

Znak sprawy BS 2611.24.2022

Załącznik nr 1 do SWZ – Opis i zakres przedmiotu zamówienia

Opis i zakres przedmiotu zamówienia

- 1) Nazwa zamówienia.
- 2) Źródło finansowania.
- 3) Ogólny zakres
- 4) Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia wobec Wykonawcy (aspekt zatrudnieniowy)
- 5) Termin realizacji przedmiotu zamówienia.
- 6) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia
- 7) Nadzór nad przebiegiem usługi.
- 8) Sposób rozliczenia, płatności.
- 9) Waluta w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego PZP.
- 10) Klauzula informacyjna.
- 11) Dane osobowe.
- 12) Kody PCV.
- 13) Pozostałe informacje dotyczące zamówienia.

1) Nazwa zamówienia

Kompleksowa usługa cateringowa obejmująca dostawę i zaserwowanie 240 sztuk cateringu w postaci wyżywienia dla uczestników projektu „Zorientowani na biznes” podczas szkolenia.

Przedmiotem zamówienia jest:

Zapewnienie wyżywienia (obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz 1 przerwa kawowa) uczestnikom szkolenia;

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym terminie rozpoczęcia cateringu na 5 dni przed planowaną realizacją usługi w formie mailowej.

2) Źródła finansowania

Projekt „Zorientowani na biznes” realizowany jest w okresie od 01.02.2022 do 30.06.2023 w ramach POWER na lata 2014-2020, I Rynek pracy otwarty dla wszystkich, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, Działania 1.2 „Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy – projekty konkursowe”.

3) Ogólny zakres przedmiotów zamówienia

Zapewnienie wyżywienia (obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz 1 przerwa kawowa) 48 uczestnikom szkolenia

Program szkolenia obejmuje 40 godzin dydaktycznych szkolenia dla 1 grupy szkoleniowej. Zakłada się, że zamówienie będzie realizowane przez pięć kolejnych dni roboczych (3 grupy tygodniowo x 2) w wymiarze 8 godzin dziennie z uwzględnieniem dwóch minimum, 15 minutowych przerw oraz jednej obiadowej 45 minutowej.

Zamawiający zastrzega iż, może nastąpić zmiana w zakresie ilości sztuk cateringu, na skutek braku zrekrutowania lub rezygnacji Uczestników Projektu (UP) z uczestnictwa w szkoleniu podczas których będzie realizowany przedmiot umowy z zastrzeżeniem, że ilość sztuk cateringu nie zmniejszy się o więcej niż 50% wartości pierwotnie przewidzianej;

Ogólny zakres zamówienia: Usługa cateringowa dla 48 uczestników szkolenia.

1 sztuka Cateringu (tj. catering na 1 dzień dla 1 osoby) powinna obejmować:

a) Jeden Serwis kawowy (przygotowany przed rozpoczęciem szkoleń):

Gorąca kawa czarna/rozpuszczalna/parzona – 2 filiżanki na osobę, gorąca herbata czarna tradycyjna – 2 filiżanki na osobę, ciasteczka kruche - 100 g na osobę lub 1 drożdżówkę (np. z nadzieniem owocowym, serem, makiem, czekoladą) na osobę zamiennie, dodatki bez ograniczeń: cukier, cytryna w plasterkach, mleko do kawy.

Woda mineralna gazowana/niegazowana – podana w oryginalnych 0,5 l butelkach (2 butelki/osobę).

Sposób podania serwisu kawowego: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem jednorazowych filiżanek/kubeczków, talerzyków, łyżeczek, serwetek oraz białych materiałowych obrusów pod serwis kawowy.

b) Obiad dwudaniowy w formie gorącego posiłku:

Gorący posiłek dla każdego uczestnika szkolenia. Zestaw obiadowy musi obejmować: 1 danie - zupę (250 ml zupy na 1 osobę), mięso/rybę min. 150g, ziemniaki, ryż lub kasza 150g, surówkę/salatę 200g lub posiłek jarski (min. 400g/porcja) przy czym liczba posiłków jarskich nie może stanowić więcej niż 40% łącznej liczby obiadów dla każdego szkolenia. obiady powinny być zróżnicowane. Dany obiad (pierwsze i drugie danie) nie powinien powtarzać się częściej niż raz na 5 dni szkoleniowych.

Zimne napoje do obiadów: Woda mineralna gazowana, niegazowana o pojemności 0,5 l w plastikowych butelkach po 1 sztuce na osobę.

Sposób podania obiadu:

Wykonawca zobowiązany jest do dowozu cateringu do sali szkoleniowych: obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na gorąco w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek.

