

Informacje o ogłoszeniu

Data publikacji ogłoszenia

23-04-2018

Termin składania ofert

07-05-2018

Numer ogłoszenia

1106517

Status ogłoszenia

Aktualne

Miejsce i sposób składania ofert

Oferty należy składać w jednej z dwóch alternatywnych form:

- elektronicznej - wysłanej e-mailem na adres: park@park.suwalki.pl

Oferta po podpisaniu powinna być zeskanowana i wysłana w tej formie jako załącznik do maila, zatytułowana: „Oferta na wynajem sal szkoleniowych i zapewnienia usług gastronomicznych podczas szkoleń PCWES”

- papierowej - w siedzibie PNT PW w Suwałkach na adres Biuro Zarządu Parku Naukowo – Technologicznego Polska – Wschód w Suwałkach Sp. z o.o., ul. Innowacyjna 1, 16-400 Suwałki, pokój 317 (osobiście lub pocztą/kurierem itp.).

Oferta składana pocztą tradycyjną, osobiście lub kurierem powinna być zapakowana w kopercie z dopiskiem: „Oferta na wynajem sal szkoleniowych i zapewnienia usług gastronomicznych podczas szkoleń PCWES”

O terminie wpłynięcia oferty (w każdym z przypadków) decyduje data dostarczenia oferty do siedziby Zamawiającego lub doręczenia na pocztę mailową (7 maja 2018r. godz 10:00)

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niewłaściwego oznakowania koperty lub braku któregośkolwiek z wymaganych dokumentów / informacji oraz za przesłanie/ złożenie oferty w innym miejscu niż wskazane w niniejszym zapytaniu.

W toku badania i oceny przedstawionych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, jak również Zamawiający jest uprawniony na każdym etapie postępowania zwrócić się do Wykonawców o uzupełnienie dokumentów niezbędnych do prawidłowej oceny złożonej oferty.

Adres e-mail, na który należy wysłać ofertę

park@park.suwalki.pl

Osoba do kontaktu w sprawie ogłoszenia

Wioleta Borowa

Nr telefonu osoby upoważnionej do kontaktu w sprawie ogłoszenia

87 564 23 33

Skrócony opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie jest podzielone na IX części. W częściach I-IV zamówienie dotyczy wynajmu sali szkoleniowej do przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu na terenie:

- w części nr I - powiatu augustowskiego
- w części nr II - powiatu monieckiego
- w części nr III - powiatu sejneńskiego
- w części nr IV - powiatu sokólskiego

W częściach V-IX zamówienie dotyczy zapewnienia usług gastronomicznych podczas organizowanych szkoleń prowadzonych w ramach projektu na terenie:

- w części nr V - powiatu augustowskiego
- w części nr VI - powiatu monieckiego
- w części nr VII - powiatu sejneńskiego
- w części nr VIII - powiatu sokólskiego
- w części nr IX - miasta Suwałki

Kategoria ogłoszenia

Usługi

Podkategoria ogłoszenia

Usługi cateringowe

Miejsce realizacji zamówienia

Województwo: podlaskie Powiat: Suwałki Miejscowość: powiat augustowski, powiat moniecki, powiat sejneński, powiat sokólski, m.Suwałki

Opis przedmiotu zamówienia

Cel zamówienia

Celem zamówienia jest wyłonienie wykonawcy w zakresie wynajmu sali szkoleniowej do przeprowadzenia szkoleń w ramach projektu na terenie powiatów: augustowskiego, monieckiego, sejneńskiego, sokólskiego oraz zapewnienia usług gastronomicznych podczas organizowanych szkoleń prowadzonych w ramach projektu na terenie powiatów: augustowskiego, monieckiego, sejneńskiego, sokólskiego oraz miasta Suwałki.

Przedmiot zamówienia

Zamówienie jest podzielone na IX części. Części I-IV dotyczą wynajmu sali szkoleniowej na terenie powiatów:

- w części nr I- augustowskiego
- w części nr II -monieckiego
- w części nr III- sejneńskiego
- w części nr IV-sokólskiego

Części V-IX dotyczą zapewnienia usług gastronomicznych podczas organizowanych szkoleń na terenie powiatów:

- w części nr V-augustowskiego
- w części nr VI- monieckiego
- w części nr VII-sejneńskiego
- w części nr VIII-sokólskiego,

- w części nr IX -miasta Suwałki

Zadaniem Wykonawcy w zakresie częściach I-IV jest zapewnienie:

- klimatyzowanej a w sezonie zimowym ogrzewanej sali (przystosowanej do prowadzenia zajęć w grupach min 10 osobowych) posiadającej odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej, a także posiadającej łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz), wyposażonej w tablicę typu flipchart/ścieralna wraz z wyposażeniem (papier, pisaki) oraz rzutnik i ekran lub przynajmniej jedną białą lub bardzo jasną ścianę, na której można wyświetlać obraz z rzutnika;
- warunków dyskrecji - sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w zajęciach;
- miejsca na przechowywanie odzieży wierzchniej.

