

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

**Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław**



SPECYFIKACJA **WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie przepisów ustawy
Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320),
poniżej równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 3 ust. 1 ustawy
zamówienie o charakterze usługi społecznej poniżej 750 000 euro

Postępowanie numer: AG.260.10.2025

Zatwierdził

Wrocław, dnia 29.05.2025 r.

.....

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Uwaga! Zamawiający przypomina, że w toku postępowania zgodnie z art. 61 ust. 2 ustawy PZP komunikacja ustna dopuszczalna jest jedynie w toku negocjacji lub dialogu oraz w odniesieniu do informacji, które nie są istotne. Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez Zamawiającego umieszczone **w rozdziale X SWZ**.

ROZDZIAŁ I: Informacje wstępne

1. Zamawiający

Nazwa (firma) Zamawiającego: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu działający na podstawie ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego (Dz. U. z 2024 r. poz. 76), NIP 8961000264, REGON 006011298, www.dodr.pl

Adres Zamawiającego: ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

Telefon: 71 339-86-56 wewn. 100

Adres profilu nabywcy, w którym udostępniona jest specyfikacja warunków zamówienia oraz pozostałe dokumenty dotyczące prowadzonego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/pn/dodr>

W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy: **platformazakupowa.pl**

Adres poczty elektronicznej: zamowienia.publiczne@dodr.pl

Godziny urzędowania: od 07:00 do 15:00.

NIP: 896-100-02-64

Regon: 006011298

2. Numer i tryb postępowania

2.1. Numer postępowania: postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem **AG.260.10.2025**. Wykonawcy we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powinni

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

powoływać się na ten znak.

2.2. Tryb postępowania:

Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 1 PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ” oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, w szczególności na podstawie Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (poz. 2415) zwane Rozporządzeniem MRPiT oraz Rozporządzenia 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 (poz. 2452) zwane Rozporządzeniem PRM.

- a.** Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
- b.** Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
- c.** Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
- d.** Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
- e.** Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
- f.** Zamawiający nie zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wyłącznie Wykonawcy, o których mowa w art. 94 PZP.
- g.** Zamawiający nie określa wymagań, o których mowa w art. 96 ust. 2 PZP
- h.** Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (tekst jedn. tj. z 2024 r. poz. 653), jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
- i.** Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

czynności 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 2020 r., poz. 1320 ze zm.) obejmują następujące rodzaje czynności:

- czynności podejmowane w zakresie realizacji niniejszego zamówienia, nie polegają w ocenie Zamawiającego na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy.

3. Informacje uzupełniające

3.1. Wszelkie informacje przedstawione w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia przeznaczone są wyłącznie w celu przygotowania oferty i w żadnym wypadku nie powinny być wykorzystywane w inny sposób.

3.2. Ilekroć w Specyfikacji Warunków Zamówienia zastosowane jest pojęcie "ustawa", bez bliższego określenia, o jaką ustawę chodzi, dotyczy ono *Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych* (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320).

3.3. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

3.4. Klauzula informacyjna RODO:

3.4.1 Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r.) – dalej: RODO – tym samym dane osobowe podane przez wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

Dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"”**

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- 3.4.2 Odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania zgodnie z art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp, a także art. 6 ustawy z 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej.
- 3.4.3 Dane osobowe Wykonawcy zawarte w protokole postępowania będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. Jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
- 3.4.4 Klauzula informacyjna, o której mowa w art. 13 ust. 1 i 2 RODO, znajduje się w niniejszym Rozdziale poniżej.
- 3.4.5 Zamawiający nie planuje przetwarzania danych osobowych Wykonawcy w celu innym niż cel określony w ust. 2 powyżej. Jeżeli administrator będzie planował przetwarzać dane osobowe w celu innym niż cel, w którym dane osobowe zostały zebrane (tj. cel określony w ust. 2 powyżej), przed takim dalszym przetwarzaniem poinformuje on osobę, której dane dotyczą, o tym innym celu oraz udzieli jej wszelkich innych stosownych informacji, o których mowa w art. 13 ust. 2 RODO.
- 3.4.6 Wykonawca jest zobowiązany, w związku z udziałem w przedmiotowym postępowaniu, do wypełnienia wszystkich obowiązków formalnoprawnych wymaganych przez RODO i związanych z udziałem w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Należą do nich obowiązki informacyjne z:
- 1) art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego;
 - 2) art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane Wykonawca pozyskał w sposób pośredni, a które to dane Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego.
- 3.4.7 W celu zapewnienia, że Wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem w postępowaniu, Wykonawca składa oświadczenie o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO – treść oświadczenia została zawarta w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ.

3.4.8 Zamawiający informuje, że:

- 1) Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO (dane osobowe dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych), w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie;
- 2) udostępnianie protokołu i załączników do protokołu ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem tych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (tj. danych osobowych ujawniających pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych oraz przetwarzania danych genetycznych, danych biometrycznych w celu jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej lub danych dotyczących zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej tej osoby), zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia;
- 3) w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO (związanych z prawem Wykonawcy do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jego dotyczące, prawem Wykonawcy do bycia poinformowanym o odpowiednich zabezpieczeniach, o których mowa w art. 46 RODO, związanych z przekazaniem jego danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz prawem otrzymania przez wykonawcę od administratora kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu), Zamawiający może żądać od osoby

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;

- 4) skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia, o którym mowa w art. 16 RODO (z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych), nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
- 5) w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania;
- 6) w przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

A) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław;*

B) Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych Osobowych - pisemnie na adres siedziby
z dopiskiem „IOD” lub mailowo” iod@dodr.pl

C) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), dalej „PZP”. Cel przetwarzania jest związany z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego numer **AG.260.10.2025** prowadzonym w trybie podstawowym;

- D) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 i 74 ustawy PZP przy uwzględnieniu ograniczeń jej jawności. Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty, z którymi administrator zawarł umowy lub porozumienia na korzystanie z udostępnianych przez nie systemów informatycznych w zakresie przekazywania lub archiwizacji danych;
- E) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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;
- F) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących 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;
- G) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- H) posiada Pani/Pan:
 - prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, na podstawie art. 15 RODO, przy czym zamawiający może żądać wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, na podstawie art. 16 RODO, przy czym w myśl art. 19 ust. 2 PZP skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z PZP, jak również nie może naruszać integralności zarówno protokołu, jak i załączników;

- prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych na podstawie art. 18 RODO, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym zgodnie z art. 19 ust. 3 PZP żądanie nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania; *prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.*

ROZDZIAŁ II: Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest:

A) „Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"”.

B) *Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1A do SWZ.*

C) Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.

D) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

E) Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.

F) Kod i nazwa Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55110000 - 4 - HOTELARSKIE USŁUGI NOCLEGOWE; 55300000-3 - USŁUGI RESTAURACYJNE I DOTYCZĄCE PODAWANIA POSIŁKÓW

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

2. Dopuszczalność udziału podwykonawców: Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania firm podwykonawców (**załącznik nr 1 do SWZ**).

ROZDZIAŁ III: Terminy

1. Termin składania ofert: do dnia **10.06.2025 r. do godz. 08.00** na <https://platformazakupowa.pl/pn/dodr>

2. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert tj. **10.06.2025 r. o godz. 08.15**.

