

Poland-Warsaw: Hotel meeting and conference services

OJ S 160/2015 20/08/2015

Contract notice**Services****Directive 2004/18/EC****Section I: Contracting authority**

I.1. Name and addresses

Official name: Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA

Postal address: ul. Wspólna 30

Town: Warszawa

Postal code: 00-930

Country: Poland

Contact person: Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa

E-mail: fapa@fapa.org.pl

Telephone: +48 226231901

Fax: +48 226231909

Internet address(es):General address of the contracting authority: www.fapa.com.pl**Additional information can be obtained from:**

the abovementioned address

Specifications and additional documents (including documents for competitive dialogue and a dynamic purchasing system) can be obtained from:

the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted: the abovementioned address**I.2. Type of the contracting authority**

Other: fundacja

I.3. Main activity

Other: rozwój obszarów wiejskich, rolnictwa, rynków rolnych oraz bankowości spółdzielczej

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

Section II: Object of the contract

II.1. Description**II.1.1. Title attributed to the contract by the contracting authority**

66/ZRW/PN-U/2015 Zakup usług polegających na zorganizowaniu trzydniowego spotkania szkoleniowego dla beneficjentów osi priorytetowej 5 Pomoc Techniczna Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007–2013” oraz pracowników Fundacji Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, w ramach którego świadczone będą usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi hotelarskie i gastronomiczne.

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services
Main site or place of performance: Rzeczpospolita Polska.
NUTS code PL Polska

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

The notice involves a public contract

II.1.4. Information about framework agreement

II.1.5. Short description of the contract or purchase(s)

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie trzydniowego spotkania szkoleniowego dla beneficjentów osi priorytetowej 5 Pomoc Techniczna Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007–2013” oraz pracowników Fundacji Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, w ramach którego świadczone będą usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi hotelarskie i gastronomiczne.

W ramach zamówienia wykonawca zapewni na terenie jednego hotelu/ośrodka/kompleksu:

1) Wynajem sali na spotkanie w terminie 21–23.9.2015 (21.9 – 8 godzin, 22.9 – 8 godzin, 23.9 – 4 godziny), wyposażonej w: miejsca siedzące przy stołach dla 65 osób, stół prezydencki, minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, laptop i projektor multimedialny, ekran, flipchart, klimatyzację, łącze internetowe oraz obsługę techniczną.

2) Zakwaterowanie 15 osób w hotelu/ośrodku/kompleksie o standardzie, minimum 3 gwiazdkowym lub innym równoważnym obiekcie znajdującym się w promieniu do 250 km od Warszawy, poza granicami administracyjnymi miast, na obszarze wiejskim z dala od ruchliwych ciągów komunikacyjnych, wśród terenów rekreacyjnych, z własnym zapleczem sportowo-rekreacyjnym. Zamawiający rozumie przez to teren, który przyczynia się do rozwoju zainteresowań, podwyższania aktywności fizycznej, rozładowania napięcia nerwowego oraz aktywnego spędzania czasu, np. ścieżki zdrowia, naturalne treny zielone, rzeczne, urządzone zieleńce, boiska sportowe, przystań;

W tym:

a) nocleg ze śniadaniem dla 15 osób (21–23.9.2015 dwie noce) w konfiguracji 5 osób w pokojach 1 – osobowych i 10 osób w pokojach 2 osobowych ze śniadaniem w formie bufetu w dniach 22 i 23.9.2015 obejmującym: wędliny, sery 3 rodzaje, pomidory, ogórki, jajecznicę, parówki/kielbaski, omlety, sałatka ze świeżych warzyw, twaróg, pasta jajeczna, jajka na twardo z majonezem, ciasto domowe, owoce, jogurty, płatki, mleko, owoce suszone, bakalie, miód, dżemy, soki, woda, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna.

Hotel/ośrodek/kompleks musi posiadać całodobową recepcję hotelową, bezpłatny parking. Pokoje muszą być wyposażone m.in. w: Internet bezprzewodowy wi-fi, telewizor, łazienka z: kompletem ręczników, kosmetykami jednorazowymi, suszarką do włosów, zimną i ciepłą wodą 24 h.

b) obiad serwowany dla 15 osób w 21.9.2015 obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

c) serwis kawowy (kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, małe kanapeczki) w 21.9.2015 ok. godz. 17:00.

d) obiad serwowany dla 15 osób 22.9.2015, obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje 3 zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

e) przerwę kawową ciągłą dla 15 osób w dniu 22.9.2015, obejmującą: kawę, herbatę, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, przekąski słone.

f) kolacje w formie grilla dla 15 osób w dniu 22.9.2015 obejmującą: karkówkę uprzednio marynowaną (min. 2 porcje na osobę), kielbasę (min. 2 porcje na osobę) oraz po jednej porcji: kaszanka z cebulką, bigos, ziemniaki pieczone w folii, warzywa (cukinia, papryka, bakłażan), smalec, ogórki kiszane/małosolne, dipy (czosnkowy, ketchup, musztarda) sałatka, pieczywo (chleby wiejskie, bułeczki, chleb cebulowy). Kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki.