Sala szkoleniowa jak i budynek w którym się znajduje powinna być przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych, nie może zawierać barier architektonicznych - należy wskazać w ofercie udogodnienia dla osób niepełnosprawnych. Dostępność sali winna zostać zapewniona na 15 minut przed i po szkoleniu w celu rozłożenia i złożenia niezbędnego sprzętu szkoleniowego przez Wykładowcę. Sala musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w którym będą prowadzone zajęcia. Sala powinna posiadać bezpłatny dostęp do toalety dostosowanej do potrzeb osób niepełnosprawnych. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku w wynajmowanych pomieszczeniach przez wszystkie dni najmu tj. sprzątnięcia sali po każdym dniu zajęć oraz po każdej grupie szkoleniowej. Sala winna być zlokalizowana w miejscu, do którego nieograniczonym jest dojazd środkami transportu publicznego.

Zadaniem Wykonawcy w zakresie częściach V-IX jest zapewnienie:

- bufetu kawowego ze świeżo parzoną kawą i herbatą (czarna, owocowa), wraz z dodatkami do każdej z kaw i herbat tj. mlekiem/śmietanką, cukrem (do wyboru biały i brązowy), cytryną;
- wody mineralnej (gazowa oraz niegazowana) oraz innych napojów gazowanych o pojemności 0,5 l, soki owocowe (minimum 2 rodzaje) serwowanych w dzbankach,
- minimum 3 rodzajów ciast/ciastek, owoców świeżych, nieprzerwanie podczas dwudniowych szkoleń (każdorazowo przeznaczonych dla grupy 16 osób) przez 5 godzin dziennie;

Wymagania dodatkowe:

- 1) Wykonawca powinien zapewnić wszelkie detale potrzebne do właściwego podania w/w produktów takich jak obrusy (z materiału – nie papierowe), papierowe serwetki.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania sztućców, kubków oraz talerzy plastikowych oraz drewnianych
- 3) Serwowane produkty muszą być bezwzględnie świeże, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz o estetycznym wyglądzie, z ważnym terminem przydatności do spożycia.
- 4) Wykonawca gwarantuje,(że):
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone i wyprasowane,
 - dostawę, wyłożenie posiłków oraz sprzętu niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia,
 - bieżące uzupełnianie serwisu kawowego,
 - uprzątnięcie stołów, sprzętu i posprzątnięcie pomieszczeń.
- 5) Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:
 - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 914, z późn. zm.);
 - przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż.,
 - zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi.

Kod CPV

70200000-3

Nazwa kodu CPV

Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości stanowiących własność

Harmonogram realizacji zamówienia

Usługa będzie realizowana od momentu podpisania umowy do 28 lutego 2020r., przy czym dokładny harmonogram realizacji świadczeń określający dni oraz godziny zostanie przekazany Wykonawcy po jego ustaleniu. Harmonogram realizacji świadczeń zakłada możliwość pracy w godzinach popołudniowych oraz w soboty.

Obszar realizacji zamówienia – województwo podlaskie, powiaty: augustowski, moniecki, sejneński, sokólski, miasto Suwałki

Załączniki

- [Wykaz usług](#)
- [Oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznych](#)
- [Oświadczenie o braku powiązań z Zamawiającym](#)
- [Oświadczenie o spełnianiu warunków](#)
- [Formularz ofertowy](#)
- [Zapytanie ofertowe](#)

Pytania i wyjaśnienia

Brak pytań i wyjaśnień

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Wykonawcą zamówienia może być osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej lub wykonawcy występujący wspólnie, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (dotyczy części I-IX)

Wiedza i doświadczenie

Wykonawcą zamówienia może być osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej lub wykonawcy występujący wspólnie, którzy posiadają doświadczenie w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków w formie cateringu, które należy potwierdzić stosownymi dokumentami (dotyczy części V-IX)

Potencjał techniczny

Wykonawcą zamówienia może być osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej lub wykonawcy występujący wspólnie, którzy dysponują odpowiednim potencjałem lokalowym i technicznym oraz zasobami umożliwiającymi wykonanie zamówienia na obszarze realizacji zamówienia (dotyczy części I-IV)

Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykonawcą zamówienia może być osoba fizyczna, osoba prawna, jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej lub wykonawcy występujący wspólnie, którzy znajdują się w sytuacji ekonomicznej umożliwiającej wykonanie zamówienia, zamawiający nie przewiduje płatności zaliczkowych. (dotyczy części I-IX)

Dodatkowe warunki

Wykonawca nie może być powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągnięcia zobowiązań w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i

przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

W sytuacji wystąpienia powiązania Wykonawca będzie podlegał odrzuceniu z postępowania. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”.

