



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

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 4 sal szkoleniowych z wyposażeniem oraz usługa transportowa dla 53 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 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. 15.30 dnia drugiego.
- 6) Usługami hotelarsko-gastronomicznymi objętych ma być maksymalnie 53 osoby, przy czym Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej i gastronomicznej do 5%. Dokładna liczba osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej będzie podana Wykonawcy drogą elektroniczną oraz potwierdzona telefonicznie najpóźniej 1 dzień przed planowanym terminem realizacji usługi. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia faktury pokrywającej koszty pobytu osób rzeczywiście uczestniczących w spotkaniu.
- 7) Wyżywienie:
 - a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 przerw kawowych, 2 obiadów, 1 kolacji i 1 śniadania;
 - b) Kolacja, obiady, śniadanie 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 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;
 - d) Godziny podawania posiłków, przerw kawowych zostaną wskazane przez Zamawiającego 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia;
 - e) 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.
- **Przerwę kawową ciągłą**, uzupełnianą 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. która 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**, które winno zawierać:
 - *dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kiełbaski 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: w dniu 21 listopada 2017 r.- pierwsza sala dla 24 osób, druga sala dla 9 osób, trzecia sala dla 14 osób, czwarta sala dla 6 osób; w dniu 22 listopada 2017 r.- 1 sala dla 53 osób. Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:
- sale szkoleniowe mają być udostępnione Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia tj. 21 listopada 2017 r. od godziny 9.00 do godziny 16.30 oraz w dniu 22 listopada 2017 r. od godziny 8.00 do godziny 14.30;
 - 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 53 osób. Zamawiający wymaga, aby zakwaterowanie uczestników szkolenia było w pokojach 1 i 2 osobowych z łazienką: 9 pokoi 1-osobowych oraz 22 pokoje 2-osobowe. 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 21 listopada 2017 r. około godziny 8.00 spod siedziby Zamawiającego – oraz powrót pod siedzibę Zamawiającego 22 listopada 2017 r. – wyjazd z hotelu około godziny 15.30. 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:

21 i 22 listopada 2017 r. na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego

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

Ofertę może złożyć Wykonawca, który dysponuje niezbędną wiedzą i doświadczeniem do wykonania zamówienia. W celu potwierdzenia ww. wymagania Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia co najmniej 3 referencji dokumentujących posiadaną wiedzę i doświadczenie w przedmiotowym zamówieniu oraz dokumenty niezbędne do potwierdzenia informacji o zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej.

5. Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich przyznawania:

Cena-90%, zatrudnienie osób niepełnosprawnych przy realizacji zamówienia-10%

Sposób obliczenia punktów w kryterium cena:

$P_c = \text{Cena minimalna spośród złożonych ofert} / \text{Cena badanej oferty} * 100 \text{ pkt.} * 90\%$

Sposób obliczenia punktów w kryterium zatrudnienie osób niepełnosprawnych przy realizacji zamówienia:

Kryterium zostanie ocenione w skali punktowej do 10 punktów, w oparciu o wskazanie w ofercie zatrudnienia przy realizacji przedmiotu zamówienia co najmniej 1 osoby niepełnosprawnej, zgodnie z definicją określoną w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2016 r. Nr 127, poz.2046, z późn. zm.) lub zgodnie z definicją określoną we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Dopuszcza się realizację powyższego wymagania poprzez zawarcie umowy cywilno-prawnej z osobą wymienioną powyżej. Informacja o zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej powinna znaleźć się w ofercie. W przypadku, gdy w ofercie nie zostanie wskazana zatrudniona osoba należąca do ww. kategorii, tj. osób niepełnosprawnych, Wykonawcy nie zostaną

przyznane żadne punkty, natomiast w przypadku wskazania w ofercie co najmniej jednej osoby, Wykonawcy zostanie przyznanych 10 punktów.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów po zsumowaniu w poszczególnych kryteriach $P = P_c + P_z$.

6. Oświadczenia i dokumenty, jakie mają złożyć wykonawcy:

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

7. Warunki wykluczenia:

1. 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:

- 1) uczestniczeniu jako wspólnik w spółce cywilnej lub osobowej;
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji spółki kapitałowej;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta lub pełnomocnika;
- 4) 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;
- 5) pozostawaniu z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tego podmiotu lub tych osób.

2. Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

- 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
- 2) została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu w sprawie wyboru przez beneficjenta wykonawcy danego zadania określonych w zapytaniu ofertowym lub została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

8. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy przesłać drogą elektroniczną na adres: j.lowicka@kujawsko-pomorskie.pl, do dnia 9 listopada, do godziny 12.00 – 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

11. Sposób zapłaty:

Po rozstrzygnięciu zapytania ofertowego zawarta zostanie pomiędzy stronami umowa, na podstawie której zapłata nastąpi po prawidłowym wykonaniu zlecenia oraz dostarczeniu faktury wraz z szczegółową specyfikacją 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)

Kierownik Biura Analiz
i Pomocy Technicznej

Iwona Małkiewicz
(1)

Z up. Dyrektora Departamentu
Rozwoju Obszarów Wiejskich
(1)

Naczelnik Wydziału
Wdrażania Projektów

Violetta Witkowska
(1)