3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: Część I – 10-11.07.2025 r.; Część II – 11.07.2025

4. Termin związania ofertą:

4.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. od dnia **10.06.2025 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert (art. 307 ust. 1 ustawy PZP).

4.2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

5. Termin podpisania umowy: Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, zgodnie z terminami wskazanymi w art. 308 ust. 2 ustawy PZP. Umowa pomiędzy Zamawiającym

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

a Wykonawcą zostanie podpisana w terminie związania ofertą.

ROZDZIAŁ IV: Wadium i zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
2. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

ROZDZIAŁ V: Informacje dotyczące warunków realizacji zamówienia

1. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia, sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia Zamawiający określił w Istotnych postanowieniach umowy, które stanowią **załącznik nr 4 do SWZ**.
2. Wykonawca obowiązany jest zapoznać się z treścią Istotnych postanowień umowy i zaakceptować wszystkie zawarte w nich postanowienia oraz uwzględnić w cenie oferty. Wykonawcy są zobowiązani zagwarantować zachowanie warunków i wymagań dotyczących realizacji zamówienia uregulowanych w Istotnych postanowieniach umowy.

ROZDZIAŁ VI: Podstawy wykluczenia z postępowania

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy Pzp oraz **na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2024 r. poz. 507)**.
- 1.1. Zgodnie z art. 108 ust. 1 ustawy PZP, z postępowania o udzielenie zamówienia **wyklucza się Wykonawcę:**
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu Karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189 a Kodeksu Karnego,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- c) o którym mowa w art. 228–230 a, art. 250 a Kodeksu Karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu Karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu Karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu Karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) pracy małoletnich cudzoziemców powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1745 t.j.),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu Karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu Karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270 – 277 d Kodeksu Karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

1.2 Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy w zakresie podstaw określonych w art. 109 ustawy Pzp.

1.3. 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 (Dz.U. z 2024 r. poz. 507) wyklucza się:

a) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

b) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723, 1843, z 2024 r. poz. 850 i 1222 t.j.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;

c) Wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295, 1598, 2024 r. poz. 619, 1685, 1863 t.j.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3.

1.4. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w art. 7 ust. 1 pkt 3 cytowanej ustawy. W przypadku Wykonawcy lub uczestnika konkursu wykluczonego na podstawie art. 7 ust. 1, zamawiający odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub ofertę takiego Wykonawcy lub uczestnika konkursu, nie zaprasza go do złożenia oferty wstępnej, oferty podlegającej negocjacjom, oferty dodatkowej, oferty lub oferty ostatecznej, nie zaprasza go do negocjacji lub dialogu, a także nie prowadzi z takim wykonawcą negocjacji lub dialogu, odrzuca wniosek o dopuszczenie do udziału w konkursie, nie zaprasza do złożenia pracy konkursowej lub nie przeprowadza oceny pracy konkursowej, odpowiednio do trybu stosowanego do udzielenia zamówienia publicznego oraz etapu prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

1.5. Zgodnie z art. 110 ust. 1 Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

1.6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:

1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;

2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;

3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,

b) zreorganizował personel,

c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,

d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,

e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.

1.7 Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt. 4, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 2, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

ROZDZIAŁ VII: Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej
– Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym zakresie
 - b) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej
– Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym zakresie
 - c) Zdolności technicznej lub zawodowej
– Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym zakresie

ROZDZIAŁ VIII: Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ.
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania.
3. Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:
 - oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 594 t.j.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – **załącznik nr 2 do SWZ.**

ROZDZIAŁ IX: Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VIII ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia z postępowania.
3. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

ROZDZIAŁ X: Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

1. Osobami uprawnionymi przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami są:
 - A) w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia:
 - Monika Miniewska, Maksymilian Żaba
 - B) w sprawach formalnych:
 - Andrzej Janicki, Michał Bąk

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/dodr>

3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie odpowiednio Specyfikacji Warunków Zamówienia albo opisu potrzeb i wymagań. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert albo ofert podlegających negocjacjom, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie odpowiednio treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert albo ofert podlegającym negocjacjom. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień we wskazanym powyżej terminie, przedłuża termin odpowiednio składania ofert albo ofert podlegającym negocjacjom o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ albo opisu potrzeb i wymagań nie wpłynął w wyznaczonym ustawowo terminie zamawiający nie ma obowiązku udzielania odpowiednio wyjaśnień SWZ albo opisu potrzeb i wymagań. Wykonawca zwraca się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”.

4. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza opcjonalnie, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej osoby uprawnionej do kontaktu z Wykonawcami: andrzej.janicki@dodr.pl

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. 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 adresem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.
6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 ROZPORZĄDZENIE 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 zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem platformazakupowa.pl, tj.:
- stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 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,
 - zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - włączona obsługa JavaScript,
 - zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

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.

8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej [pod linkiem](#) w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
- zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej [pod linkiem](#).

9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

ROZDZIAŁ XI: Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ

1. Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku w tym

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.

2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.¹

3. Oferta powinna być:

- a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
- b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
- c) podpisana [kwalifikowanym podpisem elektronicznym](#) lub [podpisem zaufanym](#) lub [podpisem osobistym](#) przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.

4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".

5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.

¹ 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

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

6. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

7. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem:

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

8. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę na każdą z części niniejszego postępowania. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będzie odrzuceniu.

9. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.

10. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.

11. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym, zaufanym lub osobistym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez podwykonawcę.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

12. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

13. Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do „Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”, zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.

14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf

15. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:

- .zip
- .7Z

16. Wśród rozszerzeń powszechnych a niewystępujących w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.²

17. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi maksymalnie 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi maksymalnie 5MB.

18. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:

² Zgodnie z wyrokiem KIO 1451/20 Zamawiający, jeżeli nie precyzuje w SWZ przyjmowanych formatów danych, powinien dopuścić oferty w każdym, możliwym do odczytania formacie. PRZETARGowa rekomenduje wskazanie formatów zawartych w Załączniku nr 2 do ROZPORZĄDZENIA RADY MINISTRÓW z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych. Decyzja należy jednak do Zamawiającego.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.
 - Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
19. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
20. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
21. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
22. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
23. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
24. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

ROZDZIAŁ XII: Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną i jednoznaczną i stanowić maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy oraz zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu zamówienia, koszty pracy ponoszone przez Wykonawcę ustalane zgodnie

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

z przepisami Ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1667 ze zmianami), itp. oraz inne składniki wraz z narzutami, mające wpływ na ostateczną cenę (np. podatek VAT) – w zakresie objętym opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy. Ww. koszty i inne składniki powinny zostać ujęte w poszczególnych cenach jednostkowych.

2. W cenie powinny być również uwzględnione wszystkie podatki, itp. wraz z podatkiem od towarów i usług (VAT). Cena powinna być wartością wyrażoną w jednostkach pieniężnych. Ostateczną cenę oferty należy przedstawić jako cenę brutto zawierającą podatek od towarów i usług (VAT).

