



WOJEWÓDZTWO  
KUJAWSKO-POMORSKIE



Województwo Kujawsko-Pomorskie (Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego) przeprowadza rozeznanie rynku dotyczące zaproszenia do złożenia oferty cenowej na organizację usługi hotelowo-gastronomicznej, wynajem sal szkoleniowych oraz przewozu dla pracowników Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### 1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Województwo Kujawsko-Pomorskie w Toruniu  
Plac Teatralny 2  
87-100 Toruń

### 2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa hotelarska, usługa gastronomiczna, wynajem 3 sal szkoleniowych z wyposażeniem oraz usługa transportowa dla 41 pracowników z siedziby Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich zlokalizowanej w Toruniu przy ulicy M. Skłodowskiej-Curie 73 na miejsce szkolenia oraz powrót, obejmującą w szczególności:

- 1) Standard obiektu: przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w obiekcie posiadającym decyzję kategorię na hotel co najmniej trzygwiazdkowy.
- 2) Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.
- 3) W pomieszczeniach, w których odbywać się będzie szkolenie jak i zakwaterowanie uczestników musi być odpowiednia temperatura: 20-24°C.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który to program zostanie przekazany Wykonawcy na 2 dni przed terminem realizacji szkolenia.
- 5) Zamawiający planuje przyjazd uczestników szkolenia około godziny 9.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 15.00 dnia drugiego.

- 6) Usługami hotelarsko-gastronomicznymi objętych ma być maksymalnie 41 osób, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej i gastronomicznej do 20%. Dokładna liczba osób uczestniczących szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej będzie podana Wykonawcy drogą elektroniczną oraz potwierdzona telefonicznie najpóźniej 2 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.
- 7) Wyżywienie:
- a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 przerw kawowych, 2 obiadów, 1 kolacji i 1 śniadania;
  - b) Kolacja, obiady, śniadania i przerwy kawowe mają być podawane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwy kawowe winny być zorganizowane bezpośrednio przy salach lub w salach, w których będą prowadzone szkolenia;
  - c) Wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez zamawiającego pocztą elektroniczną, potwierdzonym telefonicznie na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia;
  - d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie w formie i rodzaju, o którym mowa poniżej. Wszelkie zmiany dot. menu powinny być uzgodnione z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia;
  - e) Godziny podawania posiłków, przerw kawowych zostaną wskazane przez Zamawiającego 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia;
  - f) Wykonawca zapewni:
    - **Obiad**, który winien składać się z dwudaniowego posiłku tj. zupy (rosół i/lub serowa) i dania drugiego, przy czym porcja nie mniejsza niż 400g/1 osobę z zachowaniem następujących wielkości:
      - \*mięso/ryba – ok. 30 % udziału całkowitego w gramaturze dania;
      - \*ziemniaki/ryż – ok. 35% udziału całkowitego w gramaturze dania;
      - \*surówki/sałatki (min. 2 rodzaje) - ok. 35% udziału całkowitego w gramaturze dania;
      - \*napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.

- **Przerwa kawowa ciągła**, uzupełniana wg potrzeb - która winna składać się z kawy i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertach, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100%, woda mineralna niegazowana lub gazowana. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone (co najmniej dwa rodzaje) oraz owoce.

- **Kolację** tj. kolacja winna obejmować:

\*dania na gorąco: barszcz czerwony i/lub zupa grzybowa, pierogi różnego smaku (m.in. z kapustą i grzybami), ziemniaki gotowane i zapiekane, bukiet surówek, danie mięsne – devolay i/ lub kotlet schabowy;

\*przekąski zimne: ryba w galarecie, łosoś faszerowany, deski serów, deski mięs, sałatki (min 2 rodzaje) pieczywo, masło;

\*deser: sernik lub jabłecznik – min.100 g/os;

\*napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych do wyboru, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100%, woda mineralna gazowana lub niegazowana (nielimitowane spożycie);

- **Śniadanie** winno zawierać:

\*dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kielbaski lub parówki, jajecznica, naleśniki;

\*dania na zimno: pieczywo, masło, wędliny i pasztety – różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki – różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;

\*napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych do wyboru, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, które zaproponuje wyłoniony Wykonawca.

