



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Białystok, 8 maja 2019 r.

ROR-II.3053.2.4.2019

Zapytanie ofertowe

Zapraszamy do złożenia oferty na zapewnienie zaplecza logistyczno-hotelowego na potrzeby spotkania w terminie 5-6 czerwca 2019 r.

1. Zamawiający:

Województwo Podlaskie
ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1
15-888 Białystok
NIP 542-25-42-016
Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego

2. Termin realizacji usługi, schemat oraz podstawowe informacje:

W dniach 5-6 czerwca 2019 r. Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego organizuje spotkanie dla grupy ok. 30 osób, które odbędzie się na obszarach wiejskich województwa podlaskiego (w miejscowości do 5 tys. mieszkańców w odległości min. 50 km od Białegostoku¹). Spotkanie rozpocznie się w godzinach południowych I dnia i potrwa do obiadu dnia kolejnego (szczegółowe godziny zostaną potwierdzone w trybie roboczym).

Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie:

- 1) noclegu,
- 2) wyżywienia,
- 3) sali wykładowej,
- 4) transportu uczestników (dowóz z Białegostoku oraz powrót).

Zamawiający zastrzega sobie pokrycie kosztów noclegu i wyżywienia zgodnie z faktycznym zapotrzebowaniem (co zostanie ustalone w toku prowadzonej równolegle rekrutacji i potwierdzone w terminie do 3 czerwca 2019 r. do godz. 12:00). Łączna wartość świadczeń kwotowo nie przekroczy wartości granicznej umowy (czyli łącznej kwoty w formularzu ofertowym), dopuszczalne jednak są przesunięcia ilościowe pomiędzy poszczególnymi pozycjami – w tym zwiększenie ilości uczestników – w ramach stawek określonych w formularzu ofertowym przez Wykonawcę (czyli jeśli mniejsza ilość osób zadeklaruje potrzebę korzystania z noclegu, w zamian możliwe jest zaproszenie większej ilości osób np. na obiad).

Szacunkowa wartość zamówienia: 8 700 zł brutto (oferty nie powinny przekraczać tej wartości)

Uwaga: z uwagi na charakter spotkania, Zamawiający przewiduje przyznanie dodatkowych punktów, jeśli część wyżywienia będzie oparta o produkty zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych lub też będą objęte certyfikatem systemu jakości (szczegóły w rozdziale 5. *Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty*).

¹ Licząc wg wskazań najkrótszej trasy w serwisie Google maps.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Świadczenia o charakterze ryczałtowym (niezależne od ilości uczestników)

A. Zapewnienie transportu

- 1) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić autokar na min. 23 osoby wraz z kierowcą;
- 2) autokar winien zostać podstawiony pod siedzibę UMWP przy ul. Wyszyńskiego 1 lub też w promieniu 1 km od wymienionej lokalizacji;
- 3) czas wyjazdu/powrotu zostanie skorelowany z ustalonymi godzinami pobytu;
- 4) Zamawiający nie wymaga, aby autokar oczekiwał na powrót w miejscu organizacji spotkania pod warunkiem, że zostanie podstawiony o umówionej w trybie roboczym godzinie następnego dnia.

B. Sala wykładowa

- 1) Sala wykładowa na ok. 30-45 os. ze stołem oraz odpowiednią liczbą krzeseł;
- 2) możliwość podłączenia laptopów/ladowarek uczestników.

Świadczenia w wymiarze zależnym od ilości uczestników

C. Zapewnienie noclegu ze śniadaniem

- 1) Zamawiający zapewni nocleg wraz ze śniadaniem uczestnikom w ilości, która zostanie ustalona w wyniku toczącej się rekrutacji;
- 2) nocleg winien zostać zapewniony w ośrodku/hotelu/kompleksie w pokojach 1, 2 lub 3 osobowych;
- 3) Zamawiający szacuje, że z noclegu korzystać będzie ok. 30 osób, niemniej jednak liczba ta może zostać:
 - a. zmniejszona: jeśli mniejsza liczba osób potwierdzi korzystanie z noclegu;
 - b. zwiększona: jeśli większa liczba osób potwierdzi korzystanie z noclegu, a zwiększona liczba świadczeń zmieści się w zakładanym limicie finansowym (tj. w maksymalnej kwocie wskazanej w ofercie);
- 4) premiovane będą oferty od Wykonawców, którzy dysponują możliwie dużą liczbą pokoi do optymalnego rozlokowania grupy (szczegóły w rozdziale 5. *Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty*);
- 5) Zamawiający nie narzuca określonego standardu obiektu, w którym świadczone będą usługi noclegowe (mogą to być pokoje hotelowe jak też w innym obiekcie przeznaczonym do noclegu, lecz również samodzielne domki zlokalizowane w obrębie kompleksu). Wymaganym jest jednak, aby miejsce noclegu spełniało co najmniej następujące wymogi:
 - a. pokoje utrzymane w należyтым stanie technicznym oraz w czystości (niedopuszczalne są oznaki zapachów obcych, występowanie pleśni, oferowanie zniszczonego sprzętu i wyposażenia etc.);
 - b. każdy pokój winien dysponować osobną łazienką z dostępną ciepłą wodą (w tym wyposażoną w niezbędne środki czystości, ręczniki osobne dla każdego gościa, papier toaletowy etc.);
 - c. łóżka będą utrzymane w należyтым stanie technicznym i zostaną przekazane z kompletem czystej pościeli;
 - d. pokoje zamykane, oświetlenie elektryczne oraz gniazdka 220V;
- 6) dopuszcza się wykorzystanie pobliskich obiektów/kwater na potrzeby zakwaterowania grupy pod następującymi warunkami:
 - a. standard nie gorszy względem opisu w ww. punkcie;
 - b. odległość możliwa do przemierzenia piechotą w ciągu maks. 15 min.;
 - c. zapewnienia wspólnych (z wyjątkiem śniadania) posiłków dla grupy;
- 7) śniadanie – w zakresie objętości, formy, jak i oferty powinno odpowiadać ogólnie przyjętym normom w tym zakresie;

