Nr sprawy: AZ-262-94/2020

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

**Sukcesywne świadczenie usług wynajmu sali szkoleniowej i zapewnienie usługi cateringowej oraz zaplecza hotelowego (w przypadku szkoleń zamiejscowych) dla uczestników szkoleń zgodnie z zakresem merytorycznym projektów pn. “Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” oraz “Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski” – liczba części 2.**

CPV 55100000-1 – usługi hotelarskie,

CPV 55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów Rozdziału 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (*tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.)*

**Wartość zamówienia poniżej 750 000 euro**

**ZATWIERDZAM**

**KANCLERZ UNIWERSYTETU PRZYRODNICZEGO W POZNANIU**

**mgr inż. Robert Fabiański**

Spis treści

[1. Zamawiający 3](#_Toc57723540)

[2. Tryb udzielenia zamówienia 3](#_Toc57723541)

[3. Opis przedmiotu zamówienia 3](#_Toc57723542)

[3.1. Przedmiot zamówienia. 3](#_Toc57723543)

[3.2. Zakres świadczonych usług: 3](#_Toc57723544)

[4. Termin wykonania zamówienia 10](#_Toc57723545)

[5. Terminy płatności 10](#_Toc57723546)

[6. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia z postępowania 10](#_Toc57723547)

[6.1. Podstawy wykluczenia 10](#_Toc57723548)

[6.2. Warunki udziału w postępowaniu 10](#_Toc57723549)

[6.3. Wspólne ubieganie się o zamówienie 11](#_Toc57723550)

[6.4. Poleganie na zasobach podmiotów trzecich 12](#_Toc57723551)

[7. Wykaz wymaganych oświadczeń i dokumentów 12](#_Toc57723552)

[8. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń/dokumentów. 14](#_Toc57723553)

[9. Wymagania dotyczące wadium 15](#_Toc57723554)

[10. Termin związania ofertą 15](#_Toc57723555)

[11. Opis sposobu przygotowania oferty 15](#_Toc57723556)

[12. Termin składania i otwarcia ofert 17](#_Toc57723557)

[13. Opis sposobu obliczenia ceny 17](#_Toc57723558)

[14. Kryteria oceny ofert dla części 1 oraz dla części 2 18](#_Toc57723559)

[15. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego 20](#_Toc57723560)

[16. Istotne postanowienia umowy 20](#_Toc57723561)

[17. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego 20](#_Toc57723562)

[18. Załączniki do dokumentacji: 21](#_Toc57723563)

# Zamawiający

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

ul. Wojska Polskiego 28

60-637 Poznań

Strona internetowa: www.up.poznan.pl

Godziny urzędowania Zamawiającego: poniedziałek - piątek 700-1500

Numer faksu : (061) 895 50 43,

REGON: 000001844

NIP: 777-00-04-960

1. **Tryb udzielenia zamówienia**
	1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów Rozdziału 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Pzp (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1843 z późn. zm.).
	2. Wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w art. 138g ust.1 pkt 1 ustawy Pzp.

Zamawiający realizuje programy Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 pt. „Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu”, „Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski”.

# Opis przedmiotu zamówienia

## Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług wynajmu sali szkoleniowej i zapewnienie usługi cateringowej oraz zaplecza hotelowego (w przypadku szkoleń zamiejscowych) dla uczestników szkoleń zgodnie z zakresem merytorycznym projektów pn. “Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu”, dalej jako „Zintegrowany Program Uczelni”, oraz “Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski”, dalej jako „Regionalny Program Uczelni”.

Przedmiot zamówienia składa się z 2 (dwóch) części zgodnie z ilością oraz zakresem merytorycznym wskazanym w punkcie 3.2.

## Zakres świadczonych usług:

* + 1. **Część I – Wynajem sali szkoleniowej oraz zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników szkoleń**

Zgodnie z art. 36a ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowej części zamówienia, czyli usługi wynajmu sali szkoleniowej.

|  |  |
| --- | --- |
| Projekt | Zintegrowany Program Uczelni  |
| Liczba edycji | 21 |
| Liczba dni szkoleniowych  | 42 |
| Przewidywana liczba osób | 336 |
| Liczba godzin szkoleniowych na 1 edycję szkolenia | 16h (2 x 8h)  |
| Średnia liczba osób na 1 edycję szkolenia  | 14 osób (min. 12, maks. 16) |