Wykonawca, który spełni którykolwiek z warunków zostanie odrzucony w postępowaniu.

W związku z powyższym, Oferent jest zobowiązany do podpisania oświadczenia ujętego w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego. Osoby, które nie podpiszą ww. oświadczenia, nie będą brane pod uwagę

Warunki zmiany umowy

W przypadku odstąpienia od podpisania umowy przez Wykonawcę, który zgodnie z kryteriami wyboru złożył najkorzystniejszą ofertę-Zamawiający zwróci się z propozycją podpisania umowy do kolejnego Wykonawcy, który zgodnie z oceną ofert złożył kolejną najkorzystniejszą ofertę z zastrzeżeniem nieprzekroczenia wysokości środków zaplanowanych w budżecie projektu na realizację niniejszego zamówienia.

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

- 1) Formularz ofertowy na wykonanie zamówienia;
- 2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- 3) Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych lub osobowych.
- 4) Oświadczenie o spełnieniu klauzuli społecznej
- 5) Wykaz usług gastronomicznych

Ocena oferty

Kryteria oceny i opis sposobu przyznawania punktacji

W częściach I-IV oferty będą oceniane w oparciu o kryterium

Cena usługi* [KC] 100 % 100 pkt

* cena brutto (za godzinę wynajęcia sali szkoleniowej) to cena jaką zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi

SPOSÓB OBLICZANIA OFERTY

1) Zasady oceny kryterium „Cena usługi” (KC)- waga 100% (max 100pkt):

$C = C_{min} * 100 \text{ pkt}$.

C_o

C – wartość punktowa ocenianego kryterium (1 pkt= 1%)

C_{min} – najniższa cena brutto spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert

C_o – cena brutto ocenianej oferty (za godzinę wynajęcia sali szkoleniowej)

W częściach V-IX oferty będą oceniane w oparciu o kryteria:

1 Cena usługi* [KC] 70 % 70 pkt

2. Doświadczenie [KD] 20% 20 pkt

2. Klauzule społeczne: [KS] 10 % 10 pkt

* cena brutto to cena jaką zamawiający będzie zobowiązany ponieść w związku z realizacją niniejszej usługi

SPOSÓB OBLICZANIA OFERTY

A. Zasady oceny kryterium „Cena usługi” (KC)- waga 70% (max 70pkt):

$C = C_{min} * 70 \text{ pkt}$.

Co

C – wartość punktowa ocenianego kryterium (1pkt= 1%)

Cmin – najniższa cena brutto spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert

Co – cena brutto ocenianej oferty

B. Zasady oceny kryterium „Doświadczenie” (KD)- waga 20% (max 20pkt):

W przypadku tego kryterium oceniane będzie doświadczenie w organizowaniu usług gastronomicznych spełniających wymagania określone w pkt. V niniejszego zapytania w ciągu ostatniego roku działalności Wykonawcy

Kryteria przyznania punktów:

- Od 1 do 3 organizowanych usług cateringowych – 5 pkt.
 - Od 4 do 6 organizowanych usług cateringowych – 10 pkt.
 - Powyżej 7 organizowanych usług cateringowych – 20 pkt.
- (1pkt= 1%)

C. Zasady oceny kryterium „Klauzule społeczne” (KS)- waga 10% (max 10pkt)

Klauzula społeczna, o której mowa w art. 29.ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r. , poz. 1579 ze zm.):

Wykonawca zatrudni/ zaangażuje w wymiarze co najmniej 1/3 etatu na czas realizacji zamówienia i przy jego realizacji 1 osobę niepełnosprawną, o której mowa w przepisach rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych lub osobę znajdującą się w trudnej sytuacji na rynku pracy, tj. osobę bezrobotną lub młodocianą w celu przygotowania zawodowego, w których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub inne, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.

Wykonawca powinien załączyć do oferty oświadczenie o spełnianiu klauzuli społecznej (załącznik nr 4). W ww. oświadczeniu należy podać status osoby zatrudnionej bez podawania danych osobowych tej osoby oraz zakres obowiązków przy realizacji zamówienia.

Wykonawca będzie zobowiązany zatrudnić wskazaną osobę przez okres realizacji zamówienia oraz zapewnić czynny udział przy realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez w/w osobę, biorącą udział przy realizacji przedmiotu zamówienia lub przez pracodawcę (Wykonawcę przed zakończeniem okresu realizacji usługi (określonego w umowie na realizację usługi), Wykonawca zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Zamawiającego (forma pisemna/ email) w terminie 3 dni od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy, a także do zatrudniania w terminie 30 dni licząc od dnia rozwiązania stosunku pracy, na to miejsce innej osoby spełniającej w/w warunki.

