

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

technopark.elk.pl/

Elk: Świadczenie usług hotelarsko-gastronomicznych na potrzeby organizowanych przez Gminę Miasto Elk- Park Naukowo-Technologiczny, szkoleń w ramach projektu pt.: Szybkowar dizajnu - wsparcie szkoleniowo-doradcze dla MŚP Warmii i Mazur w innowacyjnym rozwoju współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VIII Regionalne Kadry Gospodarki, Działanie 8.2 - Transfer Wiedzy, Poddziałanie 8.2.1.

Numer ogłoszenia: 65931 - 2014; data zamieszczenia: 27.03.2014

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Park Naukowo-Technologiczny w Elku , Ul. Podmiejska 5, 19-300 Elk, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 87 7326301, 7326306, faks 87 7326301.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: Jednostka budżetowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług hotelarsko-gastronomicznych na potrzeby organizowanych przez Gminę Miasto Elk- Park Naukowo-Technologiczny, szkoleń w ramach projektu pt.: Szybkowar dizajnu - wsparcie szkoleniowo-doradcze dla MŚP Warmii i Mazur w innowacyjnym rozwoju współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VIII Regionalne Kadry Gospodarki, Działanie 8.2 - Transfer Wiedzy, Poddziałanie 8.2.1..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia są usługi noclegowe, usługi zapewnienia wyżywienia, usługi wynajmu sal konferencyjnych i sprzętu dla grup 36 osobowych w ramach 2 dniowych sesji szkoleniowych z zakresu zarządzania wzornictwem w terminach: - 23-24.04.2014 r. - 07-08.05.2014 r. - 21-22.05.2014 r. - 04-05.06.2014 r. - 25-26.06.2014 r. Zamówienie współfinansowane jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. 2. Usługa dotycząca jednej sesji szkoleniowej obejmuje 1 nocleg ze śniadaniem oraz wyżywienie, na które składają się 2 obiady, 1 kolacja i 2 przerwy kawowe ciągłe (uzupełniane) oraz udostępnienie zaplecza konferencyjnego i sprzętu podczas szkolenia dla grupy 36 osobowej. 3. Świadczenie usług winno odbywać się w obiektach o standardzie nie mniejszym niż 4-ro

gwiazdkowym zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Obiekty muszą posiadać aktualną decyzję Marszałka Województwa Warmińsko - Mazurskiego wydaną na podstawie art. 38 ust. 1 i art. 42 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 1997 roku o usługach turystycznych (t.j. Dz.U. z 2004 roku, Nr 223, poz. 2268 z poen. zm.) o zaszeregowaniu obiektu hotelarskiego poświadczającą, iż obiekty poprzez który Wykonawca zrealizuje przedmiot niniejszego zamówienia posiadają kategorię nie gorszą niż cztery gwiazdki. 4. Zamawiający dopuszcza, by świadczenie usług odbywało się w różnych obiektach, o standardzie obiektu jw. zlokalizowanych w odległości 35 km od Dworca Głównego w Olsztynie (odległość będzie weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie map serwisów internetowych takich jak <http://www.maps.google.pl>, zumi.pl, itp.). Zamawiający zastrzega jednakże, że Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie uczestników jednej sesji szkoleniowej w jednym obiekcie. 5. Wykonawca i obiekty muszą spełnić następujące warunki szczegółowe: a) baza noclegowa, żywieniowa oraz sale konferencyjne muszą znajdować się w tym samym budynku, nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach letniskowych, b) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym (łazienka z prysznicem lub wanną) i telewizorem, c) zapewnić bezpłatny parking dla uczestników szkoleń, d) zakwaterować uczestników w pokojach jednoosobowych, e) zapewnić zakwaterowanie uczestników i organizatorów w pokojach przed rozpoczęciem zajęć w dzień przyjazdu, f) po wykwaterowaniu zapewnić wydzielone pomieszczenie w celu przechowania bagażu od wymeldowania do zakończenia zajęć, g) doba hotelowa od 14:00 do 12:00 h) zaplecze konferencyjne - 2 klimatyzowane sale (wyposażone w system klimatyzacji, nie dopuszcza się klimatyzatorów przenośnych), przystosowane do wielkości grup i rodzaju zajęć, z oknem i dostępem do światła dziennego. Muszą posiadać odpowiednie oświetlenie i właściwą temperaturę oraz być wyposażone w system nagłośnienia, notebook, rzutnik multimedialny, stolik pod rzutnik, ekran do projekcji lub białą ścianę odpowiedniej wielkości, tablicę flipchart + odpowiednie kartki oraz pisaki, krzesła, stoły/stoliki. Nie dopuszcza się realizacji szkoleń w sali, w której podawane są posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), wykonawca zobowiązany jest zapewnić na przynajmniej jednej sali szkoleniowej drukarkę kolorową podłączoną do komputera do wykorzystania przez uczestników szkolenia o parametrach nie gorszych niż druk 20 stron/minutę. i) zapewnić możliwość oznakowania plakatem holu, wejść oraz wewnątrz sal, w których odbywają się szkolenia, j) udostępnić dla organizatorów miejsce na recepcję w celu umożliwienia prowadzenia rejestracji uczestników szkoleń (stoisko składające się ze stołu dwóch krzeseł oraz zasilania). k) zapewnić obecność na wszystkich szkoleniach co najmniej jednej osoby do obsługi szkoleń i sprzętu, w szczególności drukarki, w przypadku korzystania przez Wykonawcę z potencjału technicznego innych podmiotów, w szczególności w zakresie usług gastronomicznych i hotelowych na szkoleniach obecny ma być przedstawiciel Wykonawcy, a nie podwykonawcy. l) Zamawiający zastrzega sobie możliwość bez kosztowej redukcji ilości osób maksymalnie o 20 % na każdym ze szkoleń na trzy dni przed każdym szkoleniem 6. Wyżywienie w trakcie szkoleń: a) śniadanie - podane w formie bufetu szwedzkiego - przynajmniej jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, soki. b) obiad - składający się z dwóch dań, uwzględniający zupę, mięsa, sosy do mięs, bukiec surówek, ziemniaki/ryż/frytki, pieczywo i inne dodatki w tym kompot/sok/napój oraz deser (herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka + ciastko lub lody, mus itp.), c) kolacja - jedno danie gorące dla uczestnika oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, soki, d) przerwa

