

Zamawiający:

Skarb Państwa – Instytut Wymiaru Sprawiedliwości z siedzibą w Warszawie (adres: ul. Krakowskie Przedmieście 25, 00-071 Warszawa), dalej określany także jako „IWS” lub „Zamawiający” ogłasza zapytanie ofertowe na zamówienie udzielane w trybie art. 138 o ustawy – Prawo zamówień publicznych na:

zapewnienie w okresie od dnia 16 listopada 2018 r. do 19 maja 2019 r. usług hotelarskich i konferencyjnych, na potrzeby organizacji 11 zjazdów szkoleniowych, w tym pokoi hotelowych (noclegowych), wyżywienia oraz bufetu kawowego dla uczestników, miejsc parkingowych oraz sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem i obsługą.

1. Usługa hotelarska w zakresie zakwaterowania, wyżywienia i wynajmu sal konferencyjnych (wraz z obsługą oraz wyposażeniem), w związku z organizacją programu edukacyjnego – „Pracownia Liderów Prawa”.

Zjazdy szkoleniowe będą realizowane w weekendy (od piątku do niedzieli), w 11 różnych terminach (zjazdach), przy czym w 4 terminach dla maksymalnie 50 osób, w 4 terminach dla maksymalnie 100 osób, a w 3 terminach dla maksymalnie 150 osób. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Zamawiającemu możliwości skorzystania z usług będących przedmiotem zamówienia, w maksymalnym zakresie opisanym w niniejszym zapytaniu ofertowym.

Zamawiający nie będzie zobowiązany do zapłaty Wykonawcy jakiegokolwiek wynagrodzenia, odszkodowania lub innego świadczenia, za tę część niezrealizowanych usług (całkowicie odwołany zjazd bądź odpowiednio odwołaną część objętych danym zjazdem usług), o ile rezygnacja z tych usług zostanie dokonana nie później niż w 10 dniu poprzedzającym planowaną datę rozpoczęcia zjazdu, na którym usługi te miały być zrealizowane.

W przypadku, gdy rezygnacja z części usług zostanie dokonana przez Zamawiającego po upływie 10 dnia poprzedzającego planowaną datę rozpoczęcia zjazdu, na którym usługi te miały zostać wykonane, Zamawiający zapłaci Wykonawcy za ich wykonanie wynagrodzenie obliczone według rzeczywistej ilości usług wykorzystanych na tym zjeździe, jednak nie mniejsze niż % [max. 90 %] wynagrodzenia, które byłoby należne Wykonawcy, za skorzystanie całego zakresu

usług zadeklarowanego przez Zamawiającego do wykorzystania najpóźniej w 10 dniu przed zjazdem [wynagrodzenie Wykonawcy za zapewnienie gotowości świadczenia anulowanych rezerwacji].

2. Miejsce realizacji zamówienia: W granicach administracyjnych województwa mazowieckiego, w odległości do 20 km (najkrótsza trasa dojazdu, a nie w linii prostej) od Dworca Centralnego w Warszawie.

3. Planowane terminy wykonania zamówienia (harmonogram zjazdów):

- a) 16-18 listopada 2018,
- b) 30 listopada 2018-2 grudnia 2018,
- c) 14-16 grudnia 2018,
- d) 11-13 stycznia 2019,
- e) 25-27 stycznia 2019,
- f) 15-17 lutego 2019,
- g) 22-24 lutego 2019,
- h) 15-17 marca 2019,
- i) 22-24 marca 2019,
- j) 12-14 kwietnia 2019,
- k) 17-19 maja 2019,

gdzie terminy c), e), f), h) dla maksymalnie 50 osób; terminy b), d), g), i) dla maksymalnie 100 osób; terminy a), j), k) dla maksymalnie 150 osób.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

- a) doświadczenie w obsłudze konferencji, sympozjów, warsztatów – organizacja minimum 10 spotkań tego typu na 100 osób każde w ciągu ostatnich 3 lat.
- b) posiadanie ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej za szkody związane z prowadzoną działalnością (polisa ubezpieczeniowa)
- c) posiadanie tytułu prawnego do władania obiektem, w którym możliwe będzie wykonanie usług na warunkach opisanych w zapytaniu ofertowym (oświadczenie)

Spełnienie wymagania określonego w pkt. 4 a) oraz 4 c) Wykonawca potwierdzi składając oświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego. Spełnienie wymagania określonego w pkt. 4 b) zostanie potwierdzone poprzez dołączenie przez Wykonawcę do oferty kopii polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej.