D. Zapewnienie obiadów (I i II dnia)

- 1) Zamawiający zapewni obiady (pierwszego i drugiego dnia) uczestnikom w ilości, która zostanie ustalona w wyniku toczącej się rekrutacji;
- 2) Zamawiający szacuje, że z obiadów korzystać będzie ok. 30 osób, niemniej jednak liczba ta może zostać:
 - a. zmniejszona: jeśli mniejsza liczba osób potwierdzi udział w poszczególnym dniu;
 - b. zwiększona: jeśli większa liczba osób potwierdzi udział w poszczególnym dniu, a zwiększona liczba świadczeń zmieści się w zakładanym limicie finansowym (tj. w maksymalnej kwocie wskazanej w ofercie);
- 3) Posiłki powinny być serwowane na ciepło w miejscu specjalnie do tego celu przeznaczonym. Za posiłek nie może być uznane pożywienie typu „fastfood”, jedzenie odgrzewane z mrożonek oraz przekąski podawane na zimno (np. kanapki). Nie dopuszcza się wykorzystywania jednorazowych talerzy oraz sztućców;
- 4) za obiad uważa się posiłek, w tym woda i lub napoje. Standard posiłków powinien odpowiadać powszechnie obowiązującym normom – przykładowe menu:
 - zupa dnia;
 - II danie (danie tradycyjne, smażony filec z kurczęcia, schabowy lub ryba, warzywa);
 - min. 250 ml wody/ napoju;
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapoznania się z oferowanym menu. W przypadku uwag Wykonawca zobowiązany jest do zmodyfikowania planowanego posiłku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakwestionowania menu w szczególności, gdy realna wartość posiłków będzie rażąco odbiegać od stawek na wyżywienie przewidzianych w Rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29.01.2013 r. w sprawie należności przysługujących pracownikowi zatrudnionemu w państwowej lub samorządowej jednostce sfery budżetowej z tytułu podróży służbowej.

E. Zapewnienie bufetu kawowego (I i II dnia)

- 1) Wykonawca zapewni uczestnikom poczęstunek kawowy (uzupełniany w ciągu dnia):
 - kawa, herbata wraz z dodatkami (mleko, cukier, cytryna) – bez ograniczeń;
 - woda serwowana bez ograniczeń (np. w dzbankach);
 - sok jabłkowy tłoczony (nalewany z opakowania typu „bag in the box” (300 ml/ os. w ciągu dnia);
 - ciasto (min. 3 rodzaje, min. 100g/os. w ciągu dnia).

F. Zapewnienie kolacji

- 1) Zamawiający zapewni kolację uczestnikom w ilości, która zostanie ustalona w wyniku toczącej się rekrutacji;
- 2) zastosowanie mają wytyczne odnośnie ilości oraz sposobu przygotowania i podania opisane w punkcie dotyczącym obiadów.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zlecenia;
- 2) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zlecenia;

- złożenie oferty będzie traktowane jako jednoznaczne z deklaracją (oświadczeniem) spełniania ww. warunków. Wykonawca, którego oferta okaże się najkorzystniejszą, dostarczy formularz ofertowy z oświadczeniem w oryginale (stanowi on załącznik do umowy);

- niezależnie od powyższego, Zamawiający zweryfikuje Wykonawcę, który złożył najkorzystniejszą ofertę w bazach CEIDG/ KRS (lub dostarczone przez Wykonawcę równoważne dokumenty

potwierdzające prowadzenie działalności gospodarczej). Oferta Wykonawcy, który nie figuruje w ww. rejestrach i Wykonawca nie przedstawi w zamian równoważnych dokumentów, będzie odrzucana i zostanie wybrana oferta następną w kolejności.

5. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium
1.	<p>Cena brutto [P_{Cena}]</p> <p>Ocena ofert dokonywana w kryterium „Cena brutto” będzie wyliczana według poniższego wzoru:</p> $P_{Cena} = \frac{\text{najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{cena brutto wskazana w ofercie badanej}} \times 90$ <p>Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.</p>	90 pkt
2.	<p>Wykonawca w ramach obiadu/kolacji/bufetu kawowego zapewni surowce, produkty lub dania zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych².</p> <p>Zamawiający przyzna 1 pkt za każdy produkt wykorzystany do przygotowania obiadu/kolacji/bufetu kawowego na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w formularzu ofertowym (maks. 4 pkt.)</p>	do 4 pkt
	<p>Wykonawca w ramach obiadu/kolacji/bufetu kawowego zapewni surowce lub produkty z certyfikatem systemu jakości (certyfikatem rolnictwa ekologicznego, chronionego pochodzenia geograficznego lub dowolnego systemu krajowego uznanego przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi³.</p> <p>Zamawiający przyzna 1 pkt za produkt wykorzystany do przygotowania obiadu/kolacji/bufetu kawowego na podstawie oświadczenia Wykonawcy popartego kopią stosownego certyfikatu.</p>	1 pkt
3.	<p>Wykonawca ma w dyspozycji większą ilość pokoi*, aby optymalnie rozlokować uczestników. Zamawiający przyzna punkty na podstawie oświadczenia zawartego w formularzu ofertowym dodając punkty w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> -mniej niż 14 pokoi i/lub w tym mniej niż dwa pokoje 1-osobowe: oferta nie spełnia wymogów i zostanie odrzucona -14 pokoi: 0 pkt -15-17 pokoi: 3 pkt -ponad 18 pokoi: 5 pkt <p>*Zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, Wykonawca przyjmuje do Wiadomości, że faktyczna liczba wykorzystanych pokoi zależy będzie od procesu rekrutacji i zostanie rozliczona w oparciu o ceny jednostkowe, wskazane w formularzu ofertowym.</p>	5 pkt

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie poniższego wzoru:

² Informacje o systemie oraz odnośnik do wykazu zarejestrowanych produktów na stronie lpt.wrotapodlasia.pl

³ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/krajowe-systemy-jakosci-zywnosci>

$$P = P_{\text{Cena}} + P_{\text{jz}} + P_{\text{pok}}$$

gdzie: P – łączna ilość punktów, oznaczenia dodatkowych kryteriów opisano w powyższej tabeli.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (maksymalnie Wykonawca może uzyskać 100 pkt).

Uwaga: zrealizowanie przez Wykonawcę umowy w sposób, który w ocenie postępowania nie uzyskałby deklarowanej liczby punktów, uznane będzie za jej nienależyte wykonanie i obciążone karą umowną w wymiarze 1% wartości umowy za każdy punkt oceny, z którego nie wywiązał się Wykonawca. *Przykład: Wykonawca deklaruje, że posiłki zostaną przygotowane z wykorzystaniem dwóch produktów tradycyjnych (uzyskuje 2 pkt). Na etapie realizacji stwierdza się, że Wykonawca wykorzystał tylko jeden produkt tradycyjny (za co w ocenie uzyskałby tylko 1 pkt). Oznacza to, że kara umowna wyniesie 1% (2pkt-1pkt=1 pkt = 1% kary umownej)*

Wykonawca nie ma obowiązku uzyskania dodatkowych punktów w postępowaniu, jeśli ma np. wątpliwości, czy będzie w stanie dostarczyć określone produkty, nie musi deklorować ich wykorzystania – ale zmniejsza to szansę wybrania oferty w postępowaniu.

6. Istotne postanowienia przyszłej umowy:

Patrz projekt umowy.

7. Miejsce i sposób uzyskania dodatkowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia:

Informacja telefoniczna: tel. (85) 66 54 826

Informacja e-mail: produkty@wrotapodlasia.pl

8. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej w oparciu o wzór określony przez Zamawiającego w załączniku nr 1 na adres mailowy produkty@wrotapodlasia.pl

Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, osobę/y reprezentującą/e Wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze, osobę/osoby uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy albo osobę/y działającą/e na podstawie pełnomocnictwa. Na etapie składania ofert należy dostarczyć skan formularza ofertowego, przy czym Wykonawca z najkorzystniejszą ofertą dostarczy jego oryginał na etapie podpisania umowy.

Cena oferty winna obejmować podatek od towarów i usług według stawki obowiązującej w dniu składania ofert.

Termin składania ofert upływa w dniu **14 maja 2019 r.**

Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie oferty.

9. Informacja na temat możliwości odrzucenia ofert:

Oferta zostanie odrzucona z postępowania w następujących okolicznościach:

- 1) oferta została złożona po terminie składania ofert,
- 2) oferta (dotyczy najkorzystniejszej oferty) została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu (tj. podmiot, który nie figuruje w bazach KRS i CEiDG lub nie zostały przedstawione inne dokumenty potwierdzające prowadzenie działalności gospodarcze),

10. Określenie możliwości składania ofert częściowych:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w ramach przedmiotu zamówienia.

11. Określenie warunków zmiany umowy:

nie dotyczy

12. Czy Wykonawca zastrzega możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert:

Tak.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Wzór umowy.