach zmniejszenia ilości sztuk porcji każdego posiłku. Konieczność zmniejszenia ilości posiłków będzie zmieniała wartość zamówienia o wartość stanowiącą iloczyn ilości każdego wydanego posiłku (szt.) i ceny jednostkowej podanej przez Wykonawcę w ofercie.
- 1.6 Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z usługi przed rozpoczęciem realizacji na zasadach określonych w istotnych postanowieniach treści umowy.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Wykonawca musi złożyć ofertę na wszystkie pozycje.
3. Oferta Wykonawcy musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów tj. wszystkich usług objętych opisem przedmiotu zamówienia. Nieuwzględnienie chociażby jednej z zamawianych pozycji, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią ogłoszenia.
4. Zamawiający nie wymaga zatrudnienia na umowę o pracę przez Wykonawcę świadczącego usługę, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom.
7. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
8. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.
9. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach

opisanych we wzorze umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia.

10. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią ogłoszenia. Treść Oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści ogłoszenia.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia musi być zrealizowany w terminach podanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia tj.:
 - a) świadczenie usługi noclegowej od dnia 24.05.2020 r. do dnia 29.05.2020 r. i usługi wyżywienia od dnia 25.05.2020 r. do dnia 29.05.2020 r.
 - b) świadczenie usługi noclegowej od dnia 17.08.2020 r. do dnia 11.09.2020 r.
 - c) świadczenie usługi noclegowej od dnia 14.09.2020 r. do dnia 09.10.2020 r.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca wykaże że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub decyzja administracyjna o objęciu kontrolą przez Inspekcję Weterynaryjną - podstawa prawna żądania dokumentu (Dz. U. 2015. 594 j.t., wraz z póź.zm.).

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Renata NAZIMEK**.
Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza *Wyślij wiadomość* dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
2. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
 - 1) Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Założ konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych, w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
 - 2) Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na Platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania nie wymaga od Wykonawcy posiadania

- kwalfikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2019 r. poz.162).
- 3) Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
3. Zamawiający przekazuje informacje na temat:
- 1) niezbędnych wymagań sprzętowo-aplikacyjnych:
 - a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
 - b) komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,
 - 2) dopuszczalnych formatów przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg; **zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.**
 - 3) kodowania i czasu odbioru danych:
 - a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
 - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty”.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wymagania formalne:

- 1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

- 2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
 - 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
 - 4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu;
 - 5) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
 - 6) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 - 7) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**
2. **Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.**
- 1) Ofertę sporządza się w postaci elektronicznej (wykonawca może złożyć skany dokumentów podpisanych przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy.
 - 2) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
 - 3) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do ogłoszenia o zamówieniu. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.
3. **Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:**
- 1) Wypełniony formularz ofertowy (każda kolumna formularza ofertowego musi zostać wypełniona, w przeciwnym wypadku oferta będzie podlegała odrzuceniu) sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do ogłoszenia o zamówieniu,
 - 2) Aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub decyzja administracyjna o objęciu kontrolą przez Inspekcję Weterynaryjną - podstawa prawna żądania dokumentu (Dz. U. 2015. 594 j.t., wraz z póź.zm.),
 - 3) W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego - Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Wykonawca może zamiast dokumentu, o których mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP.
 - 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy

(odpisu z właściwego rejestru); również pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców składających ofertę wspólną;

- 5) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.

4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 20 kwietnia 2020 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.
3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę**.
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
2. Nie przewiduje się waloryzacji ceny.
3. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
4. Cena jednostkowa netto podana w zestawieniu asortymentowo-wartościowym, będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, bez względu na liczbę osób przewidzianych w danym czasie na realizację zamówienia oraz na warunkach określonych w ogłoszeniu i w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Cena jednostkowa netto:
 - dla usługi noclegu: cena 1 noclegu – cena 1 noclegu dla jednej osoby;
 - dla usługi wyżywienia – cena 1 śniadania i II śniadania, cena 1 obiadu, cena 1 kolacji dla jednej osoby,
5. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny. Jeżeli parametr miejsca setnego jest poniżej 5, to parametr dziesiętny zaokrągla się w dół, jeżeli parametr miejsca setnego jest 5 i powyżej to parametr dziesiętny zaokrągla się w górę.
6. Cena brutto oferty wynika z zestawienia asortymentowo-wartościowego i zawiera sumę kosztów usługi noclegu oraz usługi wyżywienia.

7. Cena brutto oferty będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
8. Nieoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu umowy nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.