Wymagania szczegółowe dotyczące realizacji zamówienia:

- Lokalizacja ośrodka w granicach administracyjnych województwa mazowieckiego, ale nie dalej niż 20 km (najkrótsza trasa dojazdu, a nie w linii prostej) od Dworca Centralnego w Warszawie. Możliwy dojazd do ośrodka środkami komunikacji miejskiej w czasie nie dłuższym niż półtorej godziny z Dworca Centralnego oraz Lotniska Chopina.

- Miejsca noclegowe: Wykonawca musi na potrzeby Zamawiającego dysponować w odpowiednich terminach pokojami z łazienkami, w tym:

- a) 16-18 listopada 2018: 75 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- b) 30 listopada - 2 grudnia 2018: 50 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- c) 14-16 grudnia 2018: 25 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- d) 11-13 stycznia 2019: 50 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- e) 25-27 stycznia 2019: 25 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- f) 15-17 lutego 2019: 25 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- g) 22-24 lutego 2019: 50 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- h) 15-17 marca 2019: 25 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- i) 22-24 marca 2019: 50 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- j) 12-14 kwietnia 2019: 75 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych;
- k) 17-19 maja 2019: 75 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi jednoosobowych.

Wyżywienie dla uczestników w formie szwedzkiego stołu bez ograniczeń, dania mięsne i wegetariańskie, w tym:

- piątek – kolacja;
- sobota – śniadanie, obiad, kolacja;

- niedziela – śniadanie, obiad;
- bufet kawowy (sobota od godz. 8:30 do godz. 20, niedziela od godz. 8:30 do godz. 15:00 i (bufet kawowy bez ograniczeń: kawa /rozpuszczalna oraz z ekspresu/ i herbata (1 rodzaj herbaty czarnej oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej, w torebkach), woda mineralna, soki 100% - dwa różne smaki owocowe, kruche ciastka, ciasta, świeże owoce, tartinki, dodatki do napojów gorących, w tym m.in. mleko, cukier (biały i brązowy), cytryny), woda mineralna butelkowana na stołach w trakcie szkolenia: gazowana i niegazowana oraz szklanki.
- Śniadanie wliczone jest w cenę noclegu.

Wymagania dodatkowe:

Śniadanie: w formie bufetu szwedzkiego, bez ograniczeń m.in. świeże pieczywo, wędliny, sery, świeże warzywa i sałatki oraz naleśniki, parówki, jajecznicą, serwowane na ciepło w bismach bez ograniczeń. Napoje: woda mineralna, soki 100% - dwa różne smaki owocowe, kawa (rozpuszczalna oraz z ekspresu) oraz herbata (1 rodzaj herbaty czarnej oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej, w torebkach), dodatki do napojów gorących, w tym m.in. mleko, cukier (biały i brązowy), cytryny).

Obiad: w formie bufetu szwedzkiego, bez ograniczeń: min. dwie zupy, dwa rodzaje mięsa, ryba, warzywa gotowane, warzywa surowe, surówki, sałatki, sosy do sałatek i mięs, dwa rodzaje dodatków (ryż, ziemniaki, itd.) serwowane w bismach na ciepło. Deser: ciasta i świeże owoce,. Napoje: woda mineralna i soki 100% - dwa różne smaki owocowe, kawa (rozpuszczalna oraz z ekspresu) oraz herbata (1 rodzaj herbaty czarnej oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej, w torebkach), dodatki do napojów gorących, w tym m.in. mleko, cukier (biały i brązowy), cytryny).

Kolacja: w formie bufetu szwedzkiego, bez ograniczeń: dania mięsne i wegetariańskie (min. 1 danie mięsne i 1 danie wegetariańskie), warzywa gotowane, warzywa surowe, sałatki, surówki, sosy do sałatek i mięs, świeże pieczywo, wędliny,

sery, dwa rodzaje dodatków (ryż, ziemniaki, itd.) serwowane na ciepło w bismach. Deser: ciasta i świeże owoce. Napoje: woda mineralna, soki 100% - dwa różne smaki owocowe, kawa (rozpuszczalna oraz z ekspresu) oraz herbata (1 rodzaj herbaty czarnej oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej, w torebkach), dodatki do napojów gorących, w tym m.in. mleko, cukier (biały i brązowy), cytryny).