3) Kolację uroczystą wraz z oprawą muzyczną DJ, na wydzielonej sali dla maksymalnie 65 osób w dniu 21.9.2015 w godzinach 20:00 do 4:00. Obejmującą: danie główne: zupę (250 ml na osobę), drugie danie na gorąco (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot /woda z cytryną (0,5 l na osobę). Zupa podawana w drugiej części kolacji np. żurek, strogonow. Wybór sałatek w ilości 150 g na osobę (min. 3 rodzaje) w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw. Półmiski zimnych dań: półmiski wędlin, kielbas – co najmniej 8 rodzajów, półmiski ryb wędzonych – co najmniej 3 rodzaje, półmiski serów – co najmniej 5 rodzajów, balotyna, pieczywo, masło, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda z cytryną, soki, owoce co najmniej 4 rodzaje oraz domowe ciasto co najmniej 2 rodzaje.

Wykonawca zaproponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z regionalnego dania głównego. Zleceniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

Ponadto Zleceniobiorca zapewni nieodpłatną rezerwację miejsc noclegowych w tym samym hotelu/ośrodku/kompleksie gdzie będą świadczone usługi uwzględnione w punkcie 1), 2), 3), w terminie spotkania dla dodatkowych 50 osób (21–23.9.2015 dwie noce), w standardzie nieodbiegającym od standardu przedstawionego w ofercie (zgodnie z podpunktem a) zamówienia), w pokojach 1 – osobowych i 2 – osobowych (w konfiguracji, co najmniej 16 osób w pokojach 1 – osobowych i pozostałe 34 osoby w pokojach 2 – osobowych), z pełnym wyżywieniem obejmującym: serwis kawowy w dniu 21.9.2015 ok. godz. 17:00 oraz śniadanie w formie bufetu w dniach 22,23.9.2015, przerwę kawową ciągłą w 22.9.2015, obiad serwowany dwudaniowy w dniu 22.9.2015, kolacje w formie grilla w dniu 22.9.2015 r. – MENU zgodne z podpunktem a), c), d), e), f) zamówienia. Dodatkowi uczestnicy indywidualnie będą opłacać swój pobyt w ośrodku przelewem/gotówką/kartą. Dodatkowo dla wszystkich uczestników spotkania hotel/ośrodek/kompleks zapewni bezpłatny parking.

Ceny wyżej wymienionych usług dla dodatkowych uczestników muszą być takie same, jak ceny przedstawione dla podpunktów a), c), d), e), f) oferty.

Uwaga:

Wykonawca poda w ofercie nazwę oraz adres obiektu, w którym zobowiązuje się zapewnić ww. świadczenia, a także atrakcje dodatkowe, które zobowiązuje się zapewnić uczestnikom. Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zawiera wzór umowy, stanowiący załącznik nr 7 do SIWZ.

II.1.6. CPV code(s)

55120000 Hotel meeting and conference services

II.1.7. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.1.8. Lots

This contract is divided into lots: no

II.1.9. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2. Scope of the procurement

II.2.1.

Total quantity or scope

Przedmiot zamówienia obejmuje zorganizowanie trzydniowego spotkania szkoleniowego dla beneficjentów osi priorytetowej 5 Pomoc Techniczna Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” oraz pracowników Fundacji Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA, w ramach którego świadczone będą usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz usługi hotelarskie i gastronomiczne.

W ramach zamówienia wykonawca zapewni na terenie jednego hotelu/ośrodka/kompleksu:

1) Wynajem sali na spotkanie w terminie 21–23.9.2015 (21.9 – 8 godzin, 22.9 – 8 godzin, 23.9 – 4 godziny), wyposażonej w: miejsca siedzące przy stołach

dla 65 osób, stół prezydialny, minimum dwa mikrofony bezprzewodowe, laptop i projektor multimedialny, ekran, flipchart, klimatyzację, łącze internetowe oraz obsługę techniczną.