8) Usługa wynajęcia sal: 1 sala dla 10 osób, 2 sale dla 20 osób. Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:

- sale szkoleniowe mają być udostępnione Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia tj. 17 listopada 2016 r. od godziny 10.00 do godziny 18.00 oraz w dniu 18 listopada od godziny 9.00 do godziny 14.00;

- wielkość sal szkoleniowych powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia;

- sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt multimedialny, odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa, flipchart);
- 9) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas całego pobytu osobę, sprawującą opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy.
- 10) Usługa hotelarska: Wykonawca zapewni zakwaterowanie (1 nocleg) dla max 41 osób. Zamawiający wymaga, aby zakwaterowanie uczestników szkolenia było w pokojach 1 i 2 osobowych z łazienką: 7 pokoi 1 – osobowych oraz 17 pokoi 2 – osobowych. Zamawiający nie dopuszcza opcji pokoi trzyosobowych. Ustalenia i decyzje dotyczące np. ostatecznej liczby uczestników szkolenia bądź dokładnych godzin posiłków i przerw kawowych uzgadniane będą przez Zamawiającego z Wykonawcą za pomocą poczty elektronicznej.
- 11) Dojazd dla uczestników szkolenia w obie strony do wybranego miejsca szkolenia – wyjazd rano 17 listopada 2016 r. około godziny 8.00 spod siedziby Zamawiającego – oraz powrót pod siedzibę Zamawiającego 18 listopada 2016 r. – wyjazd z hotelu około godziny 15.00. Dojazd jednym autokarem wyposażonym w klimatyzację.
- 12) Wymagania stawiane Wykonawcy:
  - Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność przedmiotu zamówienia z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
  - Wykonawca wskaże imiennie osobę odpowiedzialną i będącą do dyspozycji Zamawiającego przez cały okres trwania danego spotkania (poda jego dane kontaktowe, adres e-mail, telefon) dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.

### **3. Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

17 i 18 listopada 2016 r. na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego

### **4. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania.**

Brak

**5. Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich przyznawania:**

100% cena

**6. Oświadczenia i dokumenty, jakie mają złożyć wykonawcy:**

1. wypełniony „Formularz oferty”, stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;

**7. Warunki wykluczenia:**

Z niniejszego zamówienia wykluczone zostają podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe, rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w jego imieniu w odniesieniu do przedmiotowego zamówienia publicznego lub osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające na:

- uczestniczeniu jak wspólnik w spółce cywilnej lub osobowej;
- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji spółki kapitałowej;
- pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
- pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli;
- pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tego podmiotu lub tych osób.

**8. Miejsce i termin złożenia oferty:**

Ofertę należy przesłać drogą elektroniczną na adres: [j.lowicka@kujawsko-pomorskie.pl](mailto:j.lowicka@kujawsko-pomorskie.pl), do dnia 2 listopada, do godziny 15.30 – decyduje data i godzina dostarczenia e-maila na ww. adres.

**9. Wymagania co do oferty cenowej:**

Ceną oferty jest cena za wykonanie kompletnego przedmiotu zamówienia wskazana w „Formularzu oferty” uwzględniająca wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi

przepisami. Cena powinna być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Oferta musi być podpisana oraz opieczetowana poczęcia firmową przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione przez Wykonawcę, zgodnie z zasadą reprezentacyjności wynikającą z postanowień odpowiednich przepisów prawnych oraz zawierać datę sporządzenia ww. oferty.

#### 10. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcą:

Joanna Łowicka,  
Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego  
Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich  
ul. Marii Skłodowskiej – Curie 73, 87-100 Toruń  
tel. 604 779 879  
e-mail: [j.lowicka@kujawsko-pomorskie.pl](mailto:j.lowicka@kujawsko-pomorskie.pl)

#### 11. Sposób zapłaty:

Po rozstrzygnięciu zapytania ofertowego zawarta zostanie pomiędzy stronami umowa, na podstawie której zapłata nastąpi po prawidłowym wykonaniu zlecenia oraz dostarczeniu faktury do siedziby Zamawiającego. Faktura zapłacona zostanie przelewem na wskazane konto bankowe, w terminie 14 dni od dnia dostarczenia faktury.

#### 12. Modyfikacja treści zapytania ofertowego:

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić zapytanie ofertowe. W takim przypadku zmienione zapytanie ofertowe zostanie niezwłocznie poprawione i opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego.

#### 13. Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Województwa Kujawsko-Pomorskiego do zawarcia umowy. Wybór oferty zostanie dokonany zgodnie z przedstawionymi kryteriami oceny ofert.

podinspektor  
*Joanna Łowicka* (1)

p.o. Kierownika Biura Analiz  
i Pomocy Technicznej  
*Iwona Małkiewicz* (1)

p.o. Naczelnika Wydziału Programów  
Rozwoju Obszarów Wiejskich  
*Agnieszka Tuczyńska* (1)