

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu w imieniu Województwa Kujawsko-Pomorskiego zaprasza do złożenia oferty cenowej na organizację usługi hotelowo-gastronomicznej oraz wynajem sal szkoleniowych na szkolenie dla Przedstawicieli Lokalnych Grup Działania.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nazwa i adres Zamawiającego:

Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu
Plac Teatralny 2
87-100 Toruń

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi gastronomiczno-hotelarskiej oraz zapewnienie sali szkoleniowej na potrzeby szkolenia organizowanego przez Urząd Marszałkowski Woj. Kujawsko-Pomorskiego w dniu 27 i 28 listopada 2017 r.

Zadaniem Wykonawcy będzie zapewnienie:

➤ **Sali szkoleniowej:**

- a) z dostępem dojazdu zarówno komunikacją publiczną, jak również prywatnym środkiem transportu i usytuowanej w miejscu gdzie świadczona będzie usługa hotelarska,
- b) dostosowanej do liczby uczestników (maks. 60 osób),
- c) wyposażonej w:
 - krzesła z miękkimi siedziskami, ustawione w układzie zapewniającym swobodny widok na ekran oraz salę,
 - klimatyzację,
 - dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
 - zainstalowany sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran,
 - nagłośnienie,
 - co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe,
 - laptop kompatybilny z rzutnikiem umożliwiającym odtwarzanie prezentacji, a także plików filmowych.

Wykonawca zapewni oznakowanie sali szkoleniowej według wskazań Zamawiającego. Logotypy dostarczy Zamawiający.

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

- a) Standard obiektu: przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w obiekcie posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej trzygwiazdkowy. Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu.
- b) Usługa hotelarska obejmować będzie: zapewnienie 1 noclegu dla max. 60 osób w pokojach 1, 2 i 3 osobowych (z łazienką w pokoju).
- c) W pokojach utrzymywana będzie stała temperatura (20-23 st. C)
- d) Wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego, który zostanie przekazany Wykonawcy na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia.

➤ **Usługi gastronomicznej:**

- a) Usługa gastronomiczna obejmować będzie: przygotowywanie i podanie posiłków, obsługę uzupełniającą ewentualne braki napoi zimnych i ciepłych oraz sprzątanie po posiłkach.
- b) W ramach świadczenia usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni: obiad i kolację podczas pierwszego dnia szkolenia, śniadanie i obiad podczas drugiego dnia szkolenia oraz przerwy kawowe w trakcie szkolenia wg/poniższej specyfikacji stanowiącej przykładowe menu:
 - **śniadanie** (dania na gorąco: jajecznica, naleśniki, kiełbaski; dania na zimno: pieczywo, masło, wędliny, pasztety, sałatki, sery żółte, twarożki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe + mleko, dżem; napoje: kawa, herbata w 3 różnych wariantach smakowych (czarna, zielona i owocowa), cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty);
 - **obiad** (zupa 250 g na osobę – 2 rodzaje; drugie danie ; mięso lub ryba 2 rodzaje – 1 szt. 150g na osobę; ziemniaki, frytki lub ryż – ok. 100g na osobę oraz surówki/ sałatki – 2 rodzaje; napoje ciepłe – kawa, herbata w 3 różnych wariantach smakowych do wyboru smakowych (czarna, zielona i owocowa) oraz napoje zimne: 1 woda gazowana i 2 wody niegazowane na osobę);
 - **kolacja** (dania na gorąco: barszcz czerwony z pasztecikami, zupa strogonow, pierogi różnego smaku; przekąski zimne: ryba/ schab w galarecie, deski serów, deski mięs, sałatki minimum 2 rodzaje, pieczywo, masło; deser: sernik lub jabłecznik min. 100g na osobę; napoje – kawa, herbata w 3 różnych wariantach smakowych do wyboru smakowych (czarna, zielona i owocowa), cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy 100%, woda mineralna gazowana i niegazowana Nielimitowane spożycie.
 - **Przerwy kawowe:** gorąca kawa (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania); herbata w 3 różnych wariantach smakowych (czarna, zielona i owocowa), dodatki do napojów ciepłych- cukier, mleko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, cukier, woda niegazowana i gazowana podawana w dzbankach; sok owocowy

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

100 % w 2 różnych wariantach smakowych; ciasto (2 rodzaje do wyboru, po 100 g na osobą z każdego rodzaju).

Wykonawca musi zapewnić dogodne warunki do konsumpcji przez uczestników spotkania, zgodnie ze zwyczajowo przyjętymi normami. Kolacja, obiady i śniadanie oraz przerwy kawowe mają być podawane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwy kawowe winne być zorganizowane bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie. Wykonawca zapewni możliwość zmiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia i wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Szczegółowy harmonogram przebiegu obsługi szkolenia zostanie z oferentem uzgodniony indywidualnie.

Usługami hotelarsko-gastronomicznymi objętych zostanie maks. 60 osób, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarskiej i gastronomicznej. W przypadku zmniejszenia liczby uczestników Zamawiający zapłaci za rzeczywistą liczbę uczestników pomnożoną przez cenę jednostkową brutto na uczestnika. Dokładna liczba uczestniczących w szkoleniu oraz korzystających z usługi hotelarsko-gastronomicznej zostanie podana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem realizacji usługi.

➤ **Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

27 - 28 listopada 2017 r. na terenie Województwa Kujawsko-Pomorskiego

➤ **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.

➤ **Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich przyznawania:**

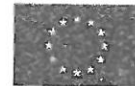
Cena- 100%

➤ **Oświadczenia i dokumenty, jakie mają złożyć wykonawcy:**

1. Wypełniony „Formularz oferty”, stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
2. Dokumenty potwierdzające posiadaną wiedzę i doświadczenie w przedmiotowym zamówieniu.

➤ **Wymagania stawiane Wykonawcy:**

1. Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność przedmiotu zamówienia z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca wskaże imiennie osobę odpowiedzialną i będącą do dyspozycji Zamawiającego przez cały okres trwania danego spotkania (poda jego dane



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

2. 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.

➤ **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 współnik 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 takich 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:
 - a) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego
 - b) jest ofertą częściową
 - c) 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.

➤ **Miejsce i termin złożenia oferty:**

Ofertę należy przesłać drogą elektroniczną na adres: a.lewandowska@kujawsko-pomorskie.pl, do dnia 16 listopada, do godziny 15:30 – decyduje data i godzina dostarczenia e-maila na ww. adres.

➤ **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



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Oferta musi być podpisana oraz opieczątowana pieczęcią 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.

➤ **Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcą:**

Agnieszka Lewandowska,
Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego
Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich
ul. Marii Skłodowskiej – Curie 73, 87-100 Toruń
tel. 660-691-123

e-mail: a.lewandowska@kujawsko-pomorskie.pl

➤ **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 30 dni od dnia dostarczenia faktury.

➤ **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

➤ **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 oferty.

Dyrektor Departamentu
Rozwoju Obszarów Wiejskich
(1)
Eżmieta Siemiątkowska