3. Zgodnie z art. 225 ust. 1 ustawy PZP, jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361, 852, 1473, 1721, 1911 t.j.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć. Wykonawca składając ofertę informuje Zamawiającego (**poprzez wypełnienie punktu 4 Formularza ofertowego**), że 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 wskazuje ich wartość bez kwoty podatku.

4. Cenę oferty należy podać z uwzględnieniem niżej wymienionych zasad:

- ceny winny być podane z dokładnością do dwóch znaków po przecinku, zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza,
- w formularzu ofertowym należy podać: wynagrodzenie jednostkowe netto, wartość netto, stawkę VAT, wartość podatku VAT oraz wartość brutto.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Cenę oferty brutto należy obliczyć następująco: wynagrodzenie jednostkowe netto x ilość = wartość netto; wartość netto x stawka podatku VAT = wartość brutto; wartość podatku VAT = wartość brutto – wartość netto.

5. Cena oferty brutto będzie stanowić podstawę porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

6. Podana cena jest obowiązująca w całym okresie związania ofertą.

7. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej PLN.

8. Podpisywanie oferty

Wymaga się, by oferta była podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych, w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Oznacza, to, iż jeżeli z dokumentu określającego status prawny wykonawcy lub z pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby. W innym przypadku, niezbędne jest dołączenie do oferty pełnomocnictwa dla osoby działającej w imieniu Wykonawcy, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę lub jeżeli takie umocowanie nie wynika z dokumentów znajdujących się w ogólnie dostępnych bazach (np. CEiDG lub KRS). Pełnomocnictwo w sposób jednoznaczny winno określać, do jakich czynności upoważniona jest osoba podpisująca ofertę. Pełnomocnictwo winno być złożone w formie oryginału bądź kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza. Pełnomocnictwo winno być złożone w postaci elektronicznej podpisanej podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym przez Mocodawcę.

9. Tajemnica przedsiębiorstwa

Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

w celu zachowania ich poufności.

Wykonawca może zastrzec pisemnie, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane innym wykonawcom.

Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy PZP nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233 t.j.), jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

Na platformazakupowa.pl w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 224 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

ROZDZIAŁ XIII: Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/dodr> w myśl Ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **10.06.2025 r. do godziny 08.00.**

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust. 2 PZP, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem:

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

ROZDZIAŁ XIV: Kryteria powodujące odrzucenie oferty

Na podstawie art. 226 ust. 1 Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. została złożona po terminie składania ofert;
2. została złożona przez Wykonawcę:
 - 2.1. podlegającego wykluczeniu z postępowania lub
 - 2.2. niespełniającego warunków udziału w postępowaniu, lub

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- 2.3. który nie złożył w przewidzianym terminie oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, lub podmiotowego środka dowodowego, potwierdzających brak podstaw wykluczenia lub spełnianie warunków udziału w postępowaniu, przedmiotowego środka dowodowego, lub innych dokumentów lub oświadczeń;
3. jest niezgodna z przepisami ustawy;
4. jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
5. jej treść jest niezgodna z warunkami zamówienia;
6. nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określonymi przez Zamawiającego;
7. została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
8. zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
9. została złożona przez wykonawcę niezaproszonego do składania ofert;
10. zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
11. Wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3;
12. Wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
13. Wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na wybór jego oferty po upływie terminu związania ofertą;
14. Wykonawca nie wniósł wadium, lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wnioski o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3;
15. oferta wariantowa nie została złożona lub nie spełnia minimalnych wymagań określonych przez zamawiającego, w przypadku gdy zamawiający wymagał jej złożenia;
16. jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

17. obejmuje ona urządzenia informatyczne lub oprogramowanie wskazane w rekomendacji, o której mowa w art. 33 ust. 4 ustawy z dnia 5 lipca 2018 r. o krajowym systemie cyberbezpieczeństwa (Dz.U. z 2024 poz. 1077, 1222 t.j.), stwierdzającej ich negatywny wpływ na bezpieczeństwo publiczne lub bezpieczeństwo narodowe;

18. została złożona bez odbycia wizji lokalnej lub bez sprawdzenia dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u zamawiającego, w przypadku gdy zamawiający tego wymagał w dokumentach zamówienia.

Błędem w obliczeniu ceny, w rozumieniu przepisu art. 226 ust. 1 pkt 10 ustawy Pzp jest błąd co do prawidłowego ustalenia stanu faktycznego, a nie nieprawidłowe wykonanie czynności arytmetycznych składających się na obliczenie ceny. Błędy w obliczeniu ceny charakteryzują się tym, że nie można ich w żaden sposób poprawić.

ROZDZIAŁ XV: Informacja o trybie otwarcia i oceny ofert

1. Otwarcie ofert

1.1 Termin składania ofert: do dnia **10.06.2025 r. do godz. 08.00** na <https://platformazakupowa.pl/pn/dodr>

1.2. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert tj. **10.06.2025 r. o godz. 08.15.**

1.3. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.

1.4. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

1.5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;

b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Komunikaty”.

2. Badanie ofert

2.1. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących ich treści, zgodnie z art. 223 ust. 1 ustawy.

2.2. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiana.

Rozdział XVI: Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający będzie oceniać oferty przyznając im punkty. Punkty, których liczba będzie decydować o wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający obliczy z zachowaniem niżej wymienionych zasad:

Punkty, w każdym z kryteriów, będą obliczane zgodnie z zasadą: 1%=1 pkt (analogicznie w stosunku do dziesiętnych i setnych części procent/punkt).

2. Zamawiający przyjął niżej wskazane kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej :

– **cena brutto** **waga 100%**

A) każda z ofert będzie punktowana w kryterium ceny poprzez porównanie ceny brutto oferty badanej do ceny brutto najniższej ze wszystkich ważnych ofert, wg poniższego wzoru:

$$Pc = (Cn : Cb) \times 100$$

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

gdzie:

Pc – punktacja oferty w kryterium cena

Cn – cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert podlegających ocenie,

Cb – cena brutto oferty badanej;

Maksymalna liczba punktów, jakie można otrzymać w kryterium cena – 100.

Uzasadnienie zastosowania jednego kryterium, czyli ceny brutto:

Dotyczy postępowania pn. **„Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska".”**

Znak sprawy: AG.260.10.2025

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego działa na podstawie ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 76). Zgodnie z art. 2 ust. 2 przywołanej powyżej ustawy, jednostki doradztwa rolniczego są państwowymi jednostkami organizacyjnymi posiadającymi osobowość prawną.

W aspekcie przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1530, 1572, 1717, 1756, 1907, z 2025 r. poz. 39 t.j.) Dolnośląski ODR należy do jednostek sektora finansów publicznych (art. 9 pkt 14) ustawy o finansach publicznych.

Mając na uwadze powyższe, jak również określenie w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do wszystkich elementów składających się na ten przedmiot zamówienia, DODR jest uprawniony do skorzystania z art. 246 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. w postępowaniu nr AG.260.10.2025 zastosował cenę, jako jedno kryterium.

