

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi**

Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” (...)

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Komenda Wojewódzka Policji z siedzibą w Radomiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 670897379

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 11 Listopada 37/59

1.5.2.) Miejscowość: Radom

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-600

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL921 - Radomski

1.5.7.) Numer telefonu: 47 701 22 64

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia.kwp@ra.policja.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://bip.mazowiecka.policja.gov.pl>

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Porządek i bezpieczeństwo publiczne

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:

Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” (...)

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-751c83e5-51c3-4a61-9bf3-ca3404dadd80

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00566580

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-10-28

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00015659/49/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.15 Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu "Seniorzy a cyberbezpieczeństwo" w terminie 18-20.11.2024

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: Nie

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://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

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: https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem:

https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym

a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną przy użyciu platformy zakupowej pod adresem:

https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom (inna niż oferta Wykonawcy i załączniki do oferty) za pośrednictwem dedykowanego formularza poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po którym pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.

3. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia z BZP a dodatkowo numerem wewnętrznym postępowania.

4. Wykonawca ma dostęp do formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego” dostępny na stronie dotyczącej danego postępowania.

5. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania

i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem

https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom do konkretnego Wykonawcy.

6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów

i wiadomości bezpośrednio na https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.

7. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, określają „REGULAMIN platformazakupowa.pl”, który znajduje się na stronie głównej Platformy oraz „Instrukcja dla Wykonawców platformazakupowa.pl” dostępna jest pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

8. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pomocą dedykowanego formularza przy komunikacji to maksymalnie 500 MB.

9. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, e-mail:

malgorzata.wojcik@ra.policja.gov.pl

10. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanej w SWZ.

11. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r.

w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu

o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo-aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:

a) stały dostęp do sieci Internet 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 - MSWindows 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 Java Script,

e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,

f) platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,

g) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

z uwagi na ograniczoną ilość znaków pozostałe zapisy w powyższym zakresie znajdują się na stronie prowadzonego postępowania pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

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): Dane osobowe przetwarzane w trybie RODO w KWP z siedzibą w Radomiu (postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego):

Szanowna Pani/Szanowny Panie,

w związku z wejściem w życie 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) z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str. 1), dalej „RODO”, dochowując warunków w nim zawartych informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Wojewódzki Policji z siedzibą w Radomiu - adres: ul. 11-go Listopada 37/59, 26-600 Radom.

2. Nadzór nad prawidłowym przetwarzaniem danych osobowych w Komendzie Wojewódzkiej Policji z siedzibą w Radomiu sprawuje inspektor ochrony danych: Sylwia Fila - adres: ul. 11-go Listopada 37/59, 26-600 Radom - e-mail: iod.kwp@ra.policja.gov.pl.

3. Cel i okres przetwarzania danych osobowych w Komendzie Wojewódzkiej Policji z siedzibą w Radomiu. W KWP z siedzibą w Radomiu dane osobowe przetwarza się wyłącznie w konkretnych, wyraźnych i prawnie uzasadnionych celach i nie przetwarza się ich dalej w sposób niezgodny z tymi celami. Przetwarzanie danych jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust.1 lit. c RODO) zgodnie z:

- Ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych – dalej zwaną ustawą Pzp,

- Rozporządzeniem Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz Rozporządzeniem Ministra Rozwoju i Technologii z dnia 3 sierpnia 2023r. zmieniające rozporządzenie w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

- Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającą dyrektywę 2004/18/WE.

Okres przetwarzania danych osobowych wynika bezpośrednio z przepisów prawa i jest adekwatny do celów.

4. Odbiorcy danych osobowych.

W rozumieniu RODO odbiorcami danych osobowych nie są organy publiczne, które mogą otrzymywać dane osobowe w ramach konkretnego postępowania zgodnie z prawem Unii lub prawem państwa członkowskiego. Dane osobowe nie są udostępniane podmiotom innym niż uprawnione na podstawie przepisów prawa. Dane będą udostępniane uprawnionym podmiotom jedynie w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej oraz tylko do upływu terminu na ich wniesienie.

5. Osobom, których dane są przetwarzane zgodnie z RODO przysługuje:

- prawo dostępu do własnych danych osobowych na zasadach określonych w ustawie Pzp,

- prawo do żądania od administratora sprostowania, uzupełnienia danych, jednakże może ono skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp,

- prawo do ograniczenia przetwarzania własnych danych osobowych, ale to nie może ograniczać przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania,

- prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania w sytuacjach przewidzianych prawem,

- prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.

6. Przy przetwarzaniu danych osobowych w trybie RODO nie występuje zautomatyzowane podejmowanie decyzji o przetwarzaniu danych osobowych, w tym profilowanie.

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: 52/24

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: 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:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

I. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i konferencyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” dla pracowników i funkcjonariuszy Komendy Wojewódzkiej Policji zs. w Radomiu oraz jednostek podległych w terminie 18-20.11.2024 r.

II. WYMOGI ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia został zrealizowany na terenie jednego kompleksu hotelowego

umiejscowionego zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 5.