**Minimalny zakres usługi:**

1. **Sala szkoleniowa:**
2. powinna mieścić do 17 osób,
3. wielkość sali powinna być dostosowana do liczby zadeklarowanych uczestników, by spełniać obowiązujące wytyczne sanitarno-epidemiologiczne,
4. powinna być oddzielona od części restauracyjnej lub barowej, przeznaczona wyłącznie dla uczestników i obsługi szkolenia;
5. nie może posiadać konstrukcji architektonicznych stanowiących barierę, np. kolumny utrudniające widoczność;
6. wyposażenie sali obejmuje:
* stoły i krzesła (z możliwością zmiany układu w zależności od rodzaju szkolenia),
* rzutnik multimedialny z ekranem umożliwiający uczestnikom swobodne i komfortowe śledzenie wyświetlanych na ekranie materiałów z każdego miejsca sali,
* nagłośnienie sali umożliwiające prezentacje multimedialne wraz z dźwiękiem,
* komputer,
* tablicę flipchart lub tablicę suchościeralną
* bezprzewodowy dostęp do Internetu dla wszystkich uczestników spotkania,
1. cena musi zawierać koszty utrzymania sali, w tym energii elektrycznej,
2. sala oraz budynek, w którym się ona znajduje, zapewnia dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową tj. posiada dostosowanie architektoniczne,
3. sala konferencyjna, sala restauracyjna oraz miejsce, w których będą organizowane przerwy kawowe, muszą znajdować się w tym samym budynku lub kompleksie budynków.
4. **Usługa cateringowa (w tym zastawa stołowa, stoły, obrusy, dekoracje i obsługa kelnerska):**
5. wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych. Napoje zimne będą serwowane w naczyniach szklanych. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone. Wszystkie odpady pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane.
6. posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia, tzn. datę późniejszą niż datę organizacji szkolenia.
7. **obiad w formie bufetu - raz w trakcie każdego dnia szkoleniowego. Obiad obejmuje**:
* zupa (minimum 2 rodzaje - nie mniej niż 250 ml na osobę),
* dania na ciepło (minimum trzy do wyboru, w tym jedno wegetariańskie – nie mniej niż 300 g na osobę),
* surówki (minimum 2 rodzaje – min. 150 g na osobę).
* desery (minimum 2 rodzaje np. ciasta, musy, owoce – min. 150 g każdego rodzaju na osobę),
* napoje (kawa, herbata, woda, soki owocowe) - minimum 0,2 l każdego rodzaju napoju na osobę.
1. **serwis kawowy – raz w trakcie każdego dnia szkoleniowego**. Zamawiający zastrzega, by sala, w której serwowane będą posiłki, była przeznaczona wyłącznie do użytku uczestników szkolenia. Przerwa kawowa obejmuje:
* kawa, herbata (w tym mleko, cukier, słodzik, cytryna), woda (gazowana oraz niegazowana), soki owocowe (min. 2 rodzaje) – minimum 0,2 l każdego rodzaju napoju na osobę przysługujące na każdą przerwę kawową,
* ciastka, ciasto - różne rodzaje minimum 150 g/na osobę i owoce - zgodnie ze standardem hotelu;
* kanapki bankietowe przygotowane z minimum 4 składników (min. 3 kanapki na osobę na każdą przerwę podczas szkolenia).

**Uwaga**

Zaleca się, aby kawa do przygotowania serwisu kawowego posiadała certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący usługę cateringową, posiadał aktualną decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541).

Ponadto Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący usługę cateringową, posiadał aktualne zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wystawione na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541).

Zamawiający zastrzega sobie prawo, w czasie realizacji umowy, do żądania przedłożenia ww. dokumentów na każde wezwanie zamawiającego.

1. Zamawiający ma prawo do bezkosztowego odwołania rezerwacji na 7 dni kalendarzowych, przed planowanym terminem rezerwacji. Zamawiający będzie zobowiązany do każdorazowego, informowania o tym fakcie Wykonawcę (drogą elektroniczną na wskazane adresy) w ostatnim dniu (w godzinach pracy Zamawiającego), w którym możliwe jest bezkosztowe anulowanie dokonanej rezerwacji.

**Ilość dni bezkosztowego odwołania rezerwacji stanowi jedno z kryteriów oceny ofert.**

1. W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę zatrudnienia osoby / osób niepełnosprawnych do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia, Wykonawca ma obowiązek przedstawienia dowodu zatrudnienia w postaci zanonimizowanej kserokopii aktualnej umowy o pracę, zawartej z wyżej wymienionym pracownikiem / pracownikami na czas trwania zamówienia oraz zanonimizowanej decyzji powiatowego zespołu orzekania o niepełnosprawności nie później niż 10 dni roboczych po podpisaniu niniejszej umowy. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy o pracę z osobą niepełnosprawną Wykonawca zobowiązany będzie do zatrudnienia w terminie 14 dni kalendarzowych od ustania stosunku pracy kolejnej osoby posiadającej taki status oraz przedłożenia w terminie 3 dni od zatrudnienia kolejnej osoby dokumentów, o których mowa w powyższym ustępie.

**Ilość osób z niepełnosprawnością zatrudnionych na umowę o pracę (w pełnym wymiarze) przez Wykonawcę do realizacji zamówienia przez cały okres trwania umowy stanowi jedno z kryteriów oceny ofert.**

**3.2.2. Część II – Wynajem sali szkoleniowej oraz zapewnienie usługi cateringowej i zaplecza hotelowego dla uczestników szkoleń**

Zgodnie z art. 36a ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowej części zamówienia, czyli usługi wynajmu sali szkoleniowej oraz zapewnienia zaplecza hotelowego.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Projekt | Zintegrowany Program Uczelni | Regionalny Program Uczelni | Łącznie  |
| Liczba edycji | 7 | 4 | 11 |
| Liczba dni szkoleniowych  | 14 | 8 | 22 |
| Przewidywana liczba osób | 112 | 64 | 176 |
| Liczba godzin szkoleniowych na 1 edycję szkolenia | 16h (2 x 8h)  |
| Średnia liczba osób na 1 edycję szkolenia  | 14 osób (min. 12, maks. 16) |

