

Zapytanie ofertowe nr 12/WSIE/2019-1

pod nazwą „Zapewnienie sali szkoleniowej, cateringu w postaci przerwy kawowej, obiadu, kolacji oraz noclegów dla uczestników dodatkowych szkoleń w zakresie mediacji gospodarczych zorganizowanych w ramach realizacji projektu „Centrum Arbitrażu i Mediacji w Rzeszowie oparte na kompetencji i najwyższych standardach jakości”.

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Stowarzyszenie Mediatorów Gospodarczych
z siedzibą przy ul. Ogrodowej 8/62, 00-876 Warszawa
jako Lider projektu

Wyższa Szkoła Inżynieryjno-Ekonomiczna w Rzeszowie
ul. Miłocińska 40, 35-232 Rzeszów
jako Partner projektu

2. Tryb udzielania zamówienia

Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą rozeznania rynku określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.

3. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie dla Uczestników/Uczestniczek Projektu na terenie Rzeszowa następujących usług:

- A: wynajem sal szkoleniowych,
- B: przerwa kawowa,
- C: obiad
- D: kolacja
- E: zapewnienie noclegów

A)

Wykonawca w ramach usługi A będzie zobowiązany do zapewnienia na terenie Rzeszowa 1 sali szkoleniowej dla grupy liczącej 15 Uczestników/Uczestniczek projektu + 2 trenerów odpowiednio wyposażonej w stoliki i krzesła, wyposażonej w oświetlenie spełniające wymogi BHP (oświetlenie dzienne), z możliwością zaciemnienia, salę z odpowiednią i regulowaną w zależności od pory roku temperaturą (ogrzewanie w okresie zimowym, klimatyzację w okresie letnim), wymianę powietrza, sali wyposażonej w sprzęt multimedialny tj. ekran projekcyjny, miejsce dla trenerów (stół, krzesło), podłączenia sprzętu do sieci elektrycznej (gniazdka, przedłużacze)

Sala szkoleniowa zlokalizowana będzie w budynku w Rzeszowie z dogodnym dojazdem środkami komunikacji zarówno prywatnej, jak i publicznej. Budynek będzie posiadał udogodnienia architektoniczne umożliwiające korzystanie z zajęć osobom z niepełnosprawnościami, będzie zapewniony dostęp do toalet: dostosowanych do osób z niepełnosprawnością ruchową, damskiej oraz męskiej. Obok budynku zapewniona zostanie dostępność miejsc parkingowych. Będzie istnieć możliwość bezproblemowego dotarcia Uczestników/Uczestniczek szkolenia do sali i będzie możliwość oznakowania szkolenia zgodnie z Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014 – 2020 w zakresie informacji i promocji. Materiały do oznakowania dostarczy Zamawiający,

Obok sali szkoleniowej będzie wydzielone miejsca do przechowywania odzieży wierzchniej (osobne pomieszczenie lub przestrzeń wyodrębniona)

W celu skorzystania z cateringu będzie wydzielone miejsce swobodnie mieszczące 15 osób.

Sala szkoleniowa wynajęta będzie przez 2 dni w godzinach 8 – 15 w dniach po sobie następujących.

Termin zajęć: 16-17 maja 2019 r. (14 godzin)

B)

Wykonawca w ramach usługi B będzie zobowiązany w każdym dniu szkolenia do zapewnienia dla Uczestników/Uczestniczek projektu w postaci przerw kawowych tj.: gorącą kawę i herbatę, wodę (co



najmniej 250 ml/ os.), niezbędne dodatki: cukier biały porcjowany, śmietankę/mleko do kawy, cytrynę, słone lub słodkie przekąski – paluszki lub ciastka kruche bankietowe lub owoce,
15 osób w trakcie przerw kawowych podczas zajęć szkoleniowych

C)

Wykonawca w ramach usługi C będzie zobowiązany w każdym dniu szkolenia do zapewnienia ciepłego dwudaniowego posiłku, tj.: zupę (350 ml na osobę), drugie danie do wyboru (mięsne lub wegetariańskie, min. 200 g na osobę), dodatki do drugiego dania: ziemniaki gotowane/pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę), sałatka, sok/ wodę (co najmniej 250 ml/os.)

15 obiadów dla uczestników szkoleń

D)

Wykonawca w ramach usługi D będzie zobowiązany do zapewnienia kolacji dla tych uczestników/Uczestniczek szkolenia, którzy korzystać będą z noclegu, w formie szwedzkiego stołu, w tym sok/ wodę/herbatę, z uwzględnieniem w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi), 60 kolacji.

E)

Wykonawca w ramach usługi E będzie zobowiązany do zapewnienia noclegów ze śniadaniem dla tych Uczestników/Uczestniczek szkolenia, którzy zgłoszą taką potrzebę zgodnie z zasadami zawartymi we wniosku o dofinansowanie projektu.