2. Miejsce szkolenia: obiekt hotelowy zlokalizowany poza granicami administracyjnymi miasta Radomia oraz powiatu radomskiego, w odległości nie większej niż 50 km od siedziby Komendy Wojewódzkiej Policji z siedzibą w Radomiu, ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom.

UWAGA: Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KWP zs. w Radomiu do miejsca świadczenia usługi Zamawiający dokona samodzielnie na podstawie wydruków ze strony internetowej <http://www.google.pl/maps„wyznacz trasę samochodową”>. W przypadku przekroczenia odległości 50 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z warunkami zamówienia.

3. Termin szkolenia: 18 – 20 listopada 2024 roku (3 dni, 2 noclegi).

4. Na etapie analizy ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia rekonesansu obiektu oraz warunków dot. pobytu, zgodnie z ofertą (dot. oferty uznanej za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania).

5. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie na terenie jednego kompleksu hotelowego głównych elementów zamówienia, tj.:

- usługi hotelowej,
- usługi restauracyjnej,
- usługi konferencyjnej.

III. PLAN SZKOLENIA

1. 18.11.2024 r. - pierwszy dzień – przyjazd uczestników, zakwaterowanie do godz. 12.00, 13.00 obiad, zajęcia tematyczne, 18.00 kolacja uroczysta.

2. 19.11.2024 r. – drugi dzień – 8.30 śniadanie, zajęcia tematyczne, 14.00 obiad, zajęcia tematyczne, 18.00 kolacja.

3. 20.11.2024 r. – trzeci dzień – 8.30 śniadanie, zajęcia tematyczne, 12.30 obiad, wykwaterowanie i wyjazd uczestników.

IV. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. ZAKWATEROWANIA

Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem zamówienia dla 35 osób (uczestników szkolenia) wg następujących kryteriów:

- a) zakwaterowanie uczestników szkolenia w pokojach 1, 2 i 3 osobowych, według następującego podziału:
 - co najmniej 4 pokoje 1-osobowe o min. powierzchni 10 m². Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym;
 - zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2 lub 3-osobowych o min. powierzchni 14 m². W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi, tzw. „małżeńskimi” lub piętrowymi. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym,
- b) każdy pokój wyposażony w łazienkę z pełnym węzłem sanitarnym z ciepłą i zimną wodą,
- c) wszystkie pokoje sypialne w obiekcie udostępnione uczestnikom szkolenia wyposażone powinny być w telewizor z dostępem do kanałów satelitarnych,
- d) zapewnienie właściwej temperatury w pokojach oraz pomieszczeniach, z których uczestnicy będą korzystać – w zależności od potrzeb ogrzewanie,
- e) obiekt powinien prezentować standard odpowiadający standardowi 3 gwiazdek hotelowych,
- f) na terenie obiektu udostępnione będzie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji osób uczestniczących w szkoleniu,
- g) we wszystkich udostępnionych uczestnikom szkolenia pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej możliwość korzystania z bezpłatnego całonoclegowego wi-fi,
- h) wykonawca zapewnia możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia od godz. 10.00 w pierwszym dniu szkolenia, tj. 18 listopada 2024 r., oraz do godz. 14.00 w trzecim dniu, tj. 20 listopada 2024 r. (cała grupa 35 osobowa),
- i) jeżeli w terminie, w którym planowane jest szkolenie władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia bez podjęcia stosownych działań, wykonawca dostosuje obiekt hotelowy tak, aby przedsięwzięcie mogło się odbyć bez naruszenia przepisów prawa. Jednocześnie tego typu działania nie będą miały wpływu na koszt przeprowadzenia szkolenia,
- j) bezpłatny parking dla pojazdów uczestników szkolenia.

V. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. WYŻYWIENIA

1. Miejsce podawania posiłków dostosowane do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników szkolenia z zapewnieniem miejsc siedzących wszystkim osobom jednocześnie, nie dopuszcza się podawania posiłków w sali konferencyjnej.

2. Serwis gastronomiczny odbywać się będzie w sali z dostępem do światła dziennego z jednoczesnym odpowiednim oświetleniem sztucznym.

3. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.

4. Nie dopuszcza się serwowania posiłków na zastawie plastikowej lub jednorazowej.

5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia wyżywienia wg poniższego harmonogramu:

- 18.11.2024 r. – obiad, kolacja uroczysta;
- 19.11.2024 r. – śniadanie, obiad, kolacja;
- 20.11.2024 r. – śniadanie, obiad,
- 18 – 20.11.2024 r. serwis kawowy w obrębie sali konferencyjnej.

6. Poszczególne posiłki winny być zapewnione w formie:

a) śniadanie – w postaci szwedzkiego stołu bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu.