**Minimalny zakres usługi:**

1. **Wynajem sali szkoleniowej:**
2. powinna mieścić do 17 osób,
3. wielkość sali powinna być dostosowana do liczby zadeklarowanych uczestników, by spełniać obowiązujące wytyczne sanitarno-epidemiologiczne,
4. powinna być oddzielona od części restauracyjnej lub barowej, przeznaczona wyłącznie dla uczestników i obsługi szkolenia;
5. nie może posiadać konstrukcji architektonicznych stanowiących barierę, np. kolumny utrudniające widoczność;
6. wyposażenie sali obejmuje:
* stoły i krzesła (z możliwością zmiany układu w zależności od rodzaju szkolenia),
* rzutnik multimedialny z ekranem umożliwiający uczestnikom swobodne i komfortowe śledzenie wyświetlanych na ekranie materiałów z każdego miejsca sali,
* nagłośnienie sali umożliwiające prezentacje multimedialne wraz z dźwiękiem,
* komputer,
* tablicę flipchart lub tablicę suchościeralną
* bezprzewodowy dostęp do Internetu dla wszystkich uczestników spotkania,
1. cena musi zawierać koszty utrzymania sali, w tym energii elektrycznej,
2. sala oraz budynek, w którym się ona znajduje, zapewnia dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową tj. posiada dostosowanie architektoniczne,
3. **Usługa cateringowa (w tym zastawa stołowa, stoły, obrusy, dekoracje i obsługa kelnerska):**
4. wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych. Napoje zimne będą serwowane w naczyniach szklanych. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone. Wszystkie odpady pozostałe po posiłkach będą na bieżąco sprzątane.
5. posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia, tzn. datę późniejszą niż datę organizacji szkolenia.
6. **śniadanie wliczone w cenę noclegu** w formie ciepłego i zimnego bufetu: świeże różnorodne pieczywo, przystawki mleczne, mięsne i bezmięsne, wędliny, sery, sałatki, świeże warzywa, owoce, ciasta, napoje ciepłe i zimne;
7. **obiad w formie bufetu - raz w trakcie każdego dnia szkoleniowego. Obiad obejmuje**:
* zupa (minimum 2 rodzaje - nie mniej niż 250 ml na osobę),
* dania na ciepło (minimum trzy do wyboru, w tym jedno wegetariańskie – nie mniej niż 300 g na osobę),
* surówki (minimum 2 rodzaje – min. 150 g na osobę).
* desery (minimum 2 rodzaje np. ciasta, musy, owoce – min. 150 g każdego rodzaju na osobę),
* napoje (kawa, herbata, woda, soki owocowe) - minimum 0,2 l każdego rodzaju napoju na osobę.
1. **kolacja** w formie bufetu: przystawki (wybór zimnych przekąsek mięsnych, rybnych oraz świeżych sałatek), dania na ciepło (minimum trzy do wyboru w tym jedno wegetariańskie – nie mniej niż 300 g na osobę), surówki (minimum 2 rodzaje – min. 150 g na osobę). Łączna gramatura dania ciepłego powinna wynosić nie mniej niż 450 g na 1 zestaw; napoje (kawa, herbata, woda, soki owocowe) - minimum 0,2 l każdego rodzaju napoju na osobę.
2. **serwis kawowy serwis kawowy – raz w trakcie każdego dnia szkoleniowego**. Zamawiający zastrzega, by sala, w której serwowane będą posiłki, była przeznaczona wyłącznie do użytku uczestników szkolenia. Przerwa kawowa obejmuje:
* kawa, herbata (w tym mleko, cukier, słodzik, cytryna), woda (gazowana oraz niegazowana), soki owocowe (min. 2 rodzaje) – minimum 0,2 l każdego rodzaju napoju na osobę przysługujące na każdą przerwę kawową,
* ciastka, ciasto - różne rodzaje minimum 150 g/na osobę i owoce - zgodnie ze standardem hotelu;
* kanapki bankietowe przygotowane z minimum 4 składników (min. 3 kanapki na osobę na każdą przerwę podczas szkolenia).

**Uwaga**

Zaleca się, aby kawa do przygotowania serwisu kawowego posiadała certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący usługę cateringową, posiadał aktualną decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541).

Ponadto Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizujący usługę cateringową, posiadał aktualne zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wystawione na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541).

Zamawiający zastrzega sobie prawo, w czasie realizacji umowy, do żądania przedłożenia ww. dokumentów na każde wezwanie zamawiającego.

