Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa organizacji konferencji Baltic Sea Science Congress 2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: INSTYTUT OCEANOLOGII POLSKIEJ AKADEMII NAUK

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000632467

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Powstańców Warszawy 55

1.5.2.) Miejscowość: Sopot

1.5.3.) Kod pocztowy: 81-712

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL633 - Trójmiejski

1.5.7.) Numer telefonu: 58 551-72-81

1.5.8.) Numer faksu: 58 551-21-30

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mmasnicka@iopan.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://www.iopan.pl/

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-4c6eac95-f642-11ee-b016-82aaee56c84c

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - Polska Akademia Nauk i tworzone przez nią jednostki organizacyjne

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

badania naukowe, edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

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

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Usługa organizacji konferencji Baltic Sea Science Congress 2025

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-4c6eac95-f642-11ee-b016-82aaee56c84c

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00310252

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-05-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00260801/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Usługa organizacji konferencji Baltic Sea Science Congress 2025

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

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00276983

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: IO/ZP/6/2024

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

4.3.) Wartość zamówienia: 560000 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1.Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji konferencji Baltic Sea Science Congress 2025 dla Instytutu Oceanologii Polskiej Akademii Nauk (nr postępowania IO/ZP/6/2024).
3.Przedmiot zamówienia obejmuje wynajem przestrzeni konferencyjnej(w tym trzech sal konferencyjnych) wraz z infrastrukturą techniczną potrzebną do przeprowadzenia konferencji o zasięgu międzynarodowym, zapewnienie cateringu dla wszystkich uczestników tej konferencji (obejmującego przerwy kawowe i przerwy obiadowe (lunchowe)), a także uroczystej kolacji dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników konferencji.
5.Konferencja odbywać się będzie w dniach 26-30 maja 2025 r., sesje z wykorzystaniem sal konferencyjnych odbywać się będą od godz. 14:00 26 maja 2025 r. do godz. 14:00 30 maja 2025 r. Uroczysta kolacja odbędzie się IV dnia konferencji(29 maja 2025 r.).
6.Przewidywana liczba uczestników konferencji to 300 osób. Zamawiający zastrzega możliwość ograniczenia liczby uczestników konferencji (oraz w konsekwencji osób korzystających z przerw kawowych i obiadowych), nie więcej jednak niż o 50 osób (zmniejszenie do 250 osób).
7.Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującego zwiększenie liczby uczestników konferencji (oraz w konsekwencji osób korzystających z przerw kawowych i obiadowych) o maksymalnie 80 osób (zwiększenie do 380 osób).
8.Przewidywana liczba uczestników uroczystej kolacji to 220 osób. Zamawiający zastrzega możliwość ograniczenia liczby uczestników kolacji, nie więcej jednak niż o 20 osób (zmniejszenie do 200 osób).
9.Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującego zwiększenie liczby uczestników uroczystej kolacji o maksymalnie 60 osób (zwiększenie do 280 osób).
11.Warunki realizacji zamówienia:
1)Obiekt musi dysponować trzema salami konferencyjnymi mogącymi pomieścić: sala konferencyjna(1) co najmniej 270 osób w ustawieniu szkolnym oraz 540 osób w ustawieniu teatralnym (co drugie miejsce wolne), sala konferencyjna(2) co najmniej 100 osób w ustawieniu szkolnym i sala konferencyjna(3) co najmniej 70 osób w ustawieniu szkolnym;
2)Obiekt musi zapewnić możliwość zmiany ustawienia w sali konferencyjnej(1) (z ustawienia teatralnego na szkolne i ze szkolnego na teatralne) w czasie 15 minutowej przerwy;
3)Sale konferencyjne muszą być przestronne: sala (1) musi posiadać powierzchnię min. 500m2, sala (2) - powierzchnię min. 200m2 i sala (3) - powierzchnię min. 150m2;
4)Sale konferencyjne muszą zapewniać widoczność dla wszystkich uczestników konferencji, muszą zapewniać światło dzienne (z możliwością zacienienia w razie potrzeby) oraz posiadać sprawną klimatyzację i ogrzewanie, dostosowane do liczby uczestników;
5)Obiekt musi udostępnić przestrzenie dla potrzeb przerw kawowych i lunchowych oraz sesji posterowych poza salami konferencyjnymi, o powierzchni co najmniej 370m2 (ww. przestrzenie powinny zapewniać ograniczenie dostępu dla osób postronnych);
6)Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeń przeznaczoną dla rejestracji uczestników konferencji;
7)W ramach ceny oferty Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum jedną szatnię, w której uczestnicy konferencji mogą pozostawić okrycia wierzchnie (Zamawiający nie dopuszcza pobierania dodatkowych opłat za korzystanie z szatni przez uczestników konferencji);
8)Sale konferencyjne muszą być wyposażone w urządzenia techniczne do prezentacji wystąpień (nagłośnienie, mikrofony, ekrany projekcyjne, projektory);
9)Minimalne wymagania w zakresie wyposażenia technicznego sal konferencyjnych:
a)Sala konferencyjna(1) musi być wyposażona w co najmniej dwa ekrany LED (ekran główny musi mieć co najmniej 4.0m wysokości i 2.5m szerokości, ekran dodatkowy musi mieć co najmniej 3.0m wysokości i 2.0m szerokości), projektor, co najmniej 4 monitory, co najmniej 5 mikrofonów, nagłośnienie,
b)Sale konferencyjne(2) i (3) muszą być wyposażone w co najmniej dwa ekrany projekcyjne o wielkości minimum 3.5m x 2m, projektor, co najmniej 2 mikrofony, nagłośnienie;
10)Wykonawca powinien zapewnić bezprzewodowy dostęp do Internetu(wifi) dla uczestników konferencji;
11)Wykonawca ma obowiązek zapewnić osobę do wsparcia technicznego na miejscu w ciągu całego przedsięwzięcia;