Śniadanie powinno zawierać co najmniej:

- minimum 3 posiłki na ciepło,
- pieczywo jasne oraz ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa rodzaje chleba),
- wędlina (co najmniej 4 rodzaje),
- ser (co najmniej 2 rodzaje, tj. żółty, twaróg),
- rogalce i drożdżówki (minimum sztuka na osobę),
- musli,
- mleko,
- płatki (co najmniej 2 rodzaje),
- dżem owocowy,
- warzywa świeże lub konserwowe,
- masło,
- herbata w saszetkach
- cytryna,
- cukier,
- kawa z ekspresu przelewowego, kawa sypana i mielona,
- mleko lub śmietanka do kawy,
- sok 100% (minimum 1 rodzaj),
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- wrzątek.

b) obiad – w postaci dwóch dań gorących (zupa, drugie danie, napoje), serwowany w formie bufetu uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:

- dwa dania gorące, tj. zupa i drugie danie (dwa rodzaje każdego),
- sałatki (minimum 2 rodzaje),
- kawę z ekspresu przelewowego,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- herbatę w saszetkach
- cytryna,
- cukier,
- soki 100% (minimum 2 rodzaje),
- wodę mineralną niegazowaną i gazowaną.

c) kolacja uroczysta – w postaci trzech dań gorących, szwedzkiego stołu z minimum sześcioma przystawkami bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu, napoje zimne bez limitu oraz płyta ciast i słodkich przekąsek bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco. Powyższe menu powinno obejmować co najmniej:

część serwowaną do stołów składającą się z:

- zupy - 2 rodzaje (minimum 250 ml na osobę),
- dania drugiego mięsnego oraz wegetariańskiego do wyboru (minimum 150 gramów na osobę), z dodatkiem skrobiowym (minimum 100 gramów na osobę) oraz surówką (minimum 100 gramów na osobę),
- dodatkowe (dwa) dania gorące.

część bufetową trwającą nie mniej niż 5 godzin (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:

- minimum dwóch dań gorących,
- przekąsek,
- minimum sześciu przystawek w postaci potraw mięsnych i bezmięsnych, w tym: śledzi, deski serów (minimum 2 rodzaje), sałatek (minimum 2 rodzaje),
- płyta ciast i słodkich przekąsek w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje),
- kawy z ekspresu przelewowego, kawy sypanej i mielonej,
- mleka lub śmietanki do kawy,
- herbaty w saszetkach,
- cytryna,
- cukier,
- soków 100% (minimum 2 rodzaje),
- napoje słodkie gazowane (minimum 2 rodzaje),
- wody mineralnej niegazowanej i gazowanej,
- wrzątku.

d) kolacja – w postaci szwedzkiego stołu, bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu, płyta ciast i słodkich przekąsek bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, powinna obejmować co najmniej:

- 2 dania ciepłe (w tym maksymalnie jedna zupa),
- wędlinę (minimum 3 rodzaje),
- sery (minimum 2 rodzaje),
- sałatki (minimum 2 rodzaje),
- pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne,
- warzywa świeże lub konserwowe,
- masło,
- herbatę w saszetkach,
- cytrynę,

- cukier,
- kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok 100% (minimum 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- wrzątek.

e) serwis kawowy – w postaci ciepłych napoi oraz suchych przekąsek i ciastek bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, powinien obejmować co najmniej:

- kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa),
- cytrynę,
- cukier, słodzik,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- soki 100% (minimum 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- suche przekąski i ciastka (minimum 3 rodzaje).

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania i podawania posiłków, zgodnie z planem szkolenia.

8. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia przedstawić do zaakceptowania przez Zamawiającego propozycje menu obiadu, kolacji oraz kolacji uroczystej na każdy dzień zgodnie z harmonogramem.

9. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

10. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448).

- z uwagi na ograniczoną ilość znaków pozostałe zapisy w powyższym zakresie znajdują się na stronie prowadzonego postępowania pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

4.2.6.) Główny kod CPV: 55100000-1 - Usługi hotelarskie

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-11-18 do 2024-11-20

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: Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Kryterium CENA – 100%

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia określił wymagania jakościowe odnoszące się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia - pkt V SWZ

Kryterium „Cena” - wycieszenie i przyznanie punktacji każdej z ofert za zaproponowaną cenę na podstawie następującego wzoru:

$P_{obliczana} = (X_{min} / X_{obliczana}) \times 100$

gdzie :

$P_{obliczana}$ - punktacja ,którą należy wyznaczyć

X_{min} – oferta z najniższą ceną spośród złożonych ofert

$X_{obliczana}$ – cena obliczanej oferty

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, spośród złożonych, ważnych i niepodlegających odrzuceniu ofert, która uzyska największą ilość punktów.

Obliczenia będą dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100

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: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

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

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Do oferty należy dołączyć:

- 1) Formularz ofertowy (oferta) ;
 - 2) Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik,
 - 3) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – dotyczy ofert składanych wspólnie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
 - 4) Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
- W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców.

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) Pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – dotyczy ofert składanych wspólnie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 2) Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru oferty jako najkorzystniejszej) przedstawiają Zamawiającemu kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

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: Nie

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

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-11-06 10:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-11-06 10:05

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-12-05

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

1) Zamawiający wykluczy wykonawcę z postępowania, w przypadkach wskazanych w przepisie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących

ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 129 z późn. zm.).

2) Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania (indywidualny identyfikator PEPPOL-GLN 5907714353642).

3.) Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” dla pracowników i funkcjonariuszy Komendy Wojewódzkiej Policji zs. w Radomiu oraz jednostek podległych w terminie 18-20.11.2024r., współfinansowanego przez NBP.