1. **Usługa hotelowa:**
2. Zamawiający wymaga, aby zaproponowane hotele spełniały następujące wymagania:
* minimalna wielkość pokoju 2-osobowego – 12 m2;
* minimalna liczba pokoi z łazienką na potrzeby Zamawiającego – 10;
* w pokoju: lampka nocna przy łóżku, szafa i min. 3 wieszaki na osobę, biurko lub stół, krzesło, lustro, wieszak ścienny, szklanki, dostęp do co najmniej 1 wolnego gniazdka elektrycznego, woda butelkowana;
* w łazience: wanna lub kabina prysznicowa, umywalka z blatem lub półką, WC, lustro, kosz na śmieci, mydełko lub mydło w płynie, ręczniki kąpielowe;
* zapewnienie miejsca postojowego na czas przyjazdu i odjazdu gości;
* parking lub garaż (w przypadku hoteli poza centrum miast);
* śniadania podawane na miejscu;
* ogrzewanie w całym obiekcie;
* zimna i ciepła woda przez całą dobę;
* codzienne sprzątanie;
1. Hotel powinien być dostosowany do osób z niepełnosprawnościami ruchowymi;
2. Pokoje dla niepalących z pełnym węzłem sanitarnym oraz szybkim, bezpłatnym łączem internetowym.
3. Możliwość zakwaterowania do 16 osób jednocześnie.
4. Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników szkolenia, sala konferencyjna, sala restauracyjna oraz miejsce, w których będą organizowane przerwy kawowe, muszą znajdować się w tym samym budynku lub kompleksie budynków.
5. Zamawiający ma prawo do bezkosztowego odwołania rezerwacji na 7 dni kalendarzowych, przed planowanym terminem rezerwacji. Zamawiający będzie zobowiązany do każdorazowego, informowania o tym fakcie Wykonawcę (drogą elektroniczną na wskazane adresy) w ostatnim dniu (w godzinach pracy Zamawiającego), w którym możliwe jest bezkosztowe anulowanie dokonanej rezerwacji.

**Ilość dni bezkosztowego odwołania rezerwacji stanowi jedno z kryteriów oceny ofert.**

1. W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę zatrudnienia osoby / osób niepełnosprawnych do wykonywania czynności w ramach realizacji zamówienia, Wykonawca ma obowiązek przedstawienia dowodu zatrudnienia w postaci zanonimizowanej kserokopii aktualnej umowy o pracę, zawartej z wyżej wymienionym pracownikiem / pracownikami na czas trwania zamówienia oraz zanonimizowanej decyzji powiatowego zespołu orzekania o niepełnosprawności nie później niż 10 dni roboczych po podpisaniu niniejszej umowy. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy o pracę z osobą niepełnosprawną Wykonawca zobowiązany będzie do zatrudnienia w terminie 14 dni kalendarzowych od ustania stosunku pracy kolejnej osoby posiadającej taki status oraz przedłożenia w terminie 3 dni od zatrudnienia kolejnej osoby dokumentów, o których mowa w powyższym ustępie.

**Ilość osób z niepełnosprawnością zatrudnionych na umowę o pracę (w pełnym wymiarze) przez Wykonawcę do realizacji zamówienia przez cały okres trwania umowy stanowi jedno z kryteriów oceny ofert.**

* 1. **Prawo opcji:**

Zamawiający przewiduje prawo opcji polegające na:

a) zrealizowaniu minimum 50% całkowitej liczby zaplanowanych rezerwacji z każdej części zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwać roszczenie o zapłatę różnicy między faktycznie zrealizowanymi rezerwacjami, a maksymalną wartością brutto zawartej umowy. Rozliczenie nastąpi na podstawie realnego zapotrzebowania Zamawiającego.

b) możliwości zrealizowania dodatkowych rezerwacji w wymiarze 20% całkowitej liczby rezerwacji zaplanowanych w każdej części zamówienia. Zamówienia polegać będą na powtórzeniu podobnych usług z części podstawowej zamówienia.

* 1. **Miejsce realizacji zamówienia.**

Miejsce realizacji dla poszczególnych części:

**Część I** – Wynajem sali szkoleniowej oraz zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników szkoleń - Sala szkoleniowa musi znajdować się na obszarze miasta Poznań – oferent w formularzu ofertowym musi wskazać dokładny adres sali szkoleniowej.

**Część II** – Wynajem sali szkoleniowej oraz zapewnienie usługi cateringowej i zaplecza hotelowego dla uczestników szkoleń **-** Hotel oraz sala szkoleniowa powinna znajdować się w odległości maksymalnie 50 km od siedziby Zamawiającego - oferent w formularzu ofertowym musi wskazać dokładny adres sali szkoleniowej. Odległość będzie weryfikowana na podstawie wskazań serwisu internetowego „Mapy Google” w linii prostej z miejsca: Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 28 w Poznaniu, do miejsca świadczenia usługi – adres wskazany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

W przypadku kiedy Hotel oraz sala szkoleniowa wskazana przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym będzie znajdować się w odległości ponad 50 km od siedziby Zamawiającego oferta takiego wykonawcy zostanie odrzucona.

Obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami z dostępem pozbawionym barier architektonicznych: windy/podjazdy, brak progów oraz schodów utrudniających osobom z niepełnosprawnościami dostęp do budynku, konferencyjnej, części cateringowej, sanitarnej, szatni, pokoi.

# Termin wykonania zamówienia

Świadczenie usług związane jest ściśle z okresem trwania projektów realizowanych przez Zamawiającego. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony bezpośrednio z wyłonionym Wykonawcą, niezwłocznie po zakończeniu procesów rekrutacji uczestników/czek do każdej edycji projektów.

Okres realizacji projektów przewidziany jest na okres:

- dla projektu Zintegrowany Program Uczelni od daty zawarcia umowy **29.12.2022 r**.,

- dla projektu Regionalny Program Uczelni od daty zawarcia umowy **29.12.2023 r**.

