

Ogłoszenie o zamówieniu Usługi

Świadczenie usługi hotelowej, cateringowej i wynajmu sal konferencyjnych/ szkoleniowych dla celów realizacji studiów podyplomowych prowadzonych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000001844

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Wojska Polskiego 28

1.5.2.) Miejscowość: Poznań

1.5.3.) Kod pocztowy: 60-637

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL415 - Miasto Poznań

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zofia.kaczmarek@up.poznan.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.up.poznan.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - uczelnia publiczna

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usługi hotelowej, cateringowej i wynajmu sal konferencyjnych/ szkoleniowych dla celów realizacji studiów podyplomowych prowadzonych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-77ce3657-2268-413d-8f44-9332b082e634

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00419491

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-07-18

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Tak

2.15.) Nazwa projektu lub programu

13. Postępowanie prowadzone jest w ramach poddziałania 2.3 „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w zakresie tematycznym Rolnictwo.

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

https://platformazakupowa.pl/pn/up_poznan

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: https://platformazakupowa.pl/pn/up_poznan****3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:** Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

Zamawiający określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:

- stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
- komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
- zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,
- włączona obsługa JavaScript,
- zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
- Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
- Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
- zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

Ofertę należy przygotować zgodnie z wymogami niniejszej SWZ. Formularz oferty oraz pozostałe dokumenty, dla których

Zamawiający określił wzory stanowią załączniki do niniejszej SWZ.

Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

W zakresie nieuregulowanym w SWZ zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): 1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Ur. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1), dalej RODO, Zamawiający informuje, że:

- administratorem danych osobowych przekazywanych przez Wykonawców jest Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu (ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań);
- Inspektorem ochrony danych osobowych na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu jest Pan Tomasz Napierała e-mail: tomasz.napierala@up.poznan.pl tel. 61 8487799;
- uzyskane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym - na podstawie przepisów ustawy Pzp;
- odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;
- dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o

udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy;

- f) podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest dobrowolne, lecz równocześnie jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- g) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany (stosowanie do art. 22 RODO);
- h) Wykonawcy oraz osoby, których dane osobowe zostały podane w związku z postępowaniem posiadają:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych,
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników),
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego),
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.
- i) nie przysługuje Wykonawcom oraz osobom, których dane osobowe zostały podane w związku z postępowaniem:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: AZ.262.2300.2024

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z zapewnieniem sal konferencyjnych/szkoleniowych, dla celów realizacji studiów podyplomowych w ramach poddziałania 2.3 „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi

z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w części nr 4 zamówienia w zakresie tematycznym Rolnictwo (makroregion składający się z województw: łódzkiego, mazowieckiego, kujawsko – pomorskiego i świętokrzyskiego) dla 36 doradców;

Miejsce realizacji zamówienia i liczba uczestników:

1) Miasto Łódź, lub

2) Okolice miasta Łodzi, województwo łódzkie, w bliskiej odległości od autostrady A2, lub

3) Warszawa

36 osób + wykładowcy (wyżywienie + noclegi) (łącznie 40 osób +/- 2 osoby)

Zamówienie będzie realizowane w formie 10 zjazdów piątkowo-sobotnio-niedzielnych (z wyjątkiem zjazdu 5).

Przewidywane terminy zjazdów:

Zjazd Data

semestr I 1 04-06.10.2024

2 18-20.10.2024

3 22-24.11.2024

4 13-15.12.2024

5 17-18.01.2025

semestr II 6 31.01-02.02.2025

7 14-16.03.2025

8 04-06.04.2025

9 25-27.04.2025

10 16-18.05.2025

Zakwaterowanie:

Zakwaterowanie uczestników studiów podyplomowych w pokojach 1, 2 i ewentualnie 3-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym. Przewidywana liczba noclegów 40 (+/- 2 osoby)

Cena noclegu obejmuje śniadanie.

Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla kadry dydaktycznej w pokojach 1-osobowych (4 pokoje +/-2)

Zamawiający wymaga aby obiekt posiadał minimum standard ** gwiazdkowy

Wyżywienie:

- piątek (przerwa kawowa, obiad, przerwa kawowa, kolacja)
- sobota (przerwa kawowa, obiad, przerwa kawowa, kolacja) [bez kolacji na zjeździe 5]
- niedziela (przerwa kawowa, obiad, przerwa kawowa) [bez zjazdu 5]

Wyżywienie dla wszystkich uczestników studiów podyplomowych oraz wykładowców

(w zależności od potrzeb – max. 5 wykładowców)

Wyżywienie podczas zajęć:

a) śniadanie w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, śniadania z ciepłym posiłkiem oraz kawą i herbatą, w tym mleko do kawy, cytryna, cukier, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie) - 20 g/gramatura na osobę,
- jogurty owocowe i naturalne -150 g/gramatura na osobę,
- miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwińowe) co najmniej 2 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady) - 50 g/gramatura na osobę,
- chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki - 150 g/gramatura na osobę,
- masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) - 20 g/gramatura na osobę,
- owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje – 100 g/gramatura na osobę,
- wędliny (min 4 rodzaje) - 80 g/gramatura na osobę:
- wędliny wędzone o zawartości min. 85% mięsa w wędlinie,
- mięso pieczone własnej produkcji (karkówka, schab) – min. 99% mięsa w produkcie lub paszтет drobiowy lub wieprzowy własnej produkcji podawany porcjowo z chrzanem – 60% zawartości czystego mięsa w 100 g paszтetu.
- sery typu gouda, salami, ementaler – min. 45% tłuszczu w serze lub camembert, brie – min. 55% tłuszczu w serze - 60 g/gramatura na osobę,
- twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) - 50 g/gramatura na osobę,
- świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania) - 50 g/gramatura na osobę,
- min. 2 różne dania mięsne na ciepło: kielbaski typu śląska – min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie – min 85% mięsa, parówki cienkie – min 50 % mięsa 100 g/gramatura na osobę,
- min. jedno danie z jaj na ciepło: jajecznicza, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami (papryka, szczypior, pomidory, cebula, bekon, szynka, ser żółty) -100 g/gramatura na osobę,
- jajko gotowane na twardo podawane w sosie majonezowym - 1 szt./gramatura na osobę,
- dania sezonowe (np. sałatka jarzynowa, ziemniaczana, śledziowa) – 50 g/gramatura na osobę,
- kawa naturalna kawa mielona, parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody (100% arabica) - 250 ml/gramatura na osobę,
- kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
- mleko - bez ograniczeń,
- wrząca woda w warniku - bez ograniczeń
- soki owocowe – 100% soku, min. 2 smaki (np. pomarańcz, jabłko), podawane w dzbanku - 200 ml/gramatura na osobę,
- herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
- cukier - bez ograniczeń.

b) serwis kawowy, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- czas trwania serwisu kawowego: serwis dostępny cały czas trwania zajęć,
 - kawa naturalna - mielona, parzona w ekspresie ciśnieniowym - 5g na 150 ml wody – 250 ml/gramatura na osobę,
 - kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń,
 - mleko - bez ograniczeń,
 - wrząca woda w warniku - bez ograniczeń,
 - herbaty czarne, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania - bez ograniczeń,
 - plasterki cytryny – bez ograniczeń,
 - cukier/słodzik,
 - woda podana w dzbanku z kostkami lodu i plasterkami cytryny - bez ograniczeń,
 - soki owocowe butelkowane - 100% soku, min. 2 smaki – 0,250 ml na osobę,
 - ciastka kruche – min. 3 rodzaje - 100 g/gramatura na osobę.
- c) obiad dwudaniowy z deserem i napojami, w odrębnym pomieszczeniu dostosowanym do liczby uczestników studiów, umożliwiającym podanie obiadu w formie tzw. szwedzkiego stołu, w tym:
- zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),

- dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
- surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
- kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
- deseru w postaci ciasta (minimum 120 g na osobę).

Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem, muszą posiadać aktualne badania lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością).

Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywania żywności.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w rozdziale 4 SWZ

4.2.6.) Główny kod CPV: 55000000-0 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55130000-0 - Inne usługi hotelarskie

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2024-10-04 do 2025-05-18

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Sposób oceny ofert został określony w Specyfikacji Warunków Zamówienia, w Rozdziale 18 - Kryteria oceny ofert.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Procentowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Miejsce przygotowywania posiłków

4.3.6.) Waga: 15

Kryterium 3

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Wyposażenie sal konferencyjno/szkoleniowych w klimatyzację

4.3.6.) Waga: 10

Kryterium 4

4.3.4.) Rodzaj kryterium:

inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Ocena umiejscowienia zakwaterowania, sal konferencyjno/szkoleniowych i wyżywienia

4.3.6.) Waga: 15

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
b) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, jeżeli wynika to z odrębnych przepisów; Aktualna decyzja Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczająca dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywania żywności. zdolności technicznej lub zawodowej

Wykonawca przedstawi wykaz usług wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, daty, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty.