XI. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

I.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	70%	70 punktów
2)	Funkcjonalność (F)	20%	20 punktów
3)	Odległość bazy noclegowej od miejsca szkolenia (J)	10%	10 punktów

Ad. 1) Zasady oceny Kryterium „Cena brutto” (C) 70% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty. W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

$P_i(C)$	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena brutto"
C_{\min}	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
C_i	cena oferty "i"
$\text{Max}(C)$	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena brutto"

Ad. 2) Zasady oceny Kryterium „Funkcjonalność” (F) 20% - oferta w danej części może otrzymać **maksymalnie 20,00 pkt w kryterium**. Zamawiający oceni spełnianie tego kryterium na podstawie **złożonego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym oświadczenia o:**

- a) Zaoferowanie pokoi jednoosobowych wyposażonych w zaplecze sanitarne - 10 pkt
- b) Zaoferowanie pokoi wieloosobowych wyposażonych w zaplecze sanitarne - 10 pkt

Ad. 3) Zasady oceny Kryterium „Odległość bazy noclegowej” (J) 10% będzie rozpatrywane na podstawie podanej przez Wykonawcę w ofercie odległości oferowanej bazy noclegowej od miejsca szkolenia podchorążych AWL – 1 Batalion Kawalerii Powietrznej (JW4393) mieszczący się przy skrzyżowaniu drogi wojewódzkiej nr 469 i ul. Opole (przy Parafii św. Jakuba). Zamawiający do określenia odległości skorzysta ze strony <https://www.google.pl/maps/>, będzie to najkrótsza droga samochodowa pomiędzy miejscem szkolenia (Parafia św. Jakuba) a bazą noclegową podaną przez Wykonawcę w formularzu oferty. Wykonawca zobowiązany jest do zaoferowania bazy noclegowej w odległości nie większej niż 10 km. W przypadku zaoferowania bazy noclegowej w odległości powyżej 10

km Zamawiający uzna ofertę za niezgodną z treścią ogłoszenia o zamówieniu i ofertę odrzuci jako niezgodną z treścią ogłoszenia o zamówieniu.

W przypadku kryterium „*Odległość bazy noclegowej*” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i (J) = J_{\min} / J_i \cdot \text{Max} (J)$$

gdzie:

P _i (J)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium " <i>Odległość bazy noclegowej</i> "
J _{min}	najmniejsza odległość spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
J _i	odległość oferty "i"
Max (J)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium " <i>Odległość bazy noclegowej</i> "

Niniejsze zamówienie zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej.

- Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
- Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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

- Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
- Jeżeli Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający zaprosi do podpisania umowy kolejnego Wykonawcę, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.

XIII. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszego ogłoszenia o zamówieniu.

XIV. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców.

XV. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r., w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informujemy, że Administratorem Danych Osobowych jest:

1. Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, 51-147 Wrocław, ul. Czajkowskiego 109 Dział zamówień publicznych i Komisja Przetargowa powołana do przedmiotowego postępowania.
2. Administrator Danych Osobowych powołał Inspektora Ochrona Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl.
3. Dane osobowe przekazane przez Wykonawcę przetwarzane będą zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w celach:
 - a) wykonywania czynności związanych z procedurami udzielania zamówień publicznych zgodnie z ustawą Pzp,
 - b) podpisania i realizacji umowy,
 - c) dla celów statutowych, statystycznych i archiwalnych w związku z wypełnieniem obowiązków wynikających z Ustawy Pzp;
4. Podstawą do przetwarzania danych osobowych zawartych w ofercie jest zgoda Wykonawcy na przetwarzanie tych danych, określona w treści oferty;
5. Dane osobowe nie będą udostępniane innym odbiorcom, z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa, w szczególności ustawy Pzp, ustawy o dostępie do informacji publicznej;
6. Dane osobowe zawarte w ofercie lub w załącznikach do niej będą przetwarzane i przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
7. W przypadku zawarcia umowy o zamówienie publiczne, dane osobowe zawarte w umowie będą przechowywane i przetwarzane przez okres 10 lat od zakończenia okresu udzielonej gwarancji jakości i rękojmi za wady.
8. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych osobowych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie zaznaczając, że wszystkie operacje przetwarzania danych oparte na tej zgodzie, które miały miejsce przed wycofaniem zgody pozostają legalne i nie są dalej przetwarzane. Jeżeli nie ma innej zgodnej z prawem podstawy uzasadniającej ich dalszego przetwarzania lub archiwizowania to dane te zostaną usunięte lub zanonimizowane;
9. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do realizacji czynności wynikających z ustawy Pzp.
10. Wykonawca lub osoby których dane są przetwarzane, ma prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE;
11. Dane osobowe Wykonawcy, jak również osób wskazanych przez Wykonawcę w formularzu oferty lub załącznikach do oferty, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

OPRACOWAŁA: Renata NAZIMEK

Dnia: 25.03.2020 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A) USŁUGA NOCLEGOWA

1. Przedmiot zamówienia: Świadczenie usług noclegowych na potrzeby Akademii Wojsk Lądowych imienia Tadeusza Kościuszki podczas realizacji szkolenia w ramach „Planu praktyki i szkoleń słuchaczy uczelni wojskowych” odbywającego się w m. Leźnica Wielka.,

2. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Planowany termin świadczenia usługi i planowana liczba os. uczestniczących:
 - a) 24.05 – 29.05.2020 r. - nocleg dla 15 osób w pokojach dwu - lub wieloosobowych - nocleg dla 2 osób - dwa pokoje do jednoosobowego wykorzystania
wraz z usługą wyżywienia łącznie dla 17 osób od dnia 25.05.2020 do dnia 29.05.2020 r.
 - b) 17.08 - 11.09.2020 r. - 50 osób w pokojach jedno lub wieloosobowych bez usługi wyżywienia
 - c) 14.09 - 09.10.2020 r. - 35 osób w pokojach jedno lub wieloosobowych bez usługi wyżywienia
- 2) Ostateczny termin i liczba dni może ulec zmianie (+/- 5 dni) i zostanie określona 5 dni przed realizacją usługi.
- 3) Ostateczna liczba osób może ulec zmianie (+/-5 osób) i zostanie określona 5 dni przed realizacją usługi.
- 4) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów poniesionych przez gości Zamawiającego, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za nocleg współmałżonki/ka, przedłużenie pobytu, kosztów wyżywienia, kosztów połączeń telefonicznych, opłata za parking i inne) obsługa hotelu winna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z dodatkowych usług.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości pokoi dwuosobowych na rzecz pokoi jednoosobowych (lub odwrotnie) w sytuacji, jeśli liczba kobiet w stosunku do mężczyzn będzie niesymetryczna.
- 6) Zamawiający dopuszcza wykonanie części zlecenia przez podwykonawcę.
- 7) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:
 - a) Zapewnił miejsca noclegowe w odległości nie większej niż 10 km od miejsca szkolenia,
 - b) Zapewnił pojedyncze miejsca do spania w pokojach zgodnie z opisem w pkt 2,
 - c) Zamawiający wymaga, aby w budynku, w którym będą wynajmowane pokoje mieściły się węzły sanitarne odpowiednio damski i męski,
 - d) W ofercie wskazał adres, stronę internetową miejsca noclegowego,
 - e) Zapewnił możliwość przechowania bagażu przez weekend,
 - f) Jeżeli część zamówienia będzie wykonywana przez podwykonawcę, wykonawca wskaże, które części zadania, które będą wykonywane przez podwykonawcę, oraz

podaje nazwy firm podwykonawców, które będą brały udział w realizacji zamówienia.

- 8) Sposób rozliczenia: faktura VAT za poszczególne usługi zgodną z ilością faktycznie wykorzystanych noclegów.

B) USŁUGA WYŻYWIENIA

1. Wymagania w zakresie organizacji i jakości żywienia

- 1) Żywnienie realizowane będzie w systemie ciągłym przez wszystkie dni tygodnia oraz w dni wolne oraz ustawowo wolne od pracy w dniach przewidzianych umową o świadczenie usługi.
- 2) WYKONAWCA będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez **ZAMAWIAJĄCEGO** z 48 godzinnym wyprzedzeniem dotyczącym formy podawanych posiłków oraz ilości.
- 3) Zamawiający wymaga zapewnienia posiłków od dnia 25.05.2020 r. do dnia 29.05.2020 r. W dniu wyjazdu Zamawiający wymaga zapewnienia śniadania, obiadu, kolacji – gdzie kolację dopuszcza w formie suchego prowiantu.
- 4) Śniadanie I z II, obiad, kolacja wydawane będzie jako oddzielny posiłek.
- 5) Posiłki śniadaniowe, będą przygotowywane w jednym zestawie.
- 6) Posiłki obiadowe, będą składały się z zupy, drugiego dania i deseru, przy czym: zupa i drugie dania powinny być przygotowane w jednym zestawie z 2 dodatkami warzywnymi (jeden w postaci warzyw gorących i drugi warzyw na zimno (sałatek, surówek), dania deserowe w dwóch postaciach (jeden w postaci napojów, drugi owoców lub pieczywa cukierniczego).
 - w trakcie układania menu należy kierować się zasadami:
 - jeżeli występuje w pierwszym śniadaniu dodatek podstawowy w formie jarskiej to w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
 - w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
 - surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw, a także być kontrastowe pod względem kolorystycznym;
 - nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
 - przy przygotowaniu menu należy zwrócić uwagę na wartości religijne konsumentów i nie podawać potraw, dodatków lub składników zawierających w szczególności wieprzowinę i produkty przygotowane na mięsie wieprzowym oraz produktów które są „niedozwolone” w kuchni muzułmańskiej.
 - wartość energetyczna wszystkich posiłków w danym dniu powinna wynosić od 4000 do 4300 kcal
- 7) Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, ketchup, majonez, dżemy, miód realizowane w opakowaniach jednostkowych (na jednego żywionego).

- 8) Posiłki kolacyjne, będą przygotowywane w jednym zestawie.
- 9) W okresie żywienia nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
- 10) Wydawanie i spożywanie zaleca się w systemie samoobsługowym (ewentualnie męska obsługa kelnerska).
- 11) Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało w godzinach ustalonych przez zamawiającego:

Śniadanie I i II: 6.30 – 7.30

Obiad: 14.30 – 15.30

Kolacja: 18.00 – 18.40

- godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od planu szkoleniowego i będą ustalane z wykonawcą 24 h przed posiłkiem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z usługi przed rozpoczęciem realizacji na zasadach określonych w istotnych postanowieniach treści umowy.

2. Wymagania w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru

WYKONAWCA:

1. Zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego miejsca spożywania posiłków w trakcie i po spożyciu posiłku, jego wyposażenia technicznego i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone w następujących przepisach:
 - ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu HACCP