

Ogłoszenie o planowanym zamówieniu

Według oznaczenia Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące wydawania posiłków

55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wynajem sali na szkolenie wraz z usługą gastronomiczną dla 60 osób – potencjalnych beneficjentów Konkursu nr 2 w Działaniu 4.2 Rozwój nowoczesnej infrastruktury badawczej Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, w tym pracowników Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników do 50 osób. Przedmiot zamówienia obejmie w szczególności:

1. Wynajem 1 sali na szkolenie w Warszawie, w odległości do 1,5 km od Dworca Centralnego (zgodnie ze wskazaniem strony internetowej www.google.pl/maps), wraz ze sprzętem do obsługi szkolenia i nagłośnieniem.
2. Zapewnienie w miejscu szkolenia usługi gastronomicznej dla wszystkich uczestników szkolenia, składającej się z dwóch przerw kawowych oraz lunchu.

II. Wymagania w zakresie realizacji:

1. Wymagania dotyczące **sali szkoleniowej i sprzętu:**
 - a) Jedna klimatyzowana sala szkoleniowa, optymalna dla 60 osób (ustawienie teatralne), usytuowana na terenie hotelu lub ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego o standardzie co najmniej 4-gwiazdkowym, tym samym, w którym zapewniona będzie usługa gastronomiczna dla uczestników szkolenia, w Warszawie, w odległości do 1,5 km od Dworca Centralnego (zgodnie ze wskazaniem strony internetowej www.google.pl/maps),
 - b) sala dostępna w godzinach 10.00 – 16.00,
 - c) sala z dostępem do światła dziennego oraz z możliwością zaciemnienia,
 - d) sala wyposażona w: stół prezydencki dla min. 3 osób, miejsca do siedzenia dla 60 osób w układzie teatralnym, co najmniej 3 mikrofony bezprzewodowe, Internet bezprzewodowy, projektor multimedialny, ekran, laptop, flip-chart, nagłośnienie,
 - e) obsługa nagłośnienia i sprzętu elektronicznego podczas trwania szkolenia,
 - f) miejsce na recepcję w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do sali szkoleniowej,

- g) przygotowanie sali przynajmniej na godzinę przed planowaną godziną rozpoczęcia szkolenia.

UWAGA: Wszystkie elementy wyposażenia technicznego będą ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (np. zasięg mikrofonów przenośnych, wielkość ekranu, rodzaj nagłośnienia) muszą być dostosowane do warunków sali szkoleniowej, takich jak specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem stołu prezydialnego, wielkość sali itp.

2. Wymagania dotyczące **usługi gastronomicznej**:

- a) dwie przerwy kawowe dla wszystkich uczestników szkolenia, zgodnie z agendą, składające się z napojów (soki, woda gazowana i niegazowana, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, bez ograniczeń) oraz drobnych przekąsek: kanapek i koreczków, ciast i świeżych owoców, uzupełnianych na bieżąco,
- b) przerwy kawowe serwowane w miejscu przy bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej, zapewnienie odpowiedniej liczby stolików koktajlowych (co najmniej 10 przykrytych obrusami,
- c) lunch dla wszystkich uczestników szkolenia, zgodnie z agendą, w formie bufetu, zawierający minimum: 2 rodzaje zup do wyboru, 3 rodzaje ciepłego dania głównego do wyboru (w tym 1 wegetariańskie), 3 rodzaje sałatek lub surówek do wyboru, 2 rodzaje deseru, napoje bez ograniczeń,
- d) woda na sali dla prowadzących szkolenie.

UWAGA: Usługa gastronomiczna powinna być zrealizowana w tym samym obiekcie co szkolenie.

III. Termin realizacji: jeden z 3 podanych poniżej terminów (do wyboru przez Wykonawcę):

15 lutego 2018 r. lub

16 lutego 2018 r. lub

1 marca 2018 r.