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, czyli uzyska największą liczbę punktów.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

5. Zgodnie z art. 248 ustawy PZP, jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną. Jeżeli w dalszym ciągu Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej, wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

ROZDZIAŁ XVII: Warunki unieważnienia postępowania

1. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia w przypadkach określonych w art. 255 ust. ustawy PZP.
2. Działając na mocy art. 260 ustawy PZP o unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający zawiadamia równocześnie wykonawców, którzy złożyli oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub zostali zaproszeni do negocjacji – podając uzasadnienie faktyczne i prawne. Zamawiający udostępnia niezwłocznie powyższe informacje na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
3. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający niezwłocznie zawiadamia wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia w tym postępowaniu, o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia.

ROZDZIAŁ XVIII: Formalności jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu podpisania umowy

1. W przypadku wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego (konsorcjum), przed podpisaniem umowy, Zamawiający może zażądać przedłożenia umowy konsorcjum, która winna regulować

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

wzajemną współpracę Wykonawców.

2. Zgodnie z treścią art. 445 ust. 1 ustawy PZP Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Zasady solidarnej odpowiedzialności zostały uregulowane w art. 366 § 1 Kodeksu cywilnego. Umowa regulująca współpracę podmiotów występujących wspólnie winna m.in.: upoważniać jednego z partnerów konsorcjum – Lidera – jako osobę prawną i reprezentującą go wskazaną osobę fizyczną, do występowania w imieniu każdego z pozostałych partnerów konsorcjum we wszystkich sprawach związanych z umową; stwierdzać, że partnerzy będą odpowiedzialni solidarnie za całość podjętych zobowiązań w ramach realizacji zamówienia oraz winna być zawarta na czas trwania umowy, aż do ostatecznego wygaśnięcia obowiązków i praw wobec Zamawiającego.

ROZDZIAŁ XIX: Zawarcie umowy

1. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, zgodnie z terminami wskazanymi w art. 308 ust. 2 ustawy PZP. O dokładnym terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi Wykonawców niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Istotne postanowienia umowy stanowią **załącznik nr 4 do SWZ**.
3. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej specyfikacji oraz danych zawartych w ofercie złożonej przez Wykonawcę.
4. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, pod rygorem nieważności, z wybranym Wykonawcą zgodnie z terminem określonym w art. 308 ust. 2 ustawy PZP. Umowa pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą zostanie podpisana w terminie związania ofertą, po akceptacji harmonogramu przez ARiMR zawierającego daty i miejsca realizacji szkoleń.
5. Na podstawie **art. 455 ust.1 Ustawy**, Zamawiający informuje, że przewiduje możliwość istotnych zmian postanowień zawartej umowy w przypadkach:
 - 1) zmian cen spowodowanych zmianami przepisów określających wysokość

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

należnego podatku VAT lub podatku akcyzowego, na podstawie obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie – po uprzednim ich udokumentowaniu przez Wykonawcę;

- 2) wystąpienia konieczności wprowadzenia zmian spowodowanych siłą wyższą uniemożliwiającą wykonanie przedmiotu umowy zgodnie ze szczegółowym opisem.

Siła wyższa rozumiana jest jako zdarzenie zewnętrzne, niezależne od woli Stron, niemożliwe do przewidzenia i do zapobieżenia, w szczególności takie jak wojna, klęska żywiołowa, epidemia, pandemia, blokada komunikacyjna o charakterze ponadregionalnym, strajk, zamieszki społeczne, katastrofa ekologiczna, katastrofa budowlana;

- 3) wystąpienia okoliczności niezależnych od stron umowy związanych z koniecznością zmiany okresu realizacji umowy;
- 4) jeśli zmiany będą korzystne dla Zamawiającego i nie będą miały charakteru naruszenia zasad konkurencji i równowagi ekonomicznej umowy na korzyść Wykonawcy w sposób, który nie był przewidziany w postanowieniach pierwotnego zamówienia oraz zmiany nie będą istotne w rozumieniu art. 454 ust. 1, 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ XX: Środki ochrony prawnej

1. Szczegółowe zapisy dotyczące środków ochrony prawnej zostały opisane w Dziale IX ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 3.1. niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

3.2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.

5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.

6. Odwołanie wnosi się w terminie:

6.1. 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,

6.2. 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 6.1.

7. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

8. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.

9. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej „sądem zamówień publicznych”.

10. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

11. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

12. Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze:

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej, ul. Postępu 17a, 02-676 Warszawa, POLSKA. e-mail: odwolania@uzp.gov.pl. Tel. +48 224587801. URL: <http://www.uzp.gov.pl>.

Faks +48 224587800.

13. Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań:

Prezes Krajowej Izby Odwoławczej, ul. Postępu 17a, 02-676 Warszawa, POLSKA. e-mail: odwolania@uzp.gov.pl. Tel. +48 224587801. Faks +48 2245878 00

URL: <http://www.uzp.gov.pl>.

ROZDZIAŁ XXI: Lista załączników do specyfikacji warunków zamówienia

Wymienione niżej załączniki stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do SWZ
2. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1A do SWZ
3. Oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej – załącznik nr 2 do SWZ.
4. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z art. 125 ust. 1 Ustawy oraz art. 7 ust. 1 „Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego” – załącznik nr 3 do SWZ
5. Istotne postanowienia umowy – załącznik nr 4 do SWZ

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Postępowanie nr: AG.260.10.2025

Załącznik nr 1 do SWZ

Formularz Oferty

pieczęć Wykonawcy/Pelnomocnika Wykonawcy

Wykonawca

Nazwa	
Adres siedziby	
Adres korespondencyjny (jeżeli inny niż adres siedziby)	
Telefon	
Adres e-mail	
Faks	
NIP	
REGON	
Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisujący ofertę	
Osoba upoważniona do kontaktów z Zamawiającym (imię, nazwisko, e-mail, telefon, fax)	

(w przypadku oferty wspólnej należy podać nazwy i adresy wszystkich Wykonawców wskazując również Pelnomocnika)

OFERTA

dla **Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław**

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

1. W odpowiedzi na ogłoszenie postępowania (tryb podstawowy – art. 275 pkt 1)) na **„Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"."** składamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w specyfikacji warunków zamówienia (SWZ).

2. Oferuję wykonanie zamówienia **„Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"."** zgodnie z postanowieniami SWZ przedmiotowego postępowania oraz poniższą kalkulacją kosztów za cenę:

Cześć I

Kalkulacja kosztów dla 20 uczestników warsztatów:

Lp.	Nazwa	Wartość netto	Wartość brutto
1	Nocleg ze śniadaniem dla uczestników warsztatów (1-wszy dzień)		
2	Obiad (1-wszy dzień)		
3	Kolacja (1-wszy dzień)		
SUMA			

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Część II

Kalkulacja kosztów dla 20 uczestników warsztatów:

Lp.	Nazwa	Wartość netto	Wartość brutto
1	Obiad		
SUMA			

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

3. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w związku z realizacją zamówienia w przypadku wyboru niniejszej oferty.
4. Wybór niniejszej oferty:
- ☐ ³ **NIE** prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług;
- ☐ ³ prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług i wskazujemy poniżej nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazujemy ich wartość bez kwoty podatku:

Lp.	Nazwa (rodzaj)	Wartość bez kwoty podatku
1.		
...		

