



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

Białystok, 8 października 2019 r.

ROR-II.3053.2.6.2019

Zapytanie ofertowe

Zapraszamy do złożenia oferty na zapewnienie sali wykładowej, usługi gastronomicznej i ew. noclegów na potrzeby konferencji "Elastyczność prawa żywnościowego w zakresie produkcji lokalnej" w terminie 13 listopada 2019 r. w Białymstoku

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 dniu 13 listopada 2019 r. Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego organizuje spotkanie dla grupy ok. 50-70 osób, które odbędzie się na terenie Białegostoku. Spotkanie rozpocznie się o godz. 10:00 i potrwa do ok. 15:00 (szczegółowe godziny zostaną potwierdzone w trybie roboczym).

Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie:

- 1) sali wykładowej,
- 2) bufetu kawowego,
- 3) usługi restauracyjnej,
- 4) pojedynczych noclegów (na potrzeby osób przybywających z rejonów odległych w przeddzień spotkania).

Zamawiający zastrzega sobie pokrycie kosztów noclegu i wyżywienia zgodnie z faktycznym zapotrzebowaniem (co zostanie ustalone w toku prowadzonej równoległe rekrutacji i potwierdzone w terminie do 6 listopada 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). Konferencja, w tym poczęstunek z nią związany odbywać się będzie w jednym miejscu, w tym w dedykowanej serwowaniu posiłków restauracji hotelowej.

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

Szacunkowa wartość zamówienia: **13 215 zł brutto**

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Usługa związana z organizacją konferencji będzie zrealizowana w hotelu z salą wykładową oraz restauracją zdolną pomieścić zakładaną liczbę uczestników, który zlokalizowany jest w granicach administracyjnych Białegostoku – w tym:

A. Zapewnienie sali wykładowej

- 1) sala wykładowa zdolna pomieścić ok. 70 os. z odpowiednią liczbą krzeseł, ew. stołów,
- 2) nagłośnienia,
- 3) sposób ustawienia sali zostanie uzgodniony w trybie roboczym, po zakończeniu rekrutacji,
- 4) wyposażenie do dyspozycji organizatora i uczestników:
 - a. rzutnik multimedialny z komputerem,
 - b. tablica flipchart (w tym papier oraz markery).
- 5) Wykonawca zapewni też osobę do pomocy przy obsłudze procesu rejestracji uczestników.

B. Bufet kawowy (uzupełniany)

- 1) Wykonawca zapewni uczestnikom poczęstunek kawowy (uzupełniany w ciągu dnia):
 - kawa, wybór herbat wraz z dodatkami (mleko, cukier, cytryna) – bez ograniczeń;
 - woda serwowana bez ograniczeń (bez butelek plastikowych np. w dzbankach);
 - asortyment soków jabłkowych i jabłkowo-warzywnych tłoczonych (nalewanych bezpośrednio z opakowań typu „bag in the box” lub z dzbanków);
 - owoce sezonowe i/lub bakalie;
 - ciasto (min. 3 rodzaje, min. 100g/os. w ciągu dnia).
- 2) Zamawiający będzie premiował oferty uwzględniające zastosowanie ciast zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Hajnowski marcinek, Makowiec z Ejszeryszek, Mrowisko, Sękacz sejneński/ bankuchen, Sękacz z Suchowoli).
- 3) ilość osób korzystających ze świadczenia zostanie potwierdzona w terminie do 6 listopada 2019 r. do godz. 12:00.