Zamawiający uzna wymóg za spełniony, jeśli Wykonawca będzie posiadał doświadczenie w wykonaniu z należytą starannością podobnych przedsięwzięć, odpowiadającym swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, w ilości co najmniej dwóch usług polegających na zapewnieniu zakwaterowania, wyżywienia i wynajmu sal konferencyjnych o wartości nie mniejszej niż 20 000 zł brutto każda.

Zamawiający wymaga, aby poszczególne elementy przedmiotu zamówienia realizowane były łącznie tj. w ramach jednej umowy/ jednego zamówienia.

W przypadku dostaw określonych w walutach innych niż złoty polski, do przeliczenia wartości będzie się przyjmowało kurs NBP z dnia ogłoszenia zamówienia w Biuletynie Zamówień Publicznych, a jeśli w tym dniu nie ogłasza się kursu NBP, z dnia kolejnego, następującego po dniu w którym dokonano ogłoszenia zamówienia.

Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonywanych wspólnie z innymi Wykonawcami:

- Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy;
- Wykaz wykonanych usług, dotyczy usług, w których wykonaniu Wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których wykonywaniu bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy;

Udostępnianie zasobów:

- Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru łączących go z nimi stosunków prawnych;
- Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia (załącznik nr 6 do SWZ).

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Wykaz usług - wg załącznika nr 5 do SWZ w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu, który został wskazany w Rozdziale 9 SWZ.

Dowody potwierdzające należyte wykonanie usług wykazanych w załączniku nr 5 do SWZ, o którym mowa w Rozdziale 9 SWZ. Aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywania żywności.

5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:

Formularz oferty – Załącznik nr 2 do SWZ

Formularz cenowy – Załącznik nr 2a do SWZ

Odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru, w celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia tych dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za

pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał w formularzu oferty dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.

Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania - Załącznik nr 3 do SWZ

Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 4 do SWZ.

Jeżeli dotyczy:

Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby – Załącznik nr 6 do SWZ.

Jeżeli dotyczy:

a) Pełnomocnictwo upoważniające do złożenia oferty (umocowanie do reprezentowania Wykonawcy) – jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów określających status prawny Wykonawcy.

b) Pełnomocnictwo dla osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego – dotyczy ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Jeżeli pełnomocnictwo zostało sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje mocodawca lub notariusz.

Załącznik nr 7 do SWZ - Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U 2023, poz. 1605 ze zm.), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego.

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia.

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3. Wypełniając dokumenty, w których jest mowa o „Wykonawcy”, należy wpisać dane wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

4. W ofercie powinien być podany adres do korespondencji oraz dane kontaktowe do Pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako Pełnomocnik.

5. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

6. Formularz oferty składa Pełnomocnik Wykonawców w imieniu wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

7. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

8. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik nr 1 do Specyfikacji Warunków Zamówienia

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2024-07-26 08:00

8.2.) Miejsce składania ofert: https://platformazakupowa.pl/pn/up_poznan

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2024-07-26 08:30

8.4.) Termin związania ofertą: do 2024-08-24

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

Szacunkowa wartość całego zamówienia wynosi 270.000 zł. brutto

Pełna nazwa postępowania:

Świadczenie usługi hotelowej, cateringowej i wynajmu sal konferencyjnych/ szkoleniowych dla celów realizacji studiów podyplomowych prowadzonych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu w ramach poddziałania 2.3 „Wsparcie dla szkolenia doradców” w ramach działania „Usługi doradcze, usługi z zakresu zarządzania gospodarstwem rolnym i usługi z zakresu zastępstw” objętego PROW 2014-2020 w części nr 4 zamówienia: Rolnictwo w makroregionie składającym się z województw łódzkiego, mazowieckiego, kujawsko – pomorskiego i świętokrzyskiego