

MSAP-DOBRE/2019-01

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE NA PODSTAWIE
ART. 138o USTAWY PRAWO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1843)**

**Świadczenie usług hotelarskich w trakcie szkoleń w projekcie „Decentralization
Offering Better Results and Efficiency” (DOBRE)”**

1. ZAMAWIAJĄCY:

Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie
ul. Rakowicka 27, 31-510 Kraków

Adres strony internetowej zamawiającego:
<http://www.uek.krakow.pl/przetargi>, <http://msap.uek.krakow.pl>.

W ramach struktury Zamawiającego zamówienie prowadzi Małopolska Szkoła Administracji Publicznej.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i cateringowych wraz z najmem sal na potrzeby szkoleń realizowanych w Kijowie w ramach projektu „Decentralization Offering Better Results and Efficiency (DOBRE)”.

2.1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

A. USŁUGI HOTELARSKIE

- a) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej dla 160 osób w trakcie szkoleń realizowanych w ramach projektu „Decentralization Offering Better Results and Efficiency (DOBRE)”.
- b) Zamówienie obejmuje świadczenie usług hotelarskich w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych na terenie Kijowa (Ukraina).
- c) W ramach przedmiotu zamówienia przewiduje się zapewnienie określonej poniżej usługi hotelarskiej w terminach określonych przez Zamawiającego: 25-28 stycznia 2020 r.
 - a. Noclegi ze śniadaniem w formie bufetu, pokoje jednoosobowe i dwuosobowe z łazienką, standard hotelu min. 3-gwiazdkowy, ogólnodostępny Internet,
 - b. Liczba noclegów dla jednej osoby: 3
 - c. Liczba osób:
 - 160 os.
 - d. Układ pokoi:
 - 70 pokoi dwuosobowych
 - 20 pokoi jednoosobowych
 - e. Lokalizacja hotelu: Kijów (Ukraina), maksymalnie 5 km od głównego dworca kolejowego w Kijowie

B. USŁUGI RESTAURACYJNE

- a) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi restauracyjnej (śniadanie, lunch, kolacja)** dla 160 osób w trakcie szkoleń realizowanych w Kijowie w ramach projektu „Decentralization Offering Better Results and Efficiency (DOBRE)”.
- b) W ramach przedmiotu zamówienia przewiduje się zapewnienie usługi restauracyjnej w terminach określonych przez Zamawiającego: 25-28 stycznia 2020 r.
- c) Szczegółowe informacje o przedmiocie zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszego ogłoszenia.

- d) Realizując zamówienie Wykonawca każdorazowo jest zobowiązany do:
- zapewnienia, aby przygotowanie oraz podanie posiłku odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa);
 - odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji.

C. USŁUGI CATERINGOWE

- Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi cateringowej (przerwy kawowe)** dla 160 osób w trakcie szkoleń realizowanych w Kijowie w ramach projektu „Decentralization Offering Better Results and Efficiency (DOBRE)“.
- W ramach przedmiotu zamówienia przewiduje się zapewnienie usługi cateringowej w terminach określonych przez Zamawiającego: 25-28 stycznia 2020 r.
- Szczegółowe informacje o przedmiocie zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszego ogłoszenia.
- Realizując zamówienie Wykonawca każdorazowo jest zobowiązany do:
 - zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa);
 - odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji, także dla osób niepełnosprawnych;
 - dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do napojów, termosów itp.);
 - uprzątnięcia pomieszczenia, w którym będzie świadczona usługa i doprowadzenia go do stanu pierwotnego, usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

D. NAJEM SAL

- Przedmiotem zamówienia jest najem sal, w których realizowane będą szkolenia w Kijowie odbywające się w ramach projektu „Decentralization Offering Better Results and Efficiency (DOBRE)“.
- W ramach przedmiotu zamówienia przewiduje się najem sal w terminach określonych przez Zamawiającego: 25-28 stycznia 2020 r.
- Szczegółowe informacje o przedmiocie zamówienia zawiera **załącznik nr 2** do niniejszego ogłoszenia.

2.2. Kody CPV:

55100000-1 Usługi hotelarskie

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków dostarczania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

70220000-9 Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

2.3. Szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

2.3.1 Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania pełnej kwoty brutto wskazanej w umowie.

2.3.2 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

- 2.3.3 Zakres i wartość świadczeń określonych w niniejszej umowie stanowi maksymalną wartość zamówienia. Rzeczywisty zakres świadczeń będzie zależeć od aktualnych potrzeb Zamawiającego.
- 2.3.4 Zamawiający poda dokładną liczbę osób, dla których Wykonawca powinien zapewnić usługę hotelarską, restauracyjną oraz cateringową na 7 dni przed planowanym terminem szkoleń.
- 2.3.5 Wykonawca wskazuje nr telefonu / faksu i adres e-mail do kontaktu z pracownikami Zamawiającego.
- 2.3.6 Wykonawca udzieli informacji Zamawiającemu na zadane pytanie nie później niż w ciągu 2 dni roboczych od złożenia zlecenia mailowego lub telefonicznego.
- 2.4. Dodatkowe wymagania i informacje:
- 2.4.1 Zamawiający ma prawo do:
- dokonywania zakupu usługi w zależności od rzeczywistego zapotrzebowania Zamawiającego; w przypadku gdy łączne wynagrodzenie za zrealizowanie przedmiotu umowy będzie niższe od wynagrodzenia maksymalnego, Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tego tytułu;
 - modyfikacji liczby noclegów i liczby osób korzystających z usług hotelarskich, restauracyjnych i cateringowych pod warunkiem nie przekroczenia wartości umowy; Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tego tytułu;
- 2.4.2 Fakturowanie: termin płatności – 7 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
- 2.4.3 Zamawiający dopuszcza zaliczkowanie zapłaty za usługę do 50% planowanej wartości usługi.