Obiad powinien być dostarczony jako wyporcjowany. Temperatura podawanego posiłku nie powinna być niższa niż 60°C. Dla każdego uczestnika powinien być zapewniony kubek jednorazowy na zimne napoje.

Pozostałe wymogi co do przygotowania i transportu posiłków:

- a) Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe i estetyczne. Wykonawca przy wykonywaniu posiłków będzie korzystał tylko ze świeżych produktów dostępnych na rynku. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb alergików: np. posiłki bez laktozy, pszenicy).
- b) Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U z 2020 poz.2021 ze zm.).
- c) Wykonawca zobowiązany jest do dowozu cateringu do sali szkoleniowych. Wykonawca odpowiada za catering w czasie transportu oraz za podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U z 2020 poz.2021 ze zm.).
- d) **Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania po cateringu. Naczynia i resztki z posiłków należy zabrać do 15 minut po zakończeniu posiłku przez Uczestników Projektu.** W przypadku zaistnienia w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia okoliczności wskazujących na niewywiązywanie się przez firmę cateringową w należyty sposób z powierzonych jej zadań, Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany sposobu realizacji tej części przedmiotu zamówienia bądź wymiany wybranej przez Wykonawcę firmy cateringowej.
- e) **Wykonawca przy zachowaniu dbałości o środowisko naturalne zobligowany jest do stosowania ekologicznych jednorazowych naczyń i opakowań.**

c) Harmonogram czasowy przygotowania cateringu podczas szkolenia:

- Czas trwania szkolenia nie przekracza 5 następujących po sobie dni;
- Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia;
- W trakcie zajęć zaplanowane są regularne przerwy w ilości nie mniejszej niż 15 minut na 2 godziny zegarowe;
- W trakcie zajęć trwających dłużej niż 6 godzin zegarowych zaplanowana jest jedna przerwa trwająca min. 45 minut.

Przerwa kawowa: 7:30 każdego dnia szkolenia.

Wstępnie obiad przewidziany jest na godz.12:00.

Szczegółowe godziny dostarczenia cateringu zostaną ustalone z Wykonawcą po podpisaniu Umowy i ustaleniu szczegółowego harmonogramu szkoleń. Zamawiający zastrzega sobie

prawo do zmiany terminów lub godzin dostarczenia cateringu. O każdej takiej zmianie Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej 5 dni przed planowanym terminem cateringu.

4) Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia wobec Wykonawcy (aspekt zatrudnieniowy)

Zamawiający nie określa wymagania dotyczącego zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy, zgodnie z art. 95 ustawy Pzp.

Zamawiający określa wymagania dotyczącego zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy, zgodnie z art. 96 ustawy Pzp

Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, musi zatrudnić na czas realizacji zamówienia 1 osobę w wymiarze co najmniej $\frac{1}{4}$ etatu, zgodnie z zapisami określonymi w art. 96 ust. 2 pkt 2) ustawy Pzp na podstawie umowy o pracę lub umowy cywilno-prawnej.

Wskazana osoba musi posiadać status zgodny z kategoriami określonymi w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp tj. być osobą:

- a) bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- b) poszukującą pracy, niepozostającą w zatrudnieniu lub niewykonującą innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- c) usamodzielnianą, o których mowa w art. 140 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej,
- d) młodocianą, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego,
- e) niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
- f) innych osób niż określone w lit. a-e, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2019 r. poz. 217, 730 i 1818) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
- g) do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadającą status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

Powyższe wymaganie/wymagania muszą być spełniane przed dniem zatrudnienia wskazanej osoby i potwierdzone odpowiednim dokumentem, do którego wgląd będzie mieć wyłącznie Wykonawca i Zamawiający.

W celu potwierdzenia wymogu zatrudnienia osoby wskazanej powyżej, Wykonawca musi przed dniem podpisania umowy przedłożyć Zamawiającemu oświadczenie o zatrudnieniu takiej osoby. Na etapie składania ofert, Wykonawca zobowiąże się do zatrudnienia wskazanej powyżej osoby, w załączniku nr 4 do SWZ.

Niniejsze zatrudnienie musi zostać potwierdzone przez Wykonawcę oświadczeniem, w którym potwierdzi, że zatrudni na czas realizacji przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osobę, która spełni przynajmniej jedno z kryteriów wskazanych w katalogu zawartym w art. 96 ust. 2 pkt. 2 ustawy Pzp. Niniejsze oświadczenie Wykonawca musi przedłożyć przed podpisaniem umowy.

W ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do żądania oświadczeń (aktualnych na dzień ich złożenia) Wykonawcy o zatrudnieniu pracownika oraz przedłożenia zanonimizowanej umowy o pracę, w celu potwierdzenia spełnienia wymagań dotyczących aspektu zatrudnieniowego.

5) Termin realizacji zamówienia

- a) Szkolenie dla 48 osób (6 grup po 8 os.) – (Termin realizacji zamówienia liczony będzie: **cztery tygodnie od daty zawarcia umowy**). **Zgodnie z harmonogramem szkoleń, który przedstawiony zostanie po podpisaniu umowy.**

Szczegółowe terminy oraz godziny dostarczenia cateringu zostaną ustalone z Wykonawcą po podpisaniu Umowy i ustaleniu szczegółowego harmonogramu szkoleń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminów, godzin dostarczenia cateringu. O każdej takiej zmianie Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej 5 dni przed planowanym terminem szkolenia.

- 3 grupy po 8 osób – 5 dni roboczych (1 tydzień);
- 3 grupy po 8 osób – 5 dni roboczych (1 tydzień).

6) Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany:

Usługa realizowana będzie w siedzibie Rzeszowskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. ul. Szopena 51 w Rzeszowie we wskazanych przez nią pomieszczeniach – sale szkoleniowe. Sale szkoleniowe będą znajdować się na 3 piętrach (parter, 1 piętro, 2 piętro). Wykonawca nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z pomieszczeń udostępnionych na cele realizacji usług. Sale spełniać będą warunki BHP oraz będą odpowiadać potrzebom grupy docelowej, zwłaszcza w przypadku udziału osób z niepełnosprawnościami.

7) Nadzór nad przebiegiem usługi

Nadzór prowadzony przez Wykonawcę:

- Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ciągłego nadzoru i kontroli nad realizacją zamówienia;
- Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi;
- Wszelkie pisma kierowane do Zamawiającego muszą mieć oznaczenie ze wskazaniem numeru umowy i datą jej zawarcia.

Nadzór prowadzony przez Zamawiającego:

- Wykonawca jest zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli w każdej chwili związania umową;

- b) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić możliwość konsultacji z pracownikami RARR S.A. w kwestiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia;
- c) Przedstawicielem Zamawiającego w zakresie uzgodnień jest Pan Piotr Stącel oraz Pani Agnieszka Kojder-Walaszek.

Dane kontaktowe: tel. (17) 86 76 244 e-mail: pstacel@rarr.rzeszow.pl
akojder@rarr.rzeszow.pl

8) Sposób rozliczenia, płatności

1. Rozliczenie będzie się odbywało po wykonaniu i odebraniu przedmiotu umowy w oparciu o prawidłowo wystawioną fakturę/ rachunek zgodnie z postanowieniami umowy;
2. Podstawą wystawienia faktury/rachunku jest protokół zdawczo-odbiorczy wykonania usługi podpisany przez Zamawiającego;
3. Na protokole zdawczo odbiorczym należy wskazać numer umowy zawartej z Zamawiającym, na podstawie, której realizowana jest usługa cateringowa, wyszczególnienia dotyczące miejsca i terminu realizacji oraz sztuk cateringu.
4. Protokół zdawczo-odbiorczy podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę wraz z fakturą/rachunkiem zostaną doręczone/przesłane przez Wykonawcę w terminie do 5 dni roboczych od wykonania całości przedmiotu zamówienia, jak również wszelka dokumentacja (listy obecności, certyfikaty, itp) – jeżeli dotyczy;
5. Fakturę należy wystawić na: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, NIP: 813-00-10-538;
6. Na fakturze/rachunku należy wskazać numer umowy z RARR S.A., na podstawie której realizowana jest usługa. Nazwa usługi (zakres wykonywanych usług) musi być tożsamy z przedmiotem umowy;
7. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności za wykonanie przedmiotu umowy w terminie do 30 dni od daty skutecznego doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku;
8. Płatność zostanie dokonana przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany w fakturze Wykonawcy;
9. Przez datę zapłaty rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego;
10. Za opóźnienie w zapłacie faktur Wykonawca może naliczyć odsetki w wysokości ustawowej.

9) Waluta w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego PZP

Wszelkie rozliczenia finansowe, a przede wszystkim ofertę należy określić w złotych polskich.

10) Klauzula informacyjna

1. Administratorem Państwa danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób

fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 5/46/WE („RODO”) jest: Rzeszowska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. ul. Szopena 51, 35-959 Rzeszów, e-mail: sekretariat@rarr.rzeszow.pl.