12)Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dostępności architektonicznej oraz informacyjno-komunikacyjnej w zakresie realizacji zamówienia, osobom ze szczególnymi potrzebami, co najmniej w zakresie określonym minimalnymi wymaganiami, o których mowa w art. 6 ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. Jeżeli Wykonawca nie jest w stanie, w szczególności ze względów technicznych lub prawnych, zapewnić dostępności osobie ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej oraz informacyjno-komunikacyjnej, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić takiej osobie dostęp alternatywny w rozumieniu ustawy, o której mowa w zdaniu poprzednim. Wykonawca, realizując zamówienie, jest obowiązany stosować rozwiązania zapewniające dostępność, o której mowa w ustawie o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w sposób adekwatny do rodzaju i zakresu działań przewidzianych w umowie oraz charakteru zamówienia;
13)Wykonawca zapewni uczestnikom konferencji dostęp do toalet zaopatrzonych przez cały czas trwania konferencji w środki higieniczne (papier toaletowy, ręczniki, mydło). Toalety muszą być zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych (w szczególności na tym samym piętrze) i łatwo dostępne. Toalety powinny być podzielone na męskie i damskie;
14)Wszystkie sale konferencyjne, przestrzenie przeznaczone dla potrzeb przerw kawowych i lunchowych, sesji posterowych oraz rejestracji uczestników konferencji, a także miejsce zorganizowania uroczystej kolacji muszą znajdować się w jednym obiekcie i umożliwiać przemieszczanie się bez konieczności wyjścia na zewnątrz;
15)Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w czasie trwania konferencji;
16)Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dla wszystkich uczestników konferencji catering w postaci:
a)przerw kawowych (Dzień I, II, III, IV i V),
b)przerw lunchowych (Dzień II, III, IV i V);
17)Wymagania w zakresie przerw kawowych:
a)Przerwy kawowe powinny być świadczone w systemie ciągłym (do 8h, z przerwą na obiad), w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych,
b)Serwis powinien być uzupełniany na bieżąco,
c)Serwis kawowy powinien obejmować co najmniej: serwowane kruche ciastka (min. dwa rodzaje), świeżo parzoną kawę, herbatę, mleko, cukier, cytrynę, wodę mineralną, soki (min. dwa rodzaje);
18)Wymagania w zakresie obiadów (lunch):
a)Obiady powinny być w formie bufetowej,
b)Wykonawca powinien zapewnić każdego dnia inne menu,
c)Obiad powinien obejmować co najmniej: zupę, danie mięsne, danie rybne, danie wegetariańskie, dodatek skrobiowy, dodatek warzywny, bufet sałatkowy, wybór pieczywa i domowe ciasto,
d)Do obiadu powinny być podawane napoje (w szczególności woda mineralna, kawa, herbata, soki);
19)Wykonawca zobowiązany będzie zorganizować uroczystą kolację dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników konferencji (Dzień IV) zgodnie z następującymi wymaganiami:
a)Przygotowanie sali bankietowej w czasie 2 godzin od zakończenia sesji tematycznych,
b)Kolacja podawana w formie serwowanej (3 daniowej), przy stołach 8-10 osobowych,