Wykonawca zapewni hotel o standardzie trzygwiazdkowym [zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2004 nr 188 poz. 1945, z późn. zm.)], nocleg w pokoju maksymalnie dwuosobowym, w cenie zapewnienie śniadania w formie szwedzkiego stołu, z uwzględnieniem w menu potrzeb osób o szczególnych wymaganiach/potrzebach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi).

15 noclegów ze śniadaniem

Wymogi dotyczące zamówienia

1. Posiłki (przerwa kawowa oraz obiad) dostarczane będą w miejsce realizacji zajęć (zgodnie z lokalizacją sal szkoleniowych),
2. Serwowanie posiłków tj. śniadanie i kolacja w miejscu, w którym zapewnione będą noclegi,
3. Wykonawca zamówienia zapewni bezpieczeństwo sanitarne posiłków, zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię.
4. Przygotowanie posiłków, jak również dowóz posiłków (jeśli dotyczy) i obsługa oraz uprzątnięcie pozostałości odbywać się będzie zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności, posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.),
5. Wykonawca zapewni dostarczanie posiłków w godzinach wskazanych przez Zamawiającego,
6. Wykonawca zapewnieni niezbędne do wykonania usługi wyposażenie tj.: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia, sztućce oraz papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby Uczestników/Uczestniczek szkolenia. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku.
7. Wykonawca zapewni serwowanie posiłków bezwzględnie świeżych i ciepłych, tj. w temperaturze gwarantującej satysfakcję Uczestników/Uczestniczek, w ilości umożliwiającej zaspokojenie potrzeb Uczestników/Uczestniczek szkoleń
8. Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych, wynikających z niepełnosprawności i/lub światopoglądu (np. wegetarianie, diabetycy, alergicy pokarmowi).
9. Zamawiający dopuszcza zmianę liczby zamówionych przerw kawowych i/lub obiadów, w zależności od wyników rekrutacji i liczby zakwalifikowanych Uczestników/Uczestniczek.
10. Zamawiający dopuszcza również zmianę liczby zamówionych kolacji.
11. Zamawiający dopuszcza również zmianę liczby zamówionych noclegów.
12. Harmonogram (godziny serwowania) przerw kawowych, obiadu oraz kolacji będzie podporządkowany wymaganiom Zamawiającego.

Dodatkowe informacje:

1. Odbiorcami wsparcia w ramach projektu będą przedstawiciele sądownictwa powszechnego.



2. Zamawiający w dniu szkolenia najpóźniej 1 godzinę od rozpoczęcia zajęć powiadomi Wykonawcę o liczbie osób biorących udział w szkoleniu/panelu w danym dniu. Poda tym samym konkretną liczbę obiadów i przerw kawowych oraz liczbę kolacji i noclegów.
3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki i zapewnić noclegi dla liczby osób potwierdzonej przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia mniejszej liczby osób w ww. terminie Zamawiający uiszczy wynagrodzenie za faktyczną liczbę Uczestników/Uczestniczek.
4. Wynagrodzenie będzie finansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Zamawiający preferuje, aby sala szkoleniowa znajdowała się w hotelu, w którym będzie zapewniony nocleg dla Uczestników/Uczestniczek, ale nie jest to wymóg obligatoryjny.
6. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia będzie płatne na podstawie protokołów odbioru prac podpisanych przez Wykonawcę i Zamawiającego oraz faktur VAT/rachunków wystawianych przez Wykonawcę po realizacji przedmiotu zamówienia danej części zamówienia.
7. Rozliczenia dokonywane będą za usługi faktycznie zrealizowane (na podstawie faktycznej liczby godzin wynajmu sal, faktycznej liczby dostarczonych przerw kawowych, lunchu, kolacji, faktycznie wykorzystanych noclegów).
8. Zamawiający przewiduje możliwość zmian Umowy zakresie: oczywistych omyłek pisarskich, zmiany danych teleadresowych, warunków i/lub terminów płatności, w szczególności w przypadku konieczności uwzględnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy o udzielenie zamówienia, jak również w przypadku, gdy ze względu na interes Zamawiającego zmiana warunków oraz terminu płatności będzie konieczna, sposobu wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności gdy zmiana sposobu realizacji zamówienia wynikać będzie ze zmian dokonanych i zaakceptowanych przez Instytucję Pośredniczącą w umowie o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizacji Projektu lub ze zmian dokonanych i zaakceptowanych przez Instytucję Zarządzającą w dokumentach dotyczących realizacji projektów w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 – 2020, jak również ze względu na uzasadnione potrzeby Uczestników/Uczestniczek Projektu.
9. Zamawiający zastrzega możliwość ograniczenia zakresu przedmiotu umowy, wraz ze związanym z tym obniżeniem wynagrodzenia, w przypadku zaistnienia okoliczności, w których zbędne będzie wykonanie danej części zamówienia, w szczególności w wyniku zmian dokonanych i zaakceptowanych przez Instytucję Pośredniczącą w umowie o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizacji Projektu, jak również ze względu na wyniki rekrutacji Uczestników/Uczestniczek Projektu.
10. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy, w szczególności gdy zmiana terminu realizacji zamówienia wynikać będzie ze zmian dokonanych i zaakceptowanych przez Instytucję Pośredniczącą w umowie o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizacji projektu i nie będzie możliwości jego realizacji w założonym terminie.