5. Zamówienie zrealizujemy (zaznaczyć w sposób wyraźny właściwą informację):
- ☐ ³ **BEZ** udziału podwykonawców;
- ☐ ³ z udziałem niżej wskazanych podwykonawców

Lp.	Firma podwykonawcy	Część zamówienia, której wykonanie zostanie powierzone podwykonawcy
1.		
...		

(W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, informacje o podwykonawcach należy zawrzeć w oświadczeniu dotyczącym przesłanek wykluczenia z postępowania).

6. Oświadczam, że zapoznałem się ze wzorem umowy, który jest integralną częścią SWZ i akceptuję go bez zastrzeżeń oraz zobowiązuję się w przypadku wyboru niniejszej oferty do zawarcia umowy na określonych w nim przez Zamawiającego warunkach, w miejscu i terminie przez niego wyznaczonym.
7. Oświadczam, że niniejsza oferta jest wiążąca przez okres 30 dni od daty ustalonej na złożenie oferty.
8. Oświadczam, że wszelkie zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie procedury przetargowej, stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich przesłanych i umieszczonych na stronie internetowej pismach Zamawiającego zostały

³ Zaznaczyć w sposób wyraźny właściwą informację

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

uwzględnione.

9. Oświadczam, że zaoferowany przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
10. Oświadczam, że wycena przedmiotu zamówienia uwzględnia wszystkie uwarunkowania oraz czynniki związane z realizacją zamówienia i obejmuje cały zakres rzeczowy zamówienia – jest kompletna.
11. **Oświadczam, że jestem: mikro/ małym/ średnim/ dużym *, przedsiębiorstwem.**
(Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR
Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.
Średnie przedsiębiorstwa: - przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.)
Duże przedsiębiorstwa to takie, które zatrudniają 250 lub więcej pracowników, lub zatrudnia ich mniej, ale przekracza pewne pułapy finansowe: osiąga roczny obrót wyższy niż 50 milionów euro; całkowity bilans roczny przekracza 43 miliony euro.
12. Oświadczam, że moje dokumenty KRS/CEDIG są dostępne za pomocą bezpłatnych, ogólnodostępnych baz danych, adres strony WWW
13. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO⁴ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu⁵.
14. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

.....
.....
.....

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć uprawnionego przedstawiciela
Wykonawcy)**

⁴ Rozporządzenie 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

⁵ W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

* - niepotrzebne skreślić

** - w przypadku Wykonawców występujących wspólnie podpisuje Pełnomocnik lub wszyscy Wykonawcy.

Niniejszy dokument należy opatrzyć zaufanym, osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Uwaga! Nanoszenie jakichkolwiek zmian w treści dokumentu po opatrzeniu w. w. podpisem może skutkować naruszeniem integralności podpisu, a w konsekwencji skutkować odrzuceniem oferty.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Załącznik nr 1A do SWZ

Postępowanie nr: AG.260.10.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I zamówienia - Usługa hotelowa dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r.

1. Termin realizacji:

- 10.07-11.07.2025 r.

2. Liczba osób:

- 20 uczestników (zakwaterowanych w pokojach 2-osobowych – 10 pokoi)

3. Miejsce realizacji:

Usługa hotelowa z uwagi na zaplanowane w okolicach Borowic, Sosnowki, Jagniątkowa warsztaty powinna być zlokalizowana na terenie powiatu karkonoskiego:

- w granicach gminy Podgórzyn lub
- na terenie miasta Karpacz.

4. Wymagania dotyczące obiektu noclegowego:

- Obiekt posiadający co najmniej 3 gwiazdki, jednak nie więcej niż 4 gwiazdki (w rozumieniu przepisów dotyczących kategoryzacji obiektów hotelarskich).
- Alternatywnie dopuszcza się obiekty nieposiadające formalnej kategoryzacji, ale spełniające standard odpowiadający minimum 3 gwiazdkom, tj.:
 - pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łózkami i z pełnym węzłem sanitarnym,
 - całodobowa recepcja lub stała obsługa obiektu,
 - restauracja lub jadalnia w obiekcie,
 - dostęp do Wi-Fi w częściach wspólnych i pokojach.
 - miejsca parkingowe dla uczestników warsztatów w cenie noclegu

5. Wyżywienie zgodnie z podaną specyfikacją:

- **Śniadanie (11.07.2025 r.)**
 - chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
 - masło (min. 82% tłuszczu w produkcji),
 - wędliny (min 2 rodzaje),
 - sery typu gouda, salami, ementaler,
 - min. Jedno danie mięsne na ciepło np. kielbasa, parówki,
 - min. Jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem,
 - omlet z dodatkami,
 - sałatka warzywna lub świeże warzywa,
 - płatki śniadaniowe,
 - kawa naturalna, rozpuszczalna,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- dżemy owocowe co najmniej dwa rodzaje,
 - mleko zwierzęce/roślinne,
 - wrząca woda w warku,
 - soki owocowe, min 2 smaki,
 - herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno zapakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - cukier, cytryna w plasterkach,
- **Obiad (10.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podany w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą. Obiad składający się z:
 - min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
 - min. 1 danie mięsne,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
 - dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
 - sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
 - soki owocowe,
 - woda niegazowana i/lub gazowana,
 - deser (np. ciasto)
- **Kolacja (10.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podana w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą, składająca się z:
 - dania ciepłe (np. gulasz, pierogi, risotto),
 - wędlin, min. 2 rodzaje,
 - serów typu gouda, salami, ementaler,
 - przystawek zimnych, min. 2 rodzaje,
 - sałatki warzywnej lub świeżych warzyw,
 - chleba min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułek,
 - masła,
 - herbaty czarnej, zielonej, owocowej – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - cukru, cytryny w plasterkach.

W koszt wszystkich posiłków wliczona obsługa kelnerska, zastawa porcelanowa, szkło, obrusy, metalowe sztucze, sprzątanie.

Część II - Usługa gastronomiczna dla 20 uczestników warsztatów

1. Termin realizacji:

- 11.07.2025 r.,

2. Liczba osób:

- 20 uczestników,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

3. Miejsce realizacji:

Usługa gastronomiczna, z uwagi na zaplanowane zakończenie warsztatów terenowych w miejscowości Niedamirów, powinna być zlokalizowana w odległości nie większej niż 13 km od tej miejscowości.

4. Wyżywienie zgodnie z podaną specyfikacją

- **Obiad (11.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podany w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą. Obiad składający się z:
 - min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
 - min. 1 danie mięsne,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
 - dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
 - sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
 - soki owocowe,
 - woda niegazowana i/lub gazowana,
- deser (np. ciasto)

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Załącznik nr 2 do SWZ

Postępowanie nr: AG.260.10.2025

Zamawiający

Nazwa:	<i>Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego</i>
Tytuł lub krótki opis udzielanego zamówienia:	„Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska".”

Wykonawca

Nazwa:	
Adres pocztowy:	
Telefon:	
Adres e-mail:	
Faks:	

**INFORMACJA WYKONAWCY
o przynależności do grupy kapitałowej**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na „Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska".” informujemy, że **należymy / nie należymy*** do grupy kapitałowej, o której mowa w art o której mowa w art. 108 ust.1 pkt 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), w skład której wchodzi: **

L. p.	Nazwa podmiotu	Adres	Telefon, fax, e-mail
1.			
2.			
3.			

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

4.			
5.			