C. Zapewnienie poczęstunku

- 1) Zamawiający zapewni obiad uczestnikom w ilości, która zostanie ustalona w wyniku toczącej się rekrutacji;
- 2) Zamawiający szacuje, że z obiadów korzystać będzie ok. 50-70 osób, niemniej jednak liczba ta może zostać:
 - a. zmniejszona: jeśli mniejsza liczba osób potwierdzi chęć udziału w konferencji;
 - b. zwiększona: jeśli większa liczba osób potwierdzi chęć udziału w konferencji, 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 restauracji znajdującej się w obiekcie;
- 4) za obiad uważa się dwudaniowy posiłek. Forma podania oraz skład i przygotowanie posiłków powinno odpowiadać standardowi lokalu;
- 5) danie główne zawierać będzie mięso czerwone lub rybę, warzywa sezonowe – w tym wariant dla osób niespożywających mięsa;
- 6) Wykonawca do posiłku poda wodę oraz sok jabłkowy tłoczony;
- 7) Zamawiający dopuszcza, że posiłek będzie miał formę serwowaną lub w formie bufetu szwedzkiego mając na względzie sprawny przebieg procesu z zachowaniem adekwatnej formy. Szczegóły zostaną uzgodnione z Wykonawcą w trybie roboczym.
- 8) Zamawiający będzie premiował oferty, które w ramach menu, o którym mowa w pkt 5) zawierać będą danie z zastosowaniem jagnięciny rasy rodzimej (jagnięcina z rasy owca wrzosówka),
- 9) ilość osób korzystających ze świadczenia zostanie potwierdzona w terminie do 6 listopada 2019 r. do godz. 12:00.

D. Nocleg

- 1) Zamawiający zakłada ewentualność, że niektórzy uczestnicy (w tym wykładowcy) z powodów odległości będą zmuszeni przybyć w dniu poprzedzającym konferencję. Jeśli zajdzie taka potrzeba, co zostanie stwierdzone na etapie rekrutacji, Wykonawca zapewni im nocleg ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych ze śniadaniem.
- 2) Zakłada się, że z noclegu skorzysta do 5 osób. Ilość osób korzystających ze świadczenia zostanie potwierdzona w terminie do 6 listopada 2019 r. do godz. 12:00.

E. Premiowane elementy usługi (ogólne wytyczne)

Zamawiający przewiduje premiowanie hoteli przeznaczonych na zorganizowanie konferencji:

- 1) zlokalizowanych w pobliżu centrum Białegostoku;
- 2) o podwyższonym standardzie.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zlecenia, w tym obiektem hotelowym w Białymstoku, na terenie którego można zorganizować przedmiotową konferencję (na 70 osób);
- 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 następna 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> $P_{Cena} = \frac{\text{najniższa cena brutto ze wszystkich złożonych ofert}}{\text{cena brutto wskazana w ofercie badanej}} \times 80$ <p>Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.</p>	80 pkt

2.	Produkty [P_p] maks. 5 pkt	Wykonawca w ramach bufetu kawowego zapewni ciasta zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych ¹ .	do 3 pkt
		Zamawiający przyzna 1 pkt za każde ciasto spełniające dodatkowe kryterium (maks. 3 pkt.)	
		Wykonawca w ramach menu, o którym mowa w pkt 5) zawierać będą danie z zastosowaniem jagnięciny rasy rodzimej (jagnięcina z rasy owca wrzosówka)	2 pkt
3.	Lokalizacja [P_{lok}] Ocena ofert dokonywana w kryterium „Lokalizacja” będzie wyliczana według poniższego wzoru na podstawie wskazania Google Maps (dystans liczony w minutach marszu pomiędzy siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego przy ul. J. Kilińskiego 16 i adresem miejsca konferencji): Najniższy dystans ze wszystkich złożonych ofert $P_{Cena} = \frac{\text{Dystans w ofercie badanej}}{\text{Dystans w ofercie badanej}} \times 5$ Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.		5 pkt
4.	Standard lokalu [P_s] Zamawiający przyzna punkty za gwiazdki, które zostały przyznane hotelowi, w którym odbędzie się konferencja w ilości * - ** - 0 pkt *** - 2 pkt **** - 5 pkt ***** - 10 pkt		do 10 pkt

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie poniższego wzoru:

$$P = P_{Cena} + P_p + P_{lok} + P_s$$

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 bufet kawowy zostanie przygotowany z wykorzystaniem dwóch ciast 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 ciasta, 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

¹ Informacje o systemie oraz odnośnik do wykazu zarejestrowanych produktów na stronie lpt.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 lub marcin.muszyc@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 **15 października 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) zaproponowany obiekt nie spełnia warunków udziału w postępowaniu,
- 3) 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 gospodarczej),

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.