c)Kolacja powinna obejmować co najmniej: zupę lub przystawkę (z możliwością wyboru wersji wegetariańskiej), danie główne (do wyboru danie mięsne/ danie rybne i danie wegetariańskie), deser,
d)Do kolacji powinny być podawane napoje (bez limitu) – w szczególności kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane – w czasie do 6h trwania kolacji,
e)Wykonawca powinien zapewnić Zamawiającemu mikrofon z nagłośnieniem (w celu umożliwienia wykonania uroczystych przemówień),
f)Sala powinna być wyposażona w scenę (minimum 10x6m) oraz profesjonalne udźwiękowienie i oświetlenie,
g)Zamawiający wymaga, aby sala obejmowała dostęp do parkietu (minimum 50 m2),
h)Zamawiający dopuszcza, aby uroczysta kolacja odbyła się w sali konferencyjnej, w której odbywa się konferencja(1),
i)Standardy podawania jedzenia:
-jedzenie spożywane przez uczestników przy stołach,
-restauracyjna zastawa stołowa, sztućce stalowe, serwetki na stołach,
-podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura,
-utrzymanie porządku w miejscu podawania posiłków, w tym sprzątanie;
20)Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny (przygotowanie i sprzątanie, obsługa urządzeń gastronomicznych wymagających specjalistycznych umiejętności, w trakcie uroczystej kolacji – obsługa kelnerska);
21)Posiłki powinny być przygotowywane na miejscu (w obiekcie);
22)Wykonawca zapewni, że dostarczone produkty spożywcze będą świeże, a dania przygotowywane w dniu świadczenia usługi;
23)Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia;
24)Menu przerwy kawowej, przerwy lunchowej oraz uroczystej kolacji muszą zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Na 15 dni przed terminem realizacji usługi (terminem rozpoczęcia konferencji) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu. Zamawiający w terminie 5 dni roboczych dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi mające na celu dostosowanie menu do wymagań Zamawiającego określonych w SWZ;
25)Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia miejsca, w którym odbędzie się konferencja, po jej zakończeniu.
12.Usługa powinna być realizowana w hotelu/ośrodku posiadającym przyznaną kategorię co najmniej trzygwiazdkową.
14.Odległość miejsca organizacji konferencji od siedziby Zamawiającego nie może przekraczać 2500 m.
15.Obiekt musi zapewniać możliwość rezerwacji noclegu dla uczestników konferencji (co najmniej 150 pokoi). Uczestnicy konferencji będą dokonywać rezerwacji pokoi i płatności we własnym zakresie.

Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale III SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 2 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
W niniejszym postępowaniu została złożona jedna oferta: przez Wykonawcę HOSSA.BIZ sp. z o.o. ul. C.K. Norwida 1, 80-280 Gdańsk. Oferta ta została odrzucona.

Z uwagi na powyższe, Zamawiający dokonuje unieważnienia postępowania na podstawie art. 255 pkt 2 ustawy Pzp, zgodnie z którym Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli wszystkie złożone wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo oferty podlegały odrzuceniu.

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 1