2) Zakwaterowanie 15 osób w hotelu/ośrodku/kompleksie o standardzie, minimum 3 gwiazdkowym lub innym równoważnym obiekcie znajdującym się w promieniu do 250 km od Warszawy, poza granicami administracyjnymi miast, na obszarze wiejskim z dala od ruchliwych ciągów komunikacyjnych, wśród terenów rekreacyjnych, z własnym zapleczem sportowo-rekreacyjnym. Zamawiający rozumie przez to teren, który przyczynia się do rozwoju zainteresowań, podwyższania aktywności fizycznej, rozładowania napięcia nerwowego oraz aktywnego spędzania czasu, np. ścieżki zdrowia, naturalne treny zielone, rzeczne, urządzone zieleńce, boiska sportowe, przystań;

W tym:

a) nocleg ze śniadaniem dla 15 osób (21–23.9.2015 dwie noce) w konfiguracji 5 osób w pokojach 1 – osobowych i 10 osób w pokojach 2 osobowych ze śniadaniem w formie bufetu w dniach 22 i 23.9.2015 obejmującym: wędliny, sery 3 rodzaje, pomidory, ogórki, jajecznicę, parówki/kielbaski, omloty, sałatka ze świeżych warzyw, twaróg, pasta jajeczna, jajka na twardo z majonezem, ciasto domowe, owoce, jogurty, płatki, mleko, owoce suszone, bakalie, miód, dżemy, soki, woda, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna.

Hotel/ośrodek/kompleks musi posiadać całodobową recepcję hotelową, bezpłatny parking.

Pokoje muszą być wyposażone m.in. w: Internet bezprzewodowy wi-fi, telewizor, łazienka z: kompletem ręczników, kosmetykami jednorazowymi, suszarką do włosów, zimną i ciepłą wodą 24h.

b) obiad serwowany dla 15 osób w 21.9.2015 obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

c) serwis kawowy (kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, małe kanapeczki) w dniu 21.9.2015 ok. godz. 17:00.

d) obiad serwowany dla 15 osób 22.9.2015, obejmujący: zupę (250 ml na osobę), drugie danie (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot/woda z cytryną (0,5 l na osobę). Wykonawca proponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z potraw regionalnych. Zlecniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

e) przerwę kawową ciągłą dla 15 osób w dniu 22.9.2015, obejmującą: kawę, herbatę, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki, ciastka, przekąski słone.

f) kolacje w formie grilla dla 15 osób w dniu 22.9.2015 obejmującą: karkówkę uprzednio marynowaną (min. dwie porcje na osobę), kielbasę (min. dwie porcje na osobę) oraz po jednej porcji: kaszanka z cebulką, bigos, ziemniaki pieczone

w folii, warzywa (cukinia, papryka, bakłażan), smalec, ogórki kiszone/małosolne, dipy (czosnkowy, ketchup, musztarda) sałatka, pieczywo (chleby wiejskie, bułeczki, chleb cebulowy). Kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda, soki.

3) Kolację uroczystą wraz z oprawą muzyczną DJ, na wydzielonej sali dla maksymalnie 65 osób w dniu 21.9.2015 w godzinach 20:00 do 4:00. Obejmującą: danie główne: zupę (250 ml

na osobę), drugie danie na gorąco (np. mięso min. 150 g. ziemniaki, surówka) oraz kompot /woda z cytryną (0,5 l na osobę). Zupa podawana w drugiej części kolacji np. żurek, strogonow. Wybór sałatek w ilości 150 g na osobę (min. 3 rodzaje) w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw. Półmiski zimnych dań: półmiski wędlin, kielbas – co najmniej 8 rodzajów, półmiski ryb wędzonych – co najmniej 3 rodzaje, półmiski serów – co najmniej 5 rodzajów, balotyna, pieczywo, masło, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda z cytryną, soki, owoce co najmniej 4 rodzaje oraz domowe ciasto co najmniej dwa rodzaje.

Wykonawca zaproponuje trzy zestawy w tym jeden składający się z regionalnego dania głównego. Zleceniodawca wybierze jeden zestaw dla wszystkich uczestników.