11 wskazanych przez Zamawiającego posiłków, będzie serwowanych w formie uroczystej, przez którą Zamawiający rozumie nakrycie stołów właściwe dla charakteru posiłku, dania mięsne i wegetariańskie, warzywa gotowane, warzywa surowe, surówki, sałatki, sosy do sałatek i mięs, dwa rodzaje dodatków (ryż, ziemniaki, itd.) podawane na ciepło w formie szwedzkiego stołu bez ograniczeń, deser: ciasto i świeże owoce bez ograniczeń. Napoje ciepłe: kawa (rozpuszczalna oraz z ekspresu) oraz herbata czarna i smakowa (1 rodzaj herbaty czarnej oraz min. 3 rodzaje herbaty smakowej, w torebkach), dodatki do napojów gorących, w tym m.in. mleko, cukier (biały i brązowy), cytryny), a także woda mineralna i soki 100% - dwa różne smaki owocowe. Dodatkowo Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej przez cały czas trwania posiłków. Wnętrze właściwe dla uroczystego charakteru posiłku, w tym odpowiednie oświetlenie i dekoracje, a także gwarancja wyłączności pomieszczenia do użytku Zamawiającego. Na życzenie Zamawiającego posiłki odbędą się w formie koktajlowej, z wykorzystaniem stolików koktajlowych.

Parking:

Zapewnienie przez każdy, cały zjazd miejsc postojowych dla min. 20 samochodów osobowych.

Sal konferencyjne:

Zapewnienie przez cały zjazd minimum czterech sal konferencyjnych dla min. 20 osób każda dla terminów b), c), d), e), f), g), h), i) oraz minimum sześciu sal konferencyjnych dla min. 20 osób każda dla terminów: a), j), k):

1) każda sala dostępna dla organizatorów i uczestników szkolenia pierwszego dnia w godzinach 17:00-00:00, drugiego dnia w godzinach: 8:00-00:00 oraz w kolejnym dniu w godzinach 8:00-18:00;

2) miejsca siedzące, preferowane ustawienie kinowe (w zależności od formy zajęć zmiana układu w trakcie trwania szkolenia);

3) sale wyciszone, z klimatyzacją, z możliwością odpowiedniego zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji, każda wyposażona w wysokiej jakości sprzęt audiowizualny w tym laptop, pilot do prezentacji, ekran i rzutnik multimedialny, umożliwiające uczestnictwo w prezentacji ze wszystkich miejsc na sali;

4) nagłośnienie każdej sali wraz z 3 mikrofonami bezprzewodowymi;

5) każda sala powinna być wyposażona w dwa flipcharty, papier oraz zestaw markerów;

5) w każdej sali dostęp do Internetu oraz stanowiska przygotowane do zasilania minimum 10 komputerów przenośnych;

6) zapewnienie stołu prezydialnego przykrytego sukniem i 3 miejsc siedzących dla prowadzących przez cały czas trwania zjazdu;

7) zapewnienie obsługi technicznej, w tym sprzętu audiowizualnego (serwis IT) podczas każdego zjazdu do godziny 22:00;

8) zapewnienie dostępu dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

Wynagrodzenie

Wynagrodzenie Wykonawcy obliczone zostanie według stawek jednostkowych podanych w ofercie. Stawki te muszą być wyrażone w kwotach brutto, w złotych i nie mogą być mniejsze niż 1 zł.

Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

Oferty zostaną ocenione według następujących kryteriów, w ramach których każdej ofercie zostanie przyznana punktacja zgodnie z następującymi zasadami:

1) Cena za udostępnienie sali konferencyjnej – maksymalnie 10 pkt.

Punktacja w ramach tego kryterium zostanie przyznana wg następującego wzoru:

najniższa zaoferowana cena za
udostępnienie sal konferencyjnych
----- x 20 pkt.
cena za udostępnienie sal konferencyjnych
z oferty badanej

2) Przeciętna cena pobytu uczestnika (noclegu wraz z wyżywieniem) – maksymalnie 50 pkt.