# Terminy płatności

Zamawiający dokona płatności do 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury wraz z zaakceptowanym przez Zamawiającego protokołem zdawczo-odbiorczym potwierdzającym należyte wykonanie zleconej usługi. Zgodnie z zapisem w §6 ust. 4 wzoru umowy.

# Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia z postępowania

### Podstawy wykluczenia

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12- 23 ustawy Pzp oraz na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

### Warunki udziału w postępowaniu

 W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

* + 1. Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej.

**Dla części 1:**

Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie.

**Dla części 2:**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że obiekt który zostanie wskazany w ofercie jest wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich.

* + 1. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa. Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie;
		2. Zdolności techniczne lub zawodowe – **Wykonane usługi:**

**Dla części 1:**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje (dotyczy świadczeń okresowych lub ciągłych) minimum:

1. 3 usługi obejmujące wynajem sali szkoleniowej/konferencyjnej zrealizowanych na podstawie jednej lub kilku umów o łącznej wartości  nie mniejszej niż **3.000,00 zł brutto**.

Wykonawca, w tym zakresie, nie może polegać na zasobach podmiotu trzeciego, zgodnie z zastrzeżeniem w pkt 3.2.1 Ogłoszenia o zamówieniu.

1. 3 usługi polegające na zapewnieniu cateringu, zrealizowanych na podstawie jednej lub kilku umów o łącznej wartości  nie mniejszej niż **2.000,00 zł brutto**.

Wykonawca, w tym zakresie, może polegać na zasobach podmiotu trzeciego, zgodnie z zapisami w pkt 6.4 Ogłoszenia o zamówieniu.

Na potwierdzenie faktu wykonania powyższych usług Wykonawca załączy dowody określające czy te usługi polegające na wynajmie sal szkoleniowych/konferencyjnych wraz z zapewnieniem cateringu zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje, faktury i potwierdzenia zapłaty bądź inne dokumenty wystawione przez podmioty, na rzecz którego usługi były wykonywane przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują.

**Dla części 2:**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje (dotyczy świadczeń okresowych lub ciągłych) minimum:

1. 3 usługi obejmujące wynajem sali szkoleniowej/konferencyjnej wraz z zapewnieniem zaplecza hotelowego zrealizowanych na podstawie jednej lub kilku umów o łącznej wartości  nie mniejszej niż **5.000,00 zł brutto**.

Wykonawca, w tym zakresie, nie może polegać na zasobach podmiotu trzeciego, zgodnie z zastrzeżeniem w pkt 3.2.2 ogłoszenia o zamówieniu.

1. 3 usługi polegające na zapewnieniu cateringu, zrealizowanych na podstawie jednej lub kilku umów o łącznej wartości  nie mniejszej niż **2.000,00 zł brutto**.

Wykonawca, w tym zakresie, może polegać na zasobach podmiotu trzeciego, zgodnie z zapisami w pkt 6.4 Ogłoszenia o zamówieniu.

Na potwierdzenie faktu wykonania powyższych usług Wykonawca załączy dowody określające czy te usługi polegające na wynajmie sal szkoleniowych/konferencyjnych wraz z zapewnieniem cateringu oraz zaplecza hotelowego zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje, faktury i potwierdzenia zapłaty bądź inne dokumenty wystawione przez podmioty, na rzecz którego usługi były wykonywane przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonują.

W przypadku złożenia przez Wykonawców dokumentów zawierających kwoty wyrażone w innych walutach niż PLN, dla potrzeb oceny spełniania warunku określonego powyżej, Zamawiający, jako kurs przeliczeniowy waluty przyjmie średni kurs danej waluty publikowany przez Narodowy Bank Polski w dniu publikacji ogłoszenia w Biuletynie Informacji Publicznej Zamawiającego. Jeżeli w dniu publikacji ogłoszenia, Narodowy Bank Polski nie publikuje średniego kursu danej waluty, za podstawę przeliczenia przyjmuje się średni kurs waluty publikowany pierwszego dnia, po dniu publikacji ogłoszenia w Biuletynie Informacji Publicznej Zamawiającego.

Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia/nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w złożonych dokumentach i oświadczeniach.

## Wspólne ubieganie się o zamówienie

Dot. części 1

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymaga się, aby warunek określony:

- w pkt 6.2.3. lit „a” Ogłoszenia – spełniał przynajmniej jeden z Wykonawców w całości

- w pkt 6.2.3. lit „b” Ogłoszenia – spełniał przynajmniej jeden z Wykonawców w całości

Żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

Dot. części 2

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymaga się, aby warunek określony:

- w pkt 6.2.3. lit „a” Ogłoszenia – spełniał przynajmniej jeden z Wykonawców w całości

- w pkt 6.2.3. lit „b” Ogłoszenia – spełniał przynajmniej jeden z Wykonawców w całości

Żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

## Poleganie na zasobach podmiotów trzecich

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych (dotyczy wyłącznie pkt 6.2.3 lit. „b” – dla części 1 oraz pkt 6.2.3 lit. „b” – dla części 2).
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, **jeśli** podmiot udostępniający **będzie brał udział** w wykonywaniu zamówienia **i zrealizuje usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane** (dotyczy wyłącznie pkt 6.2.3 lit. „b” – dla części 1 oraz pkt 6.2.3 lit. „b” – dla części 2)
4. W przypadku polegania na zdolnościach innych podmiotów w odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia **wymaga się aby warunek** określony pkt 6.2.3 lit. „b” – dla części 1 oraz pkt 6.2.3 lit. „b” – dla części 2 podmiot trzeci spełniał w całości.
5. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia **składa oświadczenie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 oraz 3 ustawy Pzp dotyczące tych podmiotów zgodnie z Załącznikiem nr 3.**
6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

# Wykaz wymaganych oświadczeń i dokumentów

* 1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty aktualne na dzień złożenia:
		1. **Formularz ofertowy –**– zał. nr 1a dla części 1 i zał. nr 1b dla części 2do Ogłoszenia.
		2. **Wykaz wykonanych** bądź **wykonywanych** (w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych) **usług** zgodnie z zapisem w pkt 6.2.3. Ogłoszenia –– zał. nr 2a dla części 1 i zał. 2b dla części 2 do Ogłoszenia.
		3. Aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie Wykonawcy** w zakresie wskazanym w **Załączniku nr 3** do niniejszego Ogłoszenia, stanowiące potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**W przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenie to składane jest przez każdego z członków konsorcjum**.

* + 1. **Zobowiązanie do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów**, o którym mowa w art. 22a ust. 2 ustawy Pzp na potrzeby realizacji zamówienia – **Załącznik nr 5** do Ogłoszenia *(jeżeli dotyczy).*

UWAGA: niniejsze zobowiązanie składa każdy podmiot, na zasobach którego Wykonawca polega, wykazując spełnianie warunków udziału w postępowaniu, a które to podmioty będą brały udział w realizacji zamówienia.

* + 1. **Pełnomocnictwo,** jeżeli Wykonawcy wspólnie ubiegają się o zamówienie, jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik *(jeżeli dotyczy).*
		2. **Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

Jeżeli o udzielenie zamówienia wykonawcy ubiegają się wspólnie - dokument winien złożyć każdy z wykonawców.

Jeżeli wykonawca powołuje się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia – przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej (tj. Odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument lub dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument lub dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument sporządzony w języku obcym jest składany wraz z tłumaczeniem na język polski.

* + 1. Wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich dla części 2.
		2. Wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 4** do Ogłoszenia), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 Pzp. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz ze złożeniem oświadczenia wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
	1. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 3, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014r. poz. 1114 oraz z 2016r. poz. 352) . Wykonawca wskazuje w formularzu ofertowym adres, pod którym Zamawiający może pobrać dokument.
	2. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, stanowiącego załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówienia, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub potwierdzających brak podstaw wykluczenia lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierające błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
	3. Forma dokumentów:
1. Ofertę oraz wszelkie oświadczenia Wykonawca jest zobowiązany złożyć **w oryginale**. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub kopii notarialnie poświadczonej.
2. Pozostałe dokumenty, należy złożyć w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
3. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
4. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu, innego niż oświadczenia, wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

# Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń/dokumentów.

* 1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale 7 (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania zamawiającego) dla których Zamawiający dopuszcza wyłącznie formę pisemną w postaci papierowej.
	2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy: AZ-262-94/2020.
	3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, Dział Zamówień Publicznych, ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań.
	4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: **agnieszka.nowak@up.poznan.pl**
	5. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
	6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia.
	7. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynie do Zamawiającego nie później niż
	do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono ogłoszenie o zamówieniu.
	8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 8.7.
	9. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Agnieszka Nowak – Dział Zamówień Publicznych

agnieszka.nowak@up.poznan.pl

* 1. Zamawiający poinformuje Wykonawców o wyniku postępowania.

# Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

# Termin związania ofertą

* 1. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez **okres 30 dni.**
	2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
	3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

# Opis sposobu przygotowania oferty

* 1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
	2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
	3. Treść oferty musi odpowiadać treści niniejszego ogłoszenia o zamówieniu.
	4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
	5. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszego ogłoszenia.
	6. Ofertę stanowi wypełniony druk „formularz ofertowy” z wypełnionymi załącznikami i wymaganymi dokumentami, zaświadczeniami i oświadczeniami określonymi w niniejszym ogłoszeniu. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty i załączników do oferty na formularzach sporządzonych przez Wykonawcę, pod warunkiem że ich treść odpowiadać będzie treści określonej przez Zamawiającego.
	7. Oferta i załączniki do niej muszą być napisane w języku polskim, na komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisane przez osobę/y upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Osoba/y podpisująca/e ofertę winna/y czytelnie podać imię i nazwisko lub może złożyć podpis w formie skróconej z pieczątką imienną identyfikującą osobę.
	8. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/y podpisujące ofertę i opatrzone datami ich dokonania.
	9. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo podpisane przez osobę/y reprezentujące osobę prawną lub fizyczną. W pełnomocnictwie wskazany musi być w szczególności  zakres działania pełnomocnika. W przypadku złożenia kserokopii pełnomocnictwo musi być potwierdzone notarialnie.
	10. Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganego pełnomocnictwa albo złożył wadliwe pełnomocnictwo, zamawiający wzywa do jego złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo jego złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
	11. Wykonawca zamieszcza ofertę w kopercie oznaczonej nazwą i adresem Wykonawcy oraz opisanej w następujący sposób: **„Sukcesywne świadczenie usług wynajmu sali szkoleniowej i zapewnienie usługi cateringowej oraz zaplecza hotelowego (w przypadku szkoleń zamiejscowych) dla uczestników szkoleń zgodnie z zakresem merytorycznym projektów pn. “Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” oraz “Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski” – liczba części 2.” NIE OTWIERAĆ przed 14.12.2020 r. godz. 10:00”.**
	12. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed terminem składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany w pkt 11.11. oraz dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
	13. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

a) jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia o zamówieniu, z zastrzeżeniem sytuacji, o której mowa w pkt 11.14 lit. „c” Ogłoszenia o zamówieniu

b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;

c) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;

d) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

e) zawiera błędy w obliczeniu ceny;

f) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt a);

g) wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;

h) wykonawca, mimo wezwania zamawiającego, o którym mowa w pkt 11.10 Ogłoszenia o zamówieniu nie złożył wymaganego pełnomocnictwa albo złożył wadliwe pełnomocnictwo.

* 1. Zamawiający poprawia w ofercie:

a) oczywiste omyłki pisarskie;

b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek

c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem o zamówieniu, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

– niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

* 1. Jeżeli zaoferowana cena, lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, w szczególności w zakresie:
1. oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177);
2. pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
3. wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
4. wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
5. powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
	* 1. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:
6. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt 11.15 Ogłoszenia o zamówieniu, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
7. wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w pkt 11.15 Ogłoszenia o zamówieniu.
	* 1. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.
		2. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
	1. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.
	2. Tajemnica przedsiębiorstwa: Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa należy umieścić w odrębnej kopercie oznaczonej napisem: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa-poufne”.

# Termin składania i otwarcia ofert

* 1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, Dział Zamówień Publicznych, ul. Wojska Polskiego 28, 60- 637 Poznań, pokój 407, IV piętro do dnia **14.12.2020 r. do godziny 9:30.**
	2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, Dział Zamówień Publicznych, ul. Wojska Polskiego 28, 60- 637 Poznań, pokój 408, IV piętro w dniu **14.12.2020 r. o godzinie 10:00.**

12.3. Otwarcie ofert jest jawne.

12.4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.

* 1. Informacja z otwarcia ofert opublikowana zostanie na stronie BIP Zamawiającego i zawierać będzie dane określone w art. 86 ust. 5 Pzp.
	2. Oferty złożone po terminie składania ofert tj. 14.12.2020 r. po godzinie 09:30 zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy zgodnie z art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.

# Opis sposobu obliczenia ceny

Cena usługi przedstawiona w ofercie powinna zawierać wszystkie niezbędne koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia. Na całkowity koszt usługi składają się w szczególności:

1. zapewnienie noclegu[[1]](#footnote-2), wyżywienia i sal szkoleniowych (koszt utrzymania sal, w tym energii elektrycznej),
2. koszt przygotowania wyżywienia oraz obsługi,
3. podatki.

W ofercie należy podać cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach od towarów i usług (Dz. U z 2014 r., poz. 915) za wykonanie przedmiotu zamówienia.

**Ocenie podlega cena ofertowa brutto, podana w formularzu ofertowym.**

**Dla części nr 1**

Wykonawca podaje cenę oferty w tabeli załącznika nr 1a - Formularz ofertowy część 1. Najpierw należy określić cenę jednostkową netto za 1 dzień wynajęcia sali oraz za 1-dniowy posiłek (kolumna nr 3). Następnie podać wartość netto jako iloczyn ilości (kolumna nr 2) i ceny jednostkowej netto (kolumna nr 3). Wartość brutto (kolumna nr 6) winna być obliczona poprzez dodanie do wartości netto (kolumna nr 4) stawki podatku VAT (kolumna nr 5).

UWAGA – w tabeli wykonawca podaje stawkę podatku VAT w %

Cenę należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**Dla części nr 2**

Wykonawca podaje cenę oferty w tabeli załącznika nr 1b - Formularz ofertowy część 2. Najpierw należy określić cenę jednostkową netto za 1 dzień wynajęcia sali i za 1-dniowy posiłek oraz 1 nocleg ze śniadaniem (kolumna nr 3). Następnie podać wartość netto jako iloczyn ilości (kolumna nr 2) i ceny jednostkowej netto (kolumna nr 3). Wartość brutto (kolumna nr 6) winna być obliczona poprzez dodanie do wartości netto (kolumna nr 4) stawki podatku VAT (kolumna nr 5).

UWAGA – w tabeli wykonawca podaje stawkę podatku VAT w %

Cenę należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą: Zamawiający dopuszcza rozliczenie z Wykonawcą tylko w złotych polskich (PLN).

Całkowita wartość brutto oferty zostanie wykorzystana w trakcie oceny oferty w zakresie kryterium cena.