Ponadto Zleceniobiorca zapewni nieodpłatną rezerwację miejsc noclegowych w tym samym hotelu/ośrodku/kompleksie gdzie będą świadczone usługi uwzględnione w punkcie 1), 2), 3), w terminie spotkania dla dodatkowych 50 osób (21–23.9.2015 r. dwie noce), w standardzie nieodbiegającym od standardu przedstawionego w ofercie (zgodnie z podpunktem a) zamówienia), w pokojach 1 – osobowych i 2 – osobowych (w konfiguracji, co najmniej 16 osób w pokojach 1 – osobowych i pozostałe 34 osoby w pokojach 2 – osobowych), z pełnym wyżywieniem obejmującym: serwis kawowy w dniu 21.9.2015 r. ok. godz. 17:00 oraz śniadanie w formie bufetu w dniach 22,23.9.2015, przerwę kawową ciągłą w dniu 22.9.2015, obiad serwowany dwudaniowy w dniu 22.9.2015, kolację w formie grilla w dniu 22.9.2015 – MENU zgodne z podpunktem a), c), d), e), f) zamówienia. Dodatkowi uczestnicy indywidualnie będą opłacać swój pobyt w ośrodku przelewem/gotówką/kartą. Dodatkowo dla wszystkich uczestników spotkania hotel/ośrodek/kompleks zapewni bezpłatny parking.

Ceny wyżej wymienionych usług dla dodatkowych uczestników muszą być takie same, jak ceny przedstawione dla podpunktów a), c), d), e), f) oferty.

Uwaga:

Wykonawca poda w ofercie nazwę oraz adres obiektu, w którym zobowiązuje się zapewnić ww. świadczenia, a także atrakcje dodatkowe, które zobowiązuje się zapewnić uczestnikom. Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia zawiera wzór umowy, stanowiący załącznik nr 7 do SIWZ.

II.2.2. Information about options

Options: no

II.2.3. Information about renewals

This contract is subject to renewal: no

II.3. Duration of the contract or time limit for completion

Start 21.9.2015. Completion 23.9.2015

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions related to the contract

III.1.1. Deposits and guarantees required

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium, z uwagi na treść art. 5 ust. 1 ustawy Pzp.

III.1.2. Main financing conditions and payment arrangements and/or reference to the relevant provisions governing them

III.1.3. Legal form to be taken by the group of economic operators to whom the contract is to be awarded

III.1.4. Contract performance conditions

The performance of the contract is subject to particular conditions: no

III.2. Conditions for participation

III.2.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

III.2.2. Economic and financial ability

III.2.3. Technical and professional ability

List and brief description of conditions:

1) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu; 2) wykaz wykonanych usług.

Minimum level(s) of standards possibly required:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1.1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

1.2. Posiadają wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia.

Zamawiający uzna warunek ten za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy niż 3 lata – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej

2 (dwie) usługi, o wartości co najmniej 15 000 PLN brutto (słownie: piętnaście tysięcy złotych) każda, z których każda polegała na zapewnieniu zakwaterowania i żywienia.

Wykonanie jednej usługi jest równoznaczne z wykonaniem jednej umowy (jednego zamówienia na rzecz jednego Zamawiającego).

1.3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

1.4. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na prawidłowe i terminowe wykonanie zamówienia.

III.2.4. Information about reserved contracts

III.3. Conditions specific to services contracts

III.3.1. Information about a particular profession

Execution of the service is reserved to a particular profession: no

III.3.2. Information about staff responsible for the performance of the contract

Obligation to indicate the names and professional qualifications of the staff assigned to performing the contract: no

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.1.2. Information about the limits on the number of candidates to be invited

IV.1.3. Information about reduction of the number of solutions or tenders during negotiation or dialogue

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

The most economically advantageous tender in terms of Criteria below

1. Cena. Weighting 90

2. Dodatkowe atrakcje dla uczestników. Weighting 10

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction will be used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority

66/ZRW/PN-U/2015

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

no

IV.3.3. Conditions for obtaining specifications and additional documents or descriptive document

IV.3.4. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

26.8.2015 - 10:00

IV.3.5. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.3.6. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish.

IV.3.7. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Duration in days: 60 (from the date stated for receipt of tender)

IV.3.8. Conditions for opening of tenders

Date: 26.8.2015 - 10:30

Place:

Warszawa.

Persons authorised to be present at the opening of tenders: no

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.2. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
yes

Identification of the project: Pomoc Techniczna PO RYBY.

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Prezes Urzędu Zamówień Publicznych

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland

VI.4.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: Informację zawiera art. 182 ustawy Prawo zamówień publicznych.

VI.4.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Prezes Urzędu Zamówień Publicznych
Postal address: ul. Postępu 17a
Town: Warszawa
Postal code: 02-676
Country: Poland

VI.5. Date of dispatch of this notice

17.8.2015