IV. Termin składania ofert: 30 stycznia 2018 r., do godziny 12:00, na adres: dks@opi.org.pl.

V. Kryteria oceny ofert:

1. Oferty złożone w postępowaniu będą oceniane z uwzględnieniem następujących proporcji:

- a) **cena – 60%** (do 60 pkt.) – przyznane punkty zostaną obliczone wg wzoru:

$$\frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 60 = \text{liczba punktów}$$

Uwaga: minimalna liczba osób, niezależnie od frekwencji, za którą zapłaci Zamawiający to 50 osób. W przypadku większej liczby uczestników szkolenia cena za realizację całości zamówienia będzie stanowiła iloczyn liczby osób i ceny podanej przez Wykonawcę przypadającej na jednego uczestnika, przy czym maksymalna liczba uczestników szkolenia nie przekroczy 60 osób.

b) **Miejsce szkolenia – 40%** (do 40 pkt.):

- i. hotel lub ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy
 - a. o standardzie 4-gwiazdkowym – **0 pkt.**,
 - b. o standardzie wyższym niż 4-gwiazdkowy – **20 pkt.**
- ii. odległość hotelu lub ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego do Dworca Centralnego w Warszawie:
 - a. do 1 km = **20 pkt.**,
 - b. pomiędzy 1 km a 1,5 km = **0 pkt.**

Łączna liczba punktów (procent) zostanie określona na podstawie oceny wypełnionego formularza, który stanowi załącznik nr 1.

VI. Zasady współpracy:

1. Przy realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym.
2. Wykonawca i Zamawiający wyznaczą osoby odpowiedzialne za realizację przedmiotu zamówienia.
3. Osoba odpowiedzialna w imieniu Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia będzie w szczególności:
 - sprawować bezpośredni nadzór nad organizacją i obsługą szkolenia,
 - odpowiadać za kontakty z Zamawiającym we wszystkich kwestiach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia,
 - współpraca będzie polegała na kontaktach bezpośrednich, telefonicznych i pocztą elektroniczną,
 - jeśli Zamawiający uzna to za konieczne, osoba odpowiedzialna z ramienia Wykonawcy będzie zobowiązana do osobistego spotkania w siedzibie Zamawiającego lub w miejscu odbywania się szkolenia w celu omówienia spraw bieżących związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością, najlepszą wiedzą oraz z zasadami profesjonalizmu zawodowego.

VII. Warunek udziału w postępowaniu:

Wykonawca winien posiadać doświadczenie w realizacji co najmniej 5 usług typu szkolenia/spotkania/konferencje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert,

a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, obejmujących wynajem sali szkoleniowej oraz usługę gastronomiczną dla grupy co najmniej 50 osób każda.

VIII. Sposób kalkulacji ceny:

Wykonawca w formularzu oferty określi cenę jednostkową brutto przypadającą za realizację zamówienia na 1 osobę oraz cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia (iloczyn ceny jednostkowej brutto i maksymalnej liczby osób, tj. 60 osób). Cena musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia. W przypadku wystąpienia omyłki rachunkowej Zamawiający uzna cenę jednostkową brutto za prawidłową i dokona właściwego obliczenia z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.

IX. Rażąco niska cena:

- a) Jeżeli zaferowana cena wyda się Zamawiającemu rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i wzbudzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności w zakresie:
- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2015 r. poz. 2008 oraz z 2016 r. poz. 1265);
 - 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
 - 3) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
 - 4) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
 - 5) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
- b) Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.
- c) Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

X. Poprawianie omyłek i błędów

Zamawiający ma prawo do poprawiania w ofercie:

- a) oczywistych omyłek pisarskich,
- b) oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

- c) innych omyłek polegających na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty,

niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

XI. Wezwanie do uzupełnienia dokumentów

Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do uzupełnienia dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym. Brak uzupełnienia przez Wykonawcę zgodnie z wezwaniem Zamawiającego skutkuje odrzuceniem oferty.

XII. Unieważnienie postępowania

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez dokonania wyboru oferty w sytuacjach, gdy:

- nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu;
- cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższy kwotę, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający zwiększy tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego;
- postępowanie obarczone będzie niemożliwą do usunięcia wadą;
- Zamawiający może zamknąć postępowanie bez dokonania wyboru oferty także wówczas, gdy zaistnieją okoliczności inne niż w ust. 1 lub bez podawania przyczyny;
- Zamawiający zawiadomi drogą mailową Wykonawców o zamknięciu postępowania.