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadomy odpowiedzialności karnej z art. 297 kodeksu karnego.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i imienna pieczęć
uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

- * - niepotrzebne skreślić
- ** - jeśli Wykonawca należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy zobowiązany jest wypełnić odpowiednio tabelę

Niniejszy dokument należy opatrzyć zaufanym, osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Uwaga! Nanoszenie jakichkolwiek zmian w treści dokumentu po opatrzeniu w. w. podpisem może skutkować naruszeniem integralności podpisu, a w konsekwencji skutkować odrzuceniem oferty.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn.
"Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Postępowanie nr: AG.260.10.2025

Załącznik nr 3 do SWZ

Zamawiający

Nazwa:	<i>Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego</i>
Tytuł lub krótki opis udzielanego zamówienia:	„Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska".”

Wykonawca

Nazwa:	
Adres pocztowy:	
Telefon:	
Adres e-mail:	
Faks:	

OŚWIADCZENIE

**o nie podleganiu wykluczeniu
składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych**

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na „Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska".” oświadczamy, że:

1. brak jest podstaw do wykluczenia nas z ww. postępowania z powodu niespełniania przesłanek, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) zwana dalej Ustawą oraz **art. 7 ust. 1 „Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”**

Podmiot na którego zasoby powołuje się Wykonawca

Nazwa:	
Adres pocztowy:	
Zakres w jakim Wykonawca powołuje się na zasoby podmiotu	

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn.
"Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Brak jest podstaw do wykluczenia ww. podmiotu z postępowania z powodu niespełniania przesłanek, o których mowa w art. 108 ust. 1 Ustawy **oraz art. 7 ust. 1 „Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”**.

2. ⁶Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia niżej wskazanym, podwykonawcom.

☐ ⁷TAK ☐ NIE

Podwykonawcy, którym Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia

Nazwa:	
Adres pocztowy:	

Brak jest podstaw do wykluczenia ww. podwykonawców z postępowania z powodu niespełniania przesłanek, o których mowa w art. 108 ust. 1 Ustawy **oraz art. 7 ust. 1 „Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego”**.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadomy odpowiedzialności karnej z art. 297 kodeksu karnego.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i imienna pieczęć
uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Instrukcja wypełniania:

- 1) wypełnić we wszystkich wykropkowanych miejscach.

Niniejszy dokument należy opatrzyć zaufanym, osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Uwaga! Nanoszenie jakichkolwiek zmian w treści dokumentu po opatrzeniu w. w. podpisem może skutkować naruszeniem integralności podpisu, a w konsekwencji skutkować odrzuceniem oferty.

⁶ W tym punkcie należy wskazać podwykonawców innych niż podmioty, o których mowa w pkt 3
⁷ Zaznaczyć właściwe, a w przypadku opcji TAK uzupełnić informacje w tabeli

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Postępowanie nr: AG.260.10.2025

Załącznik nr 4 do SWZ

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

zawarta w dniu 2025 r. we Wrocławiu pomiędzy:
Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu
działającym na podstawie ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego
(tekst jednolity: Dz.U. z 2024 r. poz. 76, z późn. zm.)
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław, NIP 8961000264, REGON 006011298
reprezentowanym przez:
Panią Katarzynę Jarczewską – Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą
we Wrocławiu,
zwaną w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”
a
.....,
ul.,
NIP:
reprezentowanym przez:
.....
zwanym dalej „**Wykonawcą**”
wyłonionym w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr AG.260.10.2025,
przeprowadzonym w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
– Prawo zamówień publicznych (**tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 1320**) wspólnie zwanymi dalej
„Stronami”, o następującej treści:

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji **usługi hotelowej dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r./usługi gastronomicznej dla 20 uczestników warsztatów.*** Przedmiot umowy będzie realizowany w dwóch częściach.
2. Opis przedmiotu zamówienia stanowi - Załącznik nr 1.
3. Źródło finansowania: Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu w ramach operacji do realizacji w Planie operacyjnym KSOW+ na 2025 r. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

§ 2

Termin obowiązywania

1. Usługa będzie realizowana w części nr 1 – 10-11.07.2025 r., w części nr 2 – 11.07.2025 r.
- * - **niepotrzebne skreślić**

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

§ 3

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę, umiejętności, potencjał osobowy, zaplecze techniczne oraz logistyczne, a także możliwości faktyczne i prawne (w tym ewentualne pełnomocnictwa lub upoważnienia), aby zrealizować na rzecz Zamawiającego usługę, będącą przedmiotem niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest w ramach świadczonej usługi do świadczenia przedmiotu zamówienia działać zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).
3. Wykonawca odpowiada za usuwanie odpadków i śmieci po każdym posiłku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa w szczególności zgodnie z normami HACCP, zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy.
5. Wykonawca na żądanie Zamawiającego dostarczy decyzje właściwego organu, że spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej przedmiotu zamówienia.
6. W przypadku jakiegokolwiek zdarzenia losowego (awaria techniczna, pożar, itp.) Wykonawca zapewni realizację usług w innym obiekcie o równorzędnym lub wyższym standardzie oraz zapewni transport uczestników warsztatów do tego obiektu. Koszty wynikłe z ewentualnych różnic cenowych za poszczególne usługi oraz koszty transportu pokryje Wykonawca.
7. Wykonawca zobowiązuje się wobec Zamawiającego do zaspokojenia wszelkich roszczeń odszkodowawczych powstałych w związku z realizacją przedmiotu umowy, w szczególności roszczeń osób korzystających z usługi **hotelowej/gastronomicznej*** będącej przedmiotem umowy. Postanowienie to stanowi podstawę regresu zamawiającego w stosunku do Wykonawcy w przypadku dochodzenia od zamawiającego roszczeń przez poszkodowanych.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy, dostawcy).
9. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę złotych. Ubezpieczenie obejmuje odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę złotych. Wykonawca oświadcza, że polisa ubezpieczeniowa, o której mowa powyżej jest ważna na dzień zawarcia umowy i będzie ważna przez cały okres jej obowiązywania.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Całkowita wartość wynagrodzenia należnego Wykonawcy z tytułu wykonania umowy nie przekroczy kwoty wynagrodzenia maksymalnego zł netto (słownie:netto), tj.zł brutto (słownie:brutto).
2. Zapłata wynagrodzenia, określonego w ust. 1 nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie 14 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

*** - niepotrzebne skreślić**

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

3. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie podpisany bez uwag i zastrzeżeń ze strony Zamawiającego Protokół wykonania usługi, stwierdzający prawidłowość wykonania przedmiotu umowy. Wzór Protokołu wykonania usługi stanowi załącznik nr 3 do umowy, będący jej integralną częścią.
4. Faktura powinna zawierać następujące dane Zamawiającego:
Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław
NIP: 896 10 00 264
5. Za dzień zapłaty wynagrodzenia uznawany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku opóźnienia się przez Zamawiającego z zapłatą wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe.
7. Zapłata zawiera zryczałtowane wynagrodzenie za korzystanie z mediów i sanitariatów.

