

Poland-Warsaw: Hotel meeting and conference services**OJ S 178/2015 15/09/2015****Contract award 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

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**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**

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 (DPS)

The procurement involves the establishment of a framework agreement

II.1.4. 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, jajecznica, 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.1.5. CPV code(s)

55120000 Hotel meeting and conference services

II.1.6. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.2. Total value of the contract/lot

II.2.1. Total value of the contract/lot

Value: 17 896 PLN

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

The most economically advantageous tender in terms of

1. Cena. Weighting 90

2. Dodatkowe atrakcje dla uczestników. Weighting 10

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction has been 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

Contract notice

Notice number in the OJ S: [2015/S 160-293838](#) of 20.8.2015

Section V: Award of contract

V.1. Date of conclusion of the contract

8.9.2015

V.2. Information about tenders

Number of tenders received: 6

V.3. Name and address of the contractor

Official name: MDDP Sp. z o.o. Akademia Biznesu Sp. K.

Postal address: al. Jana Pawła II 25

Town: Warszawa

Postal code: 00-854

Country: Poland

V.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot:

Value: 19 512,19 PLN

excluding VAT

Total value of the procurement:

Value: 17 896 PLN

V.5. Information about subcontracting

The contract is likely to be subcontracted: no

Section VI: Complementary information

VI.1. 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 na lata 2007–2013.

VI.2. Additional information

VI.3. Procedures for review

VI.3.1. Review body

Official name: Prezes Urzędu Zamówień Publicznych

Postal address: ul. Postępu 17a

Town: Warszawa

Postal code: 02-676

Country: Poland

VI.3.2. Review procedure

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

VI.3.3. 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.4. Date of dispatch of this notice

10.9.2015