

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

www.ipiss.com.pl

Warszawa: Usługi najmu Sali konferencyjnej oraz zapewnienie usługi gastronomicznej.

Numer ogłoszenia: 380394 - 2011; data zamieszczenia: 16.11.2011

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Instytut Pracy i Spraw Socjalnych , ul. Bellottiego 3B, 01-022 Warszawa, woj. mazowieckie, tel. 022 5267511, faks 022 5367514.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.ipiss.com.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: instytut badawczy.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługi najmu Sali konferencyjnej oraz zapewnienie usługi gastronomicznej..

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Zamówienie - najem Sali konferencyjnej wraz z obsługą oraz usługą restauracyjną zostaną zrealizowane w tym samym miejscu (obiekt, budynek, bez konieczności przemieszczania się uczestników po przestrzeniach na wolnym powietrzu) 1) sala konferencyjna a) Wynajem sali w dniu 13 grudnia 2011 r. w godzinach 9.00- 13.30. b) Sala musi pomieścić 100 sto osób - krzesła ustawione teatralnie, zapewniający swobodne przemieszczanie się uczestników (osoby dochodzące, wychodzące w trakcie konferencji. c) Sala musi być wyposażona w stół prezydialny dla 5 osób, mównicę, projektor multimedialny, ekran, nagłośnienie, 3 mikrofony bezprzewodowe. d) Minimalna wysokość sali 3,5 metra. e) Sala musi być klimatyzowana. f) Konferencja odbędzie się w miejscu podanym przez wykonawcę na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu. 2) Usługa restauracyjna a) Wykonawca zapewni dwie przerwy kawowe w trakcie konferencji dla 100 osób b) Po zakończeniu konferencji wykonawca zapewni zasiadany obiad dla 100 osób. 3) Przerwy kawowe a) W ramach usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby uczestniczącej w konferencji co najmniej: - 1 filiżanki kawy o pojemności około 150 ml; - 1 filiżanki herbaty o pojemności około 150 ml do wyboru spośród minimum 5 rodzajów herbat w torebkach (o wadze 1,5 - 2 g); - 0,25 l 100 % soku owocowego, zapewnionego w minimum 3 smakach -w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w równych ilościach; - 0,25 l wody mineralnej do

wyboru spośród wody niegazowanej oraz gazowanej. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej; - Kompozycje owoców, umieszczone w koszach, szklanych wazonach lub innych naczyniach dekoracyjnych, składające się z minimum 7 rodzajów owoców (tj. bana-ny, winogrona zielone, winogrona różowe, jabłka, gruszki, mandarynki, ananasy, pomarańcze) w łącznej ilości minimum 100 g na każdego uczestnika konferencji; - Wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 4 sztuki na osobę, - Dekoracyjne kanapeczki bankietowe lub tartinki, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 4 składnikami (np. masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, kawior, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, dodatki). Minimalna ilość kanapek - 3 sztuki na osobę, waga 1 kanapki - minimum 60 g - Wybór sałatek w ilości co najmniej 100 g na osobę (minimum 5 rodzajów), każda składająca się z minimum 5 składników, w tym dwie sałatki ze świeżych warzyw. - śmietankę do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, świeżą cytrynę w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę), cukier biały oraz brązowy, słodzik. b) Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych nie-jednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. c) Wykonawca zapewni dwie przerwy kawowe - pierwsza trwająca od 9:00 - 10:00 (w trakcie rejestracji), druga od 11:30 - 12:00. d) Przerwy kawowe będą odbywały się formie stojącej. 4) Obiad zasiadany 1. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia: a) Przystawek na zimno (minimum 4 rodzaje) w ilości co najmniej 80 g na osobę; b) Sałatek (minimum 3 rodzaje - w tym dwie surówki) w ilości co najmniej 150 g na osobę, każda składająca się z minimum 5 składników. c) Zupy (minimum dwa rodzaje), w ilości 250 ml na osobę d) Dań głównych na gorąco (minimum 6 rodzajów), w tym: 2 dania mięsne, 1 danie rybne oraz 1 danie jarskie. e) Ciepłych dodatków do dań na gorąco (minimum 4 rodzaje, np. ziemniaki opiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 250 g na osobę; f) Deseru, składającego się z: minimum 4 rodzajów ciast porcjowanych (w ilości 50 g na osobę, z wyłączeniem ciast drożdżowych), minimum 5 rodzajów owoców krojonych (w ilości co najmniej 50 g na osobę) oraz minimum 3 rodzajów deserów podawanych w pucharkach (np. musy, galaretki, kremy) w ilości co najmniej 50 g na osobę; g) Napoi gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby - do wyboru spośród mini-mum 5 rodzajów herbat w torebkach o wadze 1,5 - 2 g); h) Napoi zimnych (minimum 3 rodzaje 100 % soków owocowych - pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej gazowanej i niegazowanej) w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby. 2. Obiad zostanie zaserwowany w tym samym budynku (bez potrzeby przechodzenia przez przestrzeń na otwartym powietrzu) 3. Obiad będzie podany w godz. 13.30 - 14.30..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 70.13.00.00-1, 55.30.00.00-3.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 13.12.2011.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

III.2) ZALICZKI

Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

zamawiający nie precyzuje opisu sposobu spełniania tego warunku

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

zamawiający nie precyzuje opisu sposobu spełniania tego warunku

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

dysponuje lub będzie dysponował na okres realizacji zamówienia salą konferencyjną na co najmniej 100 osób, oddaloną co najwyżej 1 kilometr od Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie, z łatwym dostępem komunikacją miejską

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

zamawiający nie precyzuje opisu sposobu spełniania tego warunku

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

zamawiający nie precyzuje opisu sposobu spełniania tego warunku

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:

- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

- aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

1) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, 2) konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym, a innym niż Wykonawca stroną, w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu, w ramach którego realizowane jest przedmiotowe zamówienie. 3) konieczne stanie się przedłużenie terminu realizacji zamówienia w stosunku do pierwotnie planowanego na skutek działań, za które nie ponosi winy wykonawca.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

www.ipiss.com.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Instytut Pracy i Spraw Socjalnych (IPiSS) ul. Bellottiego 3B, 01-022 Warszawa..

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 21.11.2011 godzina 12:00, miejsce: Instytut Pracy i Spraw Socjalnych (IPiSS) ul. Bellottiego 3B, 01-022 Warszawa..

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: zamówienie finansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki w związku z realizacją projektu partnerskiego IPiSS i Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich pn. Analiza procesów zachodzących na polskim rynku pracy i w obszarze integracji społecznej w kontekście prowadzonej polityki gospodarczej..

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: tak