2. W sprawach związanych z Państwa danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, wysyłając e-mail na adres: iod@rarr.rzeszow.pl.
3. Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu związanym z prowadzeniem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr BS 2611.24.2022 w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz na podstawie art. 6 ust 1 lit. f) RODO w celu ustalenia, obrony i dochodzenia roszczeń wynikających z odrębnych przepisów.
4. Odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2021, poz. 1129 z późn.zm.), dalej „ustawa Pzp” oraz instytucje kontrolujące realizację Projektu, w szczególności Instytucja Pośrednicząca.
5. Mając na uwadze powyższe przysługuje Państwu prawo do:
 - uzyskania informacji, czy Zamawiający/Administrator przetwarza Państwa dane osobowe, a jeżeli ma to miejsce, to do uzyskania dostępu do nich, z takim zastrzeżeniem, że Zamawiający/Administrator ma prawo do żądania od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;
 - sprostowania danych osobowych w przypadku, gdy są nieprawidłowe, z zastrzeżeniem, że skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp, jak również integralnością protokołu oraz jego załączników;
 - uzupełnienia danych osobowych, w przypadku, gdy są niekompletne, z zastrzeżeniem, że skorzystanie z prawa do uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp, jak również integralnością protokołu oraz jego załączników;
 - żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO tj. przechowywania danych osobowych w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, z zastrzeżeniem, że prawo nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
 - wniesienia sprzeciwu dotyczącego przetwarzanych danych, z zastrzeżeniem, iż przysługuje ono wyłącznie w zakresie danych przetwarzanych na podstawie art.6 ust 1 lit. f RODO;

- wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.
6. Państwa dane osobowe będą przechowywane:
 - a) w celu związanym z prowadzeniem postępowania - zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy oraz przez okres dwóch lat od dnia 31 grudnia roku następującego po złożeniu Roczego Zestawienia Wydatków (RZW), do Komisji Europejskiej (KE), w którym ujęto wnioski o płatność końcową w ramach projektu „Zorientowani na biznes”.
 - b) w przypadku prowadzenia postępowań na roboty budowlane lub usługi – okres przechowywania dokumentacji postępowania wynosi 5 lat od dnia zakończenia postępowania o zawarcie umowy koncesji, a w przypadku gdy czas trwania umowy koncesji przekracza 5 lat – przez okres jego trwania;
 - c) w celu ustalenia, obrony i dochodzenia roszczeń – do momentu przedawnienia roszczeń lub zakończenia postępowań w tym przedmiocie.
 7. Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp; tj. odrzucenie oferty lub wykluczenie wykonawcy i odrzucenie oferty.
 8. W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany.

11) Dane osobowe

1. Przy przetwarzaniu danych osobowych Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r. (Dz.U. 2018, poz. 1000) oraz rozporządzeniem 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 rozporządzenia o ochronie danych), które chronią prawa osób, których dane dotyczą zgodnie z obowiązującym stanem prawnym, w szczególności do spełnienia wobec nich obowiązku informacyjnego z art.13/14 RODO.

12) Kody CPV (Wspólny Słownik Zamówień)

Kod główny:

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków.

Kody dodatkowe:

55320000-9 – Usługi podawania posiłków.

55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków.

13) Pozostałe informacje dotyczące zamówienia

1. Informacje o wymaganiach dotyczących zatrudniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy - art. 95 Pzp:

Zamawiający nie ma szczególnych wymagań w tym zakresie.

2. Informacja o wymaganiach obejmujących aspekty gospodarcze, środowiskowe, społeczne, związane z innowacyjnością, zatrudnieniem lub zachowaniem poufności informacji - art. 96 Pzp:

Zamawiający ma szczególne wymagania w tym zakresie, opisane w pkt 4).

3. Uwzględnienie w opisie przedmiotu zamówienia dostępności dla osób niepełnosprawnych oraz projektowania z przeznaczeniem dla wszystkich użytkowników - **art. 100 Pzp**: Zamawiający nie ma szczególnych wymagań w tym zakresie.

4. W przypadku realizacji usług w formule stacjonarnej, spotkania odbywać się będą w warunkach zapewniających komfort doradztwa dotacyjnego, sale spełniać będą warunki BHP oraz będą odpowiadać potrzebom grupy docelowej, zwłaszcza w przypadku udziału osób z niepełnosprawnościami.

5. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań - art. 112 Pzp.

Nie dotyczy. Zamawiający nie dokonuje takiego zastrzeżenia.

6. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy - art. 462:

- a) Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- b) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w ofercie, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
- c) Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

7. Informacja o przewidywanych podobnych usługach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp:

Zamawiający nie przewiduje udzielenia takich zamówień.

8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

10. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

11. Zamawiający nie zamierza ustanawiać dynamicznego systemu zakupów.

12. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.