W przypadku niezatrudnienia / niezaangażowania w sposób nieprzerwany przy realizacji przedmiotu zamówienia wymaganej przez Zamawiającego osoby niepełnosprawnej lub osoby znajdującej się w trudnej sytuacji na rynku pracy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości 500 zł (pięćset złotych) za każdy miesiąc niezatrudnienia takiej osoby, chyba że wykaże że przedstawił zgłoszenie ofert pracy właściwemu miejscowo urzędowi pracy, a niezatrudnienie takiej osoby nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nie leżącą po stronie Wykonawcy będzie uznawany brak takich osób zdolnych do wykonania zamówienia lub odmowa podjęcia pracy przez takie osoby.

W ramach czynności kontrolnych, prowadzonych w trakcie realizacji zamówienia, Zamawiający jest uprawniony w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzania spełnienia ww. wymogów,
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie wykonawca przedłoży Zamawiającemu następujące dowody w celu potwierdzania spełniania wymogu zatrudnienia osoby, o której mowa wyżej.

Spełnienie klauzuli społecznej oznacza, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonaniu przedmiotu zamówienia zostanie zaangażowana / zatrudniona 1 osoba niepełnosprawna, o której mowa w przepisach rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych lub osoba znajdującą się w trudnej sytuacji na rynku pracy, tj. osoba bezrobotna lub młodociana w celu przygotowania zawodowego, w których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub inne, o

których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym .

Punkty za kryterium zostaną przyznane na podstawie Oświadczenia o spełnianiu klauzuli społecznej stanowiącego Załącznik nr 4 do niniejszego zapytania, wg założenia:

- Oferta, która spełnia kryterium „Klauzule społeczne” 10 pkt
- Oferta, która nie spełnia kryterium „Klauzule społeczne” 0pkt.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania to 100. Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, za pomocą wzoru:

$S = KC + KD + KS$ gdzie:

S= sumaryczna ilość punktów badanej oferty,

KC = liczba punktów uzyskanych w kryterium cena

KD = liczba punktów uzyskanych w kryterium doświadczenie

KS = liczba punktów uzyskanych w kryterium klauzule społeczne.

Wykluczenia

W przypadku uzyskania przez dwie oferty takiej samej ilości punktów, zamawiający spośród tych oferty wybierze ofertę z niższą ceną.

W sytuacji, gdy dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą ilość punktów, przy jednoczesnej tej samej wartości cenowej oferty, zostaną oni wezwani przez Zamawiającego do złożenia oferty dodatkowej, co pozwoli na zachowanie zasady równego traktowania Wykonawców i uczciwej konkurencji, a ponadto pozwoli na racjonalne i oszczędne gospodarowania środkami finansowymi.

Zamawiający przewiduje możliwość negocjacji z Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza w zakresie ceny zamówienia, gdy cena przekroczy kwotę budżetową, zarezerwowaną zgodnie z wnioskiem o dofinansowanie na realizację projektu, z tym zastrzeżeniem, że istnieje możliwość prowadzenia negocjacji w celu obniżenia ceny oddanej przez Wykonawcę.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty Wykonawcy, jeżeli zaproponowana cena jest rażąco niska, a w szczególności jeżeli jest niższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający wystąpi z wnioskiem o wyjaśnienie tej kwestii.

Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli złożone przez Wykonawcę wyjaśnienia nie wskazują w sposób oczywisty, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Zamawiający może odrzucić ofertę bez dodatkowego wezwania, jeżeli na pierwsze wezwanie Zamawiającego, Wykonawca nie złoży wyjaśnień lub złoży wyjaśnienia, które nie potwierdzają w wystarczającym stopniu spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu.

Z tytułu odrzucenia oferty, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji prawdziwości danych podanych w formularzu ofertowym oraz w załącznikach poprzez zwrócenie się do oferenta o przedłożenie dokumentów potwierdzających prawdziwość tych danych. W przypadku nieprzedłożenia w terminie wymaganych dokumentów, oferta będzie uznana za nieważną i zostanie odrzucona przez Zamawiającego.

Wykonawca składając ofertę jednocześnie zobowiązuje się do rzetelnej i terminowej, zgodnej z wymogami projektowymi realizacji przedmiotu umowy, w tym prowadzenia dokumentacji.

Zamawiający - Beneficjent

Nazwa

CENTRUM AKTYWNOŚCI SPOŁECZNEJ "PRYZMAT" W SUWAŁKACH

Adres

Teofila Noniewiczza 91

16-400 Suwałki

podlaskie , Suwałki

Numer telefonu

875650258

Fax

875650258

NIP

8442077162

Tytuł projektu

Podlaskie Centrum Wspierania Ekonomii Społecznej

Numer projektu

RPPD.07.03.00-20-0009/16-00