§ 5

Kary umowne i odpowiedzialność

1. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości maksymalnie 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy.
2. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony rozumieją w szczególności:
 - zastosowanie przy realizacji zamówienia (zapewnienie wyżywienia) towarów niższej jakości i niezgodnych z opisem przedmiotu zamówienia niż określone w załączniku nr 1 – 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy,
 - zapewnienie noclegu niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia określonego w załączniku nr 1 - 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy,
3. W przypadku odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy wynikających z zachowania Wykonawcy bezpośrednio lub pośrednio związanego z przedmiotem umowy lub jej prawidłowym wykonaniem, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 Umowy. Odstąpienie od umowy skutkuje niewypłaceniem wynagrodzenia.
4. W przypadku odstąpienia od Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie, wynikających z zachowania Wykonawcy bezpośrednio lub pośrednio związanego z przedmiotem umowy lub jej prawidłowym wykonaniem, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 Umowy. Odstąpienie od umowy skutkuje niewypłaceniem wynagrodzenia.
5. Stwierdzenie niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy nastąpi na podstawie „Protokołu wykonania usługi”.
6. Zamawiający ma prawo potrącenia należnych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
7. Maksymalna wartość kar umownych nie przekroczy 30% wynagrodzenia brutto przedmiotu umowy, o którym mowa w § 4 ust. 1.
8. Zamawiający jest uprawniony do żądania odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

9. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu.
10. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z kodeksu cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 6

Osoby wyznaczone do współpracy

1. Wszelka korespondencja dotycząca realizacji usług, o których mowa w niniejszej Umowie, odbywać się będzie pomiędzy Stronami drogą elektroniczną.
2. Zamawiający wskazuje Monikę Miniewską, e-mail: monika.miniewska@dodr.pl, tel. 71 339 80 56 wew. 162 oraz Maksymiliana Żabę, e-mail: maksymilian.zaba@dodr.pl., tel. 71 339 80 56 wew. 181 – jako osoby do kontaktu.
3. Wykonawca wskazujee-mail:, tel.....– jako osoby do kontaktu w zakresie realizacji umowy.
4. Zmiana osób wskazanych w ust. 2 i 3 wymaga poinformowania drugiej Strony i nie stanowi zmiany Umowy.

§ 7

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych

1. Przetwarzanie danych osobowych niezbędne dla celów realizacji niniejszej Umowy odbywać się będzie zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.
2. Stosownie do art. 13 ust. 1 - 3 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 osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04 maja 2016 r., str. 1 – dalej „RODO”) Zamawiający informuje, iż administratorem danych osobowych jest: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
4. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych kontakt: e-mail: iod@dodr.pl,
5. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym dokumentacja postępowania zostanie udostępniona w oparciu o art. 74 ustawy PZP oraz właściciel Platformy, na której Zamawiający prowadzi postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, działającego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/dodr>.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp przez okres nie krótszy niż 4 lata od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Niezależnie od postanowień ust. 6 powyżej, w przypadku zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dane osobowe będą przetwarzane do upływu okresu przedawnienia roszczeń wynikających z umowy w sprawie zamówienia publicznego.
8. Stosownie do art. 22 RODO, decyzje dotyczące danych osobowych nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany.
9. Osoba, której dotyczą pozyskane w związku z prowadzeniem niniejszego postępowania dane osobowe, ma prawo:
 - 1) dostępu do swoich danych osobowych – zgodnie z art. 15 RODO,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- 2) do sprostowania swoich danych osobowych – zgodnie z art. 16 RODO,
- 3) do żądania od Zamawiającego – jako administratora, ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
- 4) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w przypadku uznania, iż przetwarzanie jej danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, w tym przepisy RODO.
10. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych określa ustawa PZP.
11. Osobie, której dane osobowe zostały pozyskane przez Zamawiającego w związku z prowadzeniem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nie przysługuje:
 - 1) prawo do usunięcia danych osobowych, o czym przesadza art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO,
 - 2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO, określone w art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, a to z uwagi na fakt, że podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 - 3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
12. Dane osobowe mogą być przekazywane do organów publicznych i urzędów państwowych lub innych podmiotów upoważnionych na podstawie przepisów prawa lub wykonujących zadania realizowane w interesie publicznym lub w ramach sprawowania władzy publicznej, w szczególności do podmiotów prowadzących działalność kontrolną wobec Zamawiającego. Dane osobowe są przekazywane do podmiotów przetwarzających dane w imieniu administratora danych osobowych.
13. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.
14. Strony oświadczają, że wypełniają obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskały w celu ubiegania się i realizację zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

§ 8

Siła wyższa

1. Strony zgodnie postanawiają, że nie są odpowiedzialne za skutki wynikające z działania siły wyższej, rozumianej na potrzeby niniejszej Umowy jako zdarzenie zewnętrzne, niezależne od woli Stron, niemożliwe do przewidzenia i do zapobieżenia, w szczególności takie jak wojna, klęska żywiołowa,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

epidemia, pandemia, blokada komunikacyjna o charakterze ponadregionalnym, strajk, zamieszki społeczne, katastrofa ekologiczna, katastrofa budowlana.

2. Strona Umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu Umowy wskutek działania siły wyższej, jest obowiązana do niezwłocznego poinformowania drugiej Strony o jej wystąpieniu niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od jej ustania.
3. Brak zawiadomienia lub zwłoka w zawiadomieniu drugiej Strony o wystąpieniu siły wyższej spowoduje, iż Strona ta nie będzie mogła skutecznie powołać się na siłę wyższą jako przyczynę zwolnienia z odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy.
4. Strona Umowy, u której wyniknęły utrudnienia w wykonaniu Umowy na skutek działania siły wyższej, jest zobowiązana do podjęcia wszelkich możliwych i prawem przewidzianych działań w celu zminimalizowania wpływu działania siły wyższej na wykonanie Umowy.

§ 9

Zmiana Umowy

1. Zmiany postanowień niniejszej Umowy mogą nastąpić wyłącznie w okolicznościach, o których mowa w art. 455 ust. 1 ustawy Pzp i pod rygorem nieważności wymagają formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony.
2. Zamawiający, działając zgodnie z dyspozycją przepisu art. 455 ust. 1 ustawy Pzp może wyrazić zgodę na dokonanie zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy:
 - a) w przypadku przesunięcia terminu realizacji Umowy lub innych terminów umownych, która jest wynikiem wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 8,
 - b) konieczności przesunięcia terminów umownych, jeśli owa konieczność powstała na skutek okoliczności, których przy dołożeniu należytej staranności nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy,
 - c) zmiany lub rezygnacji z podwykonawców, na zasoby których Wykonawca powołał się w celu spełniania warunków udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia, zmiana zakresu zamówienia powierzonego ww. podwykonawcom;
 - d) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację Umowy;
 - e) wystąpienia okoliczności niezależnych od stron umowy związanych z koniecznością zmiany okresu realizacji umowy;
 - f) jeśli zmiany będą korzystne dla Zamawiającego i nie będą miały charakteru naruszenia zasad konkurencji i równowagi ekonomicznej umowy na korzyść Wykonawcy w sposób, który nie był przewidziany w postanowieniach pierwotnego zamówienia oraz zmiany nie będą istotne w rozumieniu art. 454 ust. 1, 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 10