kawowa na którą składają się: herbata/kawa, cytryna, cukier, śmietanka, zimne napoje (soki, woda mineralna) oraz ciasto domowe, świeże owoce, bakalie i suszone owoce - każdego dnia przerwa kawowa ciągła (uzupełniana). e) W przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych (lub innych produktów) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników, f) określenie gramatury dań gorących dla jednego uczestnika warsztatów: - zupa- 300 ml, - mięso- 150 gram, - sos do mięsa - 20 gram, - bukiet surówek - 150 gram, - ziemniaki/ryż/frytki - 200 gram. Szczegółowe menu zostanie ustalone z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w przedmiotowym postępowaniu. Dokładny harmonogram szkoleń wraz z wyborem ostatecznej wersji menu, godzin posiłków, wykorzystania oraz ustawień sal konferencyjnych, godzinę odjazdu i przyjazdu - Zamawiający określi najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem warsztatów. UWAGA: Zamawiający ma prawo do zmiany ilości pokoi, posiłków, sal konferencyjnych w terminie do 3 dni przed terminem realizacji usługi. W przypadku zmian ilościowych w przedmiocie zamówienia podanych przez Zamawiającego do 3 dni przed terminem realizacji usługi, cena ogółem za usługę będzie stosownie zmieniona, zgodnie z podanymi w formularzu ofertowym cenami jednostkowymi..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.00.00.00-0, 55.11.00.00-4, 55.30.00.00-3.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 26.06.2014.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej 3 usługi polegające na zapewnieniu co najmniej bazy noclegowej, wyżywienia i sal dla minimum 20 osób każda, o wartości nie mniejszej niż 7.000 zł brutto każda. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana wg formuły spełnia - nie spełnia

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych

dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

1. wypełniony formularz oferty wraz z oświadczeniem o zapoznaniu się z treścią specyfikacji i projektem umowy, o związaniu z ofertą oraz aktualności dostarczonych zaświadczeń - zgodny w treści z wzorem stanowiącym - załącznik nr 1, 2. wypełniony formularz cenowy stanowiący podstawę do wyliczenia ceny ofertowej wg załącznika nr 2, 3. pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy w postępowaniu, z którego wynika zakres, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Firmy /jeżeli wykonawca jest reprezentowany przez pełnomocnika lub jeżeli istnieje ustawowy obowiązek ustanowienia pełnomocnika jak w punkcie 9 siwz/. 4. pisemne zobowiązanie do oddania do dyspozycji wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia (przykładowy wzór - załącznik nr 8) - jeżeli dotyczy. UWAGA: pełnomocnictwo i pisemne zobowiązanie powinno być przedstawione w oryginale lub kserokopii poświadczonej notarialnie.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.3) ZMIANA UMOWY

przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności pisemnej formy aneksu, zaakceptowanego przez strony, pod rygorem nieważności. 2. Zmiany umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach: a) Zaistnienia omyłki pisarskiej, b) Zmiany danych teleadresowych, c) Zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki

terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej) mającej wpływ na realizację umowy. 3. Dopuszcza się możliwość zmiany ustalonego między stronami terminu szkoleń składających się na przedmiot umowy z następujących przyczyn: a) jeżeli ze względu na wypadek losowy nie będzie możliwe przeprowadzenie warsztatów (w szczególności: choroba trenera, siła wyższa).

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

<http://technopark.elk.pl/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Park Naukowo-Technologiczny w Elku, ul. Podmiejska 5, 19-300 Elk.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 04.04.2014

godzina 10:00, miejsce: Park Naukowo-Technologiczny w Elku, ul. Podmiejska 5, 19-300 Elk, RECEPCJA.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii

Europejskiej: Projekt pt.: Szybkowar dizajnu - wsparcie szkoleniowo-doradcze dla MŚP Warmii i Mazur w innowacyjnym rozwoju współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VIII Regionalne Kadry Gospodarki, Działanie 8.2 - Transfer Wiedzy, Poddziałanie 8.2.1..

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: tak