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Zamówienie będzie realizowane w następujących terminie 25-28 stycznia 2020 r.

4. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY:

- 4.1. W ramach postępowania Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 4.2. Dokumenty jakie należy złożyć w ofercie:
- 4.2.1. **Formularz oferty – wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do ogłoszenia**, podpisany przez z osoby/ę upoważnione/ą do reprezentowania wykonawcy, co winno wynikać z aktualnych informacji o podmiotach wpisanych do Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczeń z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (ewentualnie z załączonego dodatkowo pełnomocnictwa – jeżeli dotyczy);
- 4.3. Oferty można składać wyłącznie w formie pisemnej. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
- 4.4. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie). Ofertę należy złożyć w nieprzejrystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

Nazwa i adres Wykonawcy (ewentualnie pieczęć)

**Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie
Małopolska Szkoła Administracji Publicznej
Ul. Rakowicka 16; 31-510 Kraków
Nr postępowania: MSAP-DOBRE/2019-01**

***Zamówienie na świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i cateringowych
wraz z najmem sal***

Nie otwierać przed 20.12.2019 r., godz. 9.30

- 4.5. Zamawiający nie odpowiada za pominięcie lub otwarcie przed terminem oferty złożonej w opakowaniu nieoznaczonym lub oznaczonym niezgodnie z pkt 4.4. niniejszego ogłoszenia.
- 4.6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- 4.7. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszego ogłoszenia, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności.
- 4.8. Wycofania oferty dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania. Wykonawca ma prawo do żądania zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.
- 4.9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 4.10. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 4.11. Oferty nie spełniające wymogów określonych w niniejszym ogłoszeniu, zostaną odrzucone.

5. SPOSÓB OCENY OFERT

5.1. Kryteria oceny ofert

Lp.	NAZWA KRYTERIUM	WAGA
1	Cena	60%
2	Lokalizacja hotelu	40%

- 5.2. Liczba punktów uzyskanych w kryterium CENA w danej części zamówienia będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

liczba punktów badanej oferty = (Cmin / C bad) x 60, przy czym 1 pkt odpowiada 1% gdzie:

C min – najniższa zaoferowana cena, obliczona w sposób wskazany odpowiednio w pkt 5.3.

C bad – cena oferty badanej, obliczona w sposób wskazany odpowiednio w pkt 5.3.

- 5.3. Ceną oferty będzie „Cena łączna brutto (koszt usługi hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej oraz najmu sal dla 160 osób)” wskazana w formularzu oferty (**załącznik nr 3** do Ogłoszenia). Podane w ofercie ceny brutto muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w ogłoszeniu, obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania przedmiotu zamówienia.
- 5.4. Oferowany hotel musi znajdować się w Kijowie w odległości max. 5 km od głównego dworca kolejowego w Kijowie. Liczba punktów przyznawana w kryterium LOKALIZACJA HOTELU będzie obliczana z uwzględnieniem odległości w linii prostej pomiędzy głównym dworcem kolejowym w Kijowie) a hotelem oferowanym przez wykonawcę:

Odległość	Liczba punktów
odległość do 2,5 km włącznie	40
odległość od 2,5 km do 5 km włącznie	20

Odległość będzie weryfikowana poprzez ogólnodostępne narzędzia np. google maps.

- 5.5. Za najkorzystniejszą w danej części zamówienia zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów będącą sumą punktów uzyskanych w kryteriach, o których mowa w pkt 5.1.
- 5.6. Z ważnych powodów, uzasadnionych okolicznościami leżącymi po stronie Zamawiającego, Zamawiający aż do chwili przesłania wykonawcom informacji o wyborze najkorzystniejszej

oferty, może odstąpić od udzielenia zamówienia i postępowanie unieważnić. Dotyczy to głównie sytuacji, gdy cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.

6. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 6.1. Oferty należy składać na adres: Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, Małopolska Szkoła Administracji Publicznej, ul. Rakowicka 16, 31-510 Kraków, nie później niż **do dnia 20.12.2019r., do godz. 11.00.**
- 6.2. Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 20.12.2019 r. o godz. 11.30** w siedzibie Małopolskiej Szkoły Administracji Publicznej, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, ul. Rakowicka 16, 30-510 Kraków. Otwarcie ofert jest jawne.
- 6.3. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
- 6.4. Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7. INFORMACJE KONTAKTOWE I KOŃCOWE

- 7.1. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, Małopolska Szkoła Administracji Publicznej, ul. Rakowicka 16; 31-510 Kraków;
- 7.2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:
Maria Wirchniańska; tel. (12) 293 75 73; e-mail: wirchnim@uek.krakow.pl
- 7.3. Ogłoszenie o postępowaniu zostało zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego: www.msap.pl.

Wykaz załączników:

1. Szczegółowe wymagania dotyczące usługi hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej – załącznik nr 1
 2. Szczegółowe wymagania dotyczące najmu sal – załącznik nr 2
 3. Formularz oferty (wzór) – załącznik nr 3
 4. Wzór umowy – załącznik nr 4
- Załączniki stanowią integralną część ogłoszenia.

DYREKTOR
Małopolskiej Szkoły Administracji Publicznej
Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie

Dr. Krzysztof Głus