4. Kody CPV:

- 70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne;
- 55220000-1 – Usługi dostarczania posiłków;
- 55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków;
- 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
- 55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe;
- 55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

Termin realizacji zamówienia

16-17 maja 2019.

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

Podana w ofercie cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zapytania ofertowego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz obejmować wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie poniesie Wykonawca z tytułu terminowego i prawidłowego wykonania całości przedmiotu zamówienia oraz podatek VAT.

Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego określa cenę poprzez wskazanie w formularzu ofertowym ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia. W cenę należy wliczyć wszelkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.

Cena ofertowa będzie traktowana jako ostateczna i nie będzie podlegać żadnym negocjacjom.



Cena jest stała i nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania ofertą) oraz okres obowiązywania umowy, chyba że zmianie ulegnie stawka VAT.
Cena musi być wyrażona w złotych polskich, do dwóch miejsc po przecinku.

FORMA OFERTY I SPOSÓB SKŁADANIA OFERTY

Wykonawca składa ofertę cenową opatrzoną pieczęcią, datą i podpisem w jednym z wymienionych wariantów:

a/ w formie pisemnej za pośrednictwem Poczty Polskiej, kurierem lub osobiście w zabezpieczonej kopercie oznaczonej jako: „Zapewnienie sali szkoleniowej, cateringu w postaci przerwy kawowej, obiadu, kolacji oraz noclegów dla uczestników szkoleń w zakresie mediacji gospodarczych zorganizowanych w ramach realizacji projektu „Centrum Arbitrażu i Mediacji w Rzeszowie oparte na kompetencji i najwyższych standardach jakości”.

na adres: Wyższa Szkoła Inżynieryjno-Ekonomiczna w Rzeszowie, ul. Miłocińska 40, 35-232 Rzeszów

bądź

b/ w formie elektronicznej – podpisana oferta wraz z podpisanymi załącznikami – w formie skanu na adres: info@wsie.edu.pl

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca zostaje związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć do dnia 7 maja 2019 r. do godz. 12.00

Miejsce: *Wyższa Szkoła Inżynieryjno-Ekonomiczna w Rzeszowie, ul. Miłocińska 40, 35-232 Rzeszów*

KRYTERIA OCENY OFERT

Kryteriami oceny przekazanych ofert będą:

I. Cena – 90%

Zamawiający dokona oceny złożonych w terminie ofert, w oparciu o ww. kryterium ceny (zakładając, że 90% = 90 pkt.) przy czym:

Cena będzie liczona wg następującego wzoru:

Cena brutto oferty z najniższą ceną

----- x 90 = liczba punktów

Cena brutto badanej oferty

Punkty za kryterium „cena” zostaną zaokrąglone do liczb całkowitych.

II. Spełnienie klauzul społecznych – 10 pkt.

- Jeżeli Wykonawca oświadczy, że spełnieni klauzulę społeczną przy wykonaniu przedmiotowego zamówienia otrzyma - 10 pkt. (załącznik nr 3).
- jeżeli nie złoży takiego oświadczenia – nie zostaną przyznane pkt.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska największą liczbę punktów.

W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej liczbie punktów, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w określonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

Sposób przygotowania i składania ofert

Ofertę należy przygotować wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1.

Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

Złożenie oferty jest równoznaczne z akceptacją warunków określonych niniejszym zapytaniem ofertowym.



Jeden oferent (lub oferenci działający wspólnie) może złożyć 1 ofertę. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym, niekompletnej lub nie spełniającej warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.

Jeśli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.

UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności

Uprawnionymi do wykonania zamówienia są podmioty, które posiadają niezbędną wiedzę fachową, kwalifikacje, doświadczenie, możliwości i uprawnienia konieczne dla prawidłowego wykonania umowy i będą w stanie należycie wykonać przedmiot zamówienia.

Oferenci nie mogą należeć do kategorii Wykonawców wykluczonych z postępowania, tj. podmiotów powiązanych z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym (beneficjentem) lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego (beneficjenta) czynności związane przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie potencjalnego Wykonawcy

Kontakt z Wykonawcami

Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z potencjalnymi Wykonawcami w sprawach merytorycznych i w sprawach niniejszej procedury jest Cezary Schiff, telefon: 693 61 66 61, e-mail: cezary@e-cezar.pl w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 9.00 do 15.00.

Ofertę przygotował
Cezary Schiff