Punktacja w ramach tego kryterium zostanie przyznana według następującego wzoru:

najniższa zaoferowana
przeciętna cena pobytu
----- x 50 pkt.
przeciętna cena pobytu
z oferty badanej

Przeciętna cena pobytu z danej oferty zostanie wyliczona wg następującego wzoru:

$C1 \times 154 + C2 \times 1050 + K \times 2100 + O \times 2100 + B \times 2100$

7504

gdzie:

C1 – oznacza zaoferowaną cenę brutto za zakwaterowanie 1 uczestnika w pokoju jednoosobowym (1 doba hotelowa wraz ze śniadaniem);

C2 – oznacza zaoferowaną cenę brutto za zakwaterowanie 1 uczestnika w pokoju dwuosobowym (1 doba hotelowa wraz ze śniadaniem);

K – oznacza zaoferowaną cenę brutto za jedną kolację dla jednego uczestnika;

O – oznacza zaoferowaną cenę brutto za jeden obiad dla jednego uczestnika;

B – oznacza zaoferowaną cenę brutto za zapewnienie bufetu kawowego przez jeden cały zjazd dla jednego uczestnika.

3) Limit do jakiego może zostać obniżone wynagrodzenie Wykonawcy w przypadku gdy rezygnacja z części usług zostanie dokonana przez Zamawiającego po upływie 10 dnia poprzedzającego planowaną datę rozpoczęcia zjazdu, na którym usługi te miały zostać wykonane, – maksymalnie 20 pkt.

Punktacja w ramach tego kryterium zostanie przyznana wg następujących zasad:

– 90% – 0 pkt;

– 1 pkt za każdy procent mniej poniżej pułapu 90% przy czym łącznie nie więcej niż 20 pkt (tj. 1 pkt z 89%, 2 pkt, za 88%, 3 pkt za 87, itd.; 20 pkt za 70 i mniej %).

4) Ocena wystroju, architektury i standardu wyposażenia obiektu pod względem zgodności z przedmiotem zajęć, potrzebami uczestników i charakterem zjazdów – maksymalnie 10 pkt.

W ramach tego kryterium najwyżej oceniane będą obiekty najpełniej spełniające poniższe wymagania:

– stan obiektu (preferowane będą obiekty nowe lub po niedawnym remoncie);

– stonowana aranżacja i wyposażenie wnętrz (preferowane będą obiekty o spokojnej kolorystyce ścian, bez nadmiernej ilości architektonicznych elementów dekoracyjnych lub przepychu w wyposażeniu pomieszczeń);

Ocena zostanie dokonana przez Komisję dokonującą wyboru oferty na podstawie fotografii obiektu dołączonych do oferty lub dostępnych na stronie internetowej Wykonawcy wskazanej w ofercie. Każdy z członków komisji dokona indywidualnie oceny każdego obiektu, przyznając wg swego uznania od 1 do 20 pkt każdemu z nich. Liczba przyznawanych punktów musi być liczbą całkowitą. Liczba punktów

przyznanych danej ofercie zostanie zsumowana, a następnie podzielona przez liczbę członków komisji konkursowej i sprowadzona do liczby całkowitej w ten sposób, że wartości dziesiętne powyżej 0,5 zostaną zaokrąglone w górę.

Projekt umowy

Umowa z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana, zostanie zawarta według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

Zamówienie będzie realizowane na podstawie Umowy.

Składanie ofert

Oferty na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego należy składać w siedzibie Zamawiającego:

Instytut Wymiaru Sprawiedliwości, ul. Krakowskie Przedmieście 25, 00-071
Warszawa, od pon. do pt. w godzinach od 8.00 do 15.00

lub w formie elektronicznej:

e-mail: iws@iws.gov.pl

Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z treścią załącznika nr 3 do zapytania ofertowego.

Termin składania ofert upływa dnia 31 października 2018 r. o godzinie 12:00.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Osoba uprawniona do kontaktów z wykonawcami:

Marcin Rokosz

e-mail: marcin.rokosz@iws.gov.pl

Inne informacje:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian do niniejszego zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert.
- 2) Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełniania żądanych dokumentów i oświadczeń.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w ofercie Wykonawcy: oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych oraz innych omyłek niepowodujących istotnych zmian.

4) Oferty złożone po terminie (datą złożenia jest data wpływu do Zamawiającego), oferty złożone przez podmioty które nie wykazały spełnienia warunków, o których mowa w ust. 4 (Warunki udziału w postępowaniu) oraz oferty wariantowe zostaną odrzucone.

5) Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Instytutu do zawarcia umowy.

zotwierdzam

DYREKTOR
Instytutu Wymiaru Sprawiedliwości

dr Marcin Romanowski