Odstąpienie od Umowy i rozwiązanie Umowy

1. Poza przypadkami przewidzianymi w innych przepisach prawa oraz postanowieniach niniejszej Umowy Zamawiający ma prawo wedle własnego uznania, zachowując prawa i roszczenia przeciwko

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- Wykonawcy odstąpić od Umowy w terminie 14 dni od powzięcia wiadomości o zajściu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
- a) gdy Wykonawca z przyczyn przez siebie zawinionych nie wykonuje Umowy lub wykonuje ją nienależycie i pomimo pisemnego wezwania Wykonawcy do podjęcia wykonywania lub należytego wykonywania Umowy w wyznaczonym, uzasadnionym technicznie terminie, nie zadośćuczyni żądaniu Zamawiającego,
 - b) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodujących brak możliwości wykonania Umowy, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, lub dalsze wykonywanie Umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. Zamawiający może odstąpić od Umowy, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
- a) zmiana Umowy została dokonana z naruszeniem art. 454 i 455 ustawy Pzp;
 - b) Wykonawca w chwili zawarcia Umowy podlegał wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp;
 - c) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o Funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że państwo polskie uchybiło zobowiązaniom, które ciążyą na nim na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE i dyrektywy 2014/25/UE, z uwagi na to, że Zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem przepisów prawa Unii Europejskiej.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy wymaga dla swej ważności formy pisemnej.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Każda ze Stron zobowiązana jest bezzwłocznie powiadomić drugą stronę o zmianie adresu do korespondencji. W przypadku, gdy Strona nie dopełni powyższego obowiązku, korespondencja skierowana na poprzedni adres będzie uważana za doręczoną.
4. Sprawy nieuregulowane niniejszą umową podlegają przepisom Kodeksu Cywilnego.
5. Spory mogące wynikać w związku z realizacją niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
6. Umowa sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.
7. Integralną część umowy stanowią:
Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia,
Załącznik nr 2 do umowy – Oferta Wykonawcy,
Załącznik nr 3 do umowy – Protokół wykonania usługi,

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Załącznik nr 1 do umowy /ZP/2025

Zakres zamówienia obejmuje:

Część I zamówienia - Usługa hotelowa dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r.

1. Termin realizacji:

- 10.07-11.07.2025 r.

2. Liczba osób:

- 20 uczestników (zakwaterowanych w pokojach 2-osobowych – 10 pokoi)

3. Miejsce realizacji:

Usługa hotelowa z uwagi na zaplanowane w okolicach Borowic, Sosnówki, Jagniątkowa warsztaty powinna być zlokalizowana na terenie powiatu karkonoskiego:

- w granicach gminy Podgórzyn lub
- na terenie miasta Karpacz.

4. Wymagania dotyczące obiektu noclegowego:

- Obiekt posiadający co najmniej 3 gwiazdki, jednak nie więcej niż 4 gwiazdki (w rozumieniu przepisów dotyczących kategoryzacji obiektów hotelarskich).
- Alternatywnie dopuszcza się obiekty nieposiadające formalnej kategoryzacji, ale spełniające standard odpowiadający minimum 3 gwiazdkom, tj.:
 - pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łóżkami i z pełnym węzłem sanitarnym,
 - całodobowa recepcja lub stała obsługa obiektu,
 - restauracja lub jadalnia w obiekcie,
 - dostęp do Wi-Fi w częściach wspólnych i pokojach.
 - miejsca parkingowe dla uczestników warsztatów w cenie noclegu

5. Wyżywienie zgodnie z podaną specyfikacją:

- **Śniadanie (11.07.2025 r.)**
 - chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
 - masło (min. 82% tłuszczu w produkcie),
 - wędliny (min 2 rodzaje),
 - sery typu gouda, salami, ementaler,
 - min. Jedno danie mięsne na ciepło np. kielbasa, parówki,
 - min. Jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem,
 - omlet z dodatkami,
 - sałatka warzywna lub świeże warzywa,
 - płatki śniadaniowe,
 - kawa naturalna, rozpuszczalna,
 - dżemy owocowe co najmniej dwa rodzaje,
 - mleko zwierzęce/roślinne,
 - wrząca woda w warku,
 - soki owocowe, min 2 smaki,
 - herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno zapakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- cukier, cytryna w plastrach,
- **Obiad (10.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podany w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą. Obiad składający się z:
 - min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
 - min. 1 danie mięsne,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
 - dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
 - sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
 - soki owocowe,
 - woda niegazowana i/lub gazowana,
 - deser (np. ciasto)
- **Kolacja (10.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podana w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą, składająca się z:
 - dania ciepłe (np. gulasz, pierogi, risotto),
 - wędlin, min. 2 rodzaje,
 - serów typu gouda, salami, ementaler,
 - przystawek zimnych, min. 2 rodzaje,
 - sałatki warzywnej lub świeżych warzyw,
 - chleba min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułek,
 - masła,
 - herbaty czarnej, zielonej, owocowej – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - cukru, cytryny w plasterkach.

W koszt wszystkich posiłków wliczona obsługa kelnerska, zastawa porcelanowa, szkło, obrusy, metalowe sztućce, sprzątanie.

Część II - Usługa gastronomiczna dla 20 uczestników warsztatów

1. Termin realizacji:

- 11.07.2025 r.,

2. Liczba osób:

- 20 uczestników,

3. Miejsce realizacji:

Usługa gastronomiczna, z uwagi na zaplanowane zakończenie warsztatów terenowych w miejscowości Niedamirów, powinna być zlokalizowana w odległości nie większej niż 13 km od tej miejscowości.

4. Wyżywienie zgodnie z podaną specyfikacją

- **Obiad (11.07.2025 r.)** dla każdego uczestnika podany w formie ciepłego bufetu wraz z napojami, z obsługą kelnerską i zastawą. Obiad składający się z:

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

- min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
 - min. 1 danie mięsne,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
 - dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
 - sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
 - soki owocowe,
 - woda niegazowana i/lub gazowana,
- deser (np. ciasto)

Przygotowanie usługi hotelowej i gastronomicznej (obiadu) dla 20 uczestników warsztatów terenowych w ramach projektu pn. "Dla przyszłych pokoleń - agroleśnictwo szansą dla klimatu i środowiska"

Postępowanie nr AG.260.10.2025

Załącznik nr 3 do umowy /ZP/2025

PROTOKÓŁ WYKONANIA USŁUGI

Zamawiający:

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z siedzibą we Wrocławiu
ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

Przedstawiciel Zamawiającego:

Wykonawca:

.....
.....
.....

Przedstawiciel Wykonawcy:

Protokół dotyczy odbioru **usługi hotelowej dla uczestników warsztatów 10-11.07.2025 r./usługi gastronomicznej dla 20 uczestników warsztatów***

Zródło finansowania: Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich+” Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu w ramach operacji do realizacji w Planie operacyjnym KSOW+ na 2025 r. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Data realizacji usługi:

Zamawiający stwierdza, że dostawa została zrealizowana prawidłowo/nieprawidłowo.*

Uwagi:

.....

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

.....
(data i podpis przedstawiciela Zamawiającego)

.....
(data i podpis przedstawiciela Wykonawcy)

*** - niepotrzebne skreślić**