W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w Ogłoszeniu oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obwiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

Zgodnie z art. 91 ust 3a ustawy Pzp, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca składając ofertę, zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

# Kryteria oceny ofert dla części 1 oraz dla części 2

Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

**Kryterium nr 1 – Cena 80%**

**Najwyższą liczbę punktów (80) otrzyma oferta z najniższą całkowitą wartością oferty brutto.**

*Ustalanie ilości należnych punktów****.***

Ca- całkowita wartość brutto oferty najniższej

---------------------------------------------------------------- x 80 = M

Cb- całkowita wartość brutto oferty badanej

M – liczba punktów w zakresie kryterium cena

**Maksymalna** liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium cena to **80 punktów.**

**Kryterium nr 2 – Aspekt społeczny 10%**

Łączna wartość punktów w zakresie kryterium nr 2 uzależniona jest od ilości osób z niepełnosprawnością wyznaczonych do realizacji zamówienia przez cały okres trwania umowy. Punkty będą przyznawane w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość osób z niepełnosprawnością zatrudnionych na umowę o pracę (w pełnym wymiarze) przez Wykonawcę do realizacji zamówienia przez cały okres trwania umowy** | Liczba punktów |
| brak | **0** |
| 1 osoba | **5** |
| 2 osoby i więcej | **10** |

Zamawiający rozumie przez osobę z niepełnosprawnością – osobę spełniającą warunki uzyskania statusu niepełnosprawności określone w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej
i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. 2018 poz. 511 ze zm.). Status niepełnosprawnego, określony jest posiadanym orzeczeniem o niepełnosprawności orzeczonym przez zespół do spraw orzekania o niepełnosprawności, lub orzeczeniem o całkowitej lub częściowej niezdolności do pracy przez lekarza orzecznika Zakładu Ubezpieczeń Społecznych.

W przypadku nie wpisania żadnej wartości w odpowiednim punkcie Formularza ofertowego Wykonawca otrzyma w danym kryterium 0 pkt.

**Maksymalna** liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium nr 2 to **10 punktów.**

**Kryterium nr 3 – Czas bezkosztowego odwołania rezerwacji, krótszy niż czas opisany w OPZ, przed planowanym terminem rezerwacji 10%**

Łączna wartość punktów w zakresie kryterium nr 3 uzależniona jest od zagwarantowania czasu bezkosztowego odwołania rezerwacji, krótszego niż czas opisany w OPZ, przed planowanym terminem rezerwacji.

|  |  |
| --- | --- |
| **Czas bezkosztowego odwołania rezerwacji, krótszego niż czas opisany w OPZ, przed planowanym terminem rezerwacji**  | Liczba punktów |
| 7 dni | **0** |
| 3 dni  | **10** |

**Maksymalna** liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium nr 3 to **10 punktów.**

Wykonawca podczas badania i oceny oferty może zdobyć **maksymalnie 100 punktów.**

|  |
| --- |
| Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego |

* 1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym ogłoszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane wyżej kryteria oceny ofert.
	2. Zamawiający unieważni postępowanie w sytuacji, gdy wystąpią przesłanki wskazane w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm).
	3. Zgodnie z art. 138o ust. 4 ustawy Pzp Zamawiający niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamieści na stronie internetowej informację o udzieleniu zamówienia podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
	W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o nieudzieleniu zamówienia.
	4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 Pzp.
	5. Środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp nie przysługują Wykonawcy w niniejszym postępowaniu.

|  |
| --- |
| Istotne postanowienia umowy |

* 1. Wzór umowy zawiera istotne postanowienia i stanowi **załącznik nr 6** do niniejszego Ogłoszenia, będąc jego integralną częścią.
	2. Zmiany umowy są dopuszczalne tylko w sytuacjach wyraźnie wskazanych we wzorze umowy.

|  |
| --- |
| Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego |

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. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. administratorem danych osobowych przekazywanych przez Wykonawców jest Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań
2. inspektorem ochrony danych osobowych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu jest Pan Tomasz Napierała tomasz.napierala@up.poznan.pl tel. 61 848-7799

uzyskane dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **„Sukcesywne świadczenie usług wynajmu sali szkoleniowej i zapewnienie usługi cateringowej oraz zaplecza hotelowego (w przypadku szkoleń zamiejscowych) dla uczestników szkoleń zgodnie z zakresem merytorycznym projektów pn. “Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” oraz “Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski” – liczba części 2.”** *nr postępowania* AZ-262-94/2020*).*

1. odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”;
2. dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 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 czas trwania umowy;
3. 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;
4. w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
5. Wykonawcy oraz osoby, których dane osobowe zostały podane w związku z postępowaniem posiadają:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących[[2]](#footnote-3);
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych[[3]](#footnote-4);
* 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 [[4]](#footnote-5);
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących narusza przepisy RODO;
1. 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.

|  |
| --- |
| Załączniki do dokumentacji: |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa załącznika** |
| 1 | Formularz ofertowy:Zał. nr 1a – dla części 1,Zał. nr 1b – dla części 2. |
| 2 | Wykaz wykonanych usług:Zał. nr 2a – dla części 1,Zał. nr 2b – dla części 2. |
| 3 | Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania |
| 4 | Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej |
| 5 | Zobowiązanie do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów |
| 6 | Wzór umowy |

1. Dot. tylko części 2 zamówienia. [↑](#footnote-ref-2)
2. **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych. [↑](#footnote-ref-3)
3. **Wyjaśnienie:** 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. [↑](#footnote-ref-4)
4. **Wyjaśnienie:** 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 [↑](#footnote-ref-5)