



Szczecin, dnia 18.07.2019 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Szanowni Państwo,

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego (Wydział Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich) organizuje cykl spotkań informacyjno-szkoleniowych pn. „Akademia Sołtysa”. Cykl ten obejmować będzie 4 spotkania, które odbędą się w następujących terminach: 27-28 września oraz 4-5, 11-12 i 18-19 października 2019 roku na terenie pasa nadmorskiego jednego z wymienionych powiatów (powiat: kamieński, gryficki, kołobrzewski, koszaliński lub sławieński). W związku z tym zwracamy się do Państwa z prośbą o przedstawienie oferty na wynajem sali szkoleniowej, wykonanie usługi gastronomicznej oraz zapewnienie bazy noclegowej, uwzględniającej podane poniżej kryteria:

1. Przedmiot zamówienia:

- Wynajem sali wykładowej z nagłośnieniem, rzutnikiem i ekranem do prezentacji multimedialnych na potrzeby szkolenia dla grupy do 65 osób. Sala powinna być dostępna w godzinach 11:00-18:45 w pierwszym dniu (piątek) oraz 9:00-13:00 w drugim dniu (sobota).
- Serwis kawowy w trakcie trwania szkolenia dla grupy 65 osób: kawa/herbata, cytryna oraz mleko/śmietanka do kawy – bez ograniczeń, soki owocowe (min. 200 ml), woda niegazowana/gazowana (min. 500 ml), ciasto/ciastka (min. 130 g) – jedno podanie każdego z dwóch dni – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę. Preferowany jest serwis kawowy w formie ciągłej.
- Obiad w pierwszym dniu szkolenia (27 września oraz 4, 11 i 18 października) składający się z zupy (min. 250 ml), drugiego dania (porcja mięsa lub ryby min. 130 g) wraz z dodatkami (frytki, ziemniaki – min. 200 g, ryż, kasza lub makaron w ilości min. 150 g, bukiet surówek w ilości min. 130 g/warzywa gotowane lub grillowane min. 150 g), kompotu lub soku w ilości min. 300 ml – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę.
- Kolacja w pierwszym dniu szkolenia (27 września oraz 4, 11 i 18 października) składająca się z zupy (min. 250 ml), drugiego dania (porcja ryby lub mięsa min. 150 g), bufetu z przystawkami zimnymi (możliwość wybrania min. 5 rodzajów w ilości min. 60 g każdego rodzaju), sałatek (możliwość wybrania min. 2 rodzajów w ilości min. 100 g z każdego rodzaju), dodatków (różne rodzaje pieczywa, masło, min. 2 rodzaje sosów) oraz napojów ciepłych (kawa, herbata, śmietanka/mleko, cytryna, cukier bez ograniczeń) i zimnych (woda, napoje gazowane i soki owocowe, min. 1 litr) dla grupy 65 osób. – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę. Zamawiający wyklucza kolację na świeżym powietrzu.

- Nocleg dla uczestników szkolenia (60 osób) w pokojach 2 lub 3 osobowych, z pełnym węzłem sanitarnym (noce z 27/28 września, 4/5 oraz 11/12 i 18/19 października), Zamawiający oczekuje ponadto udostępnienia 5 pokoi do pojedynczego wykorzystania. Śniadanie w formie bufetu dla grupy 65 osób: ser – min. 3 rodzaje, łącznie min. 60 g, wędliny – wybór, min. 60 g, warzywa świeże lub marynowane min. 70 g, sałatka min. 80 g, pasta warzywna lub rybna min. 40 g, dwa dania na ciepło łącznie min. 120 g oraz jogurt, mleko, płatki, dżem, miód, masło, pieczywo – min. 2 rodzaje, bułki, ciasto – min. 100 g, kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko/śmietanka bez ograniczeń, sok – min. 300 ml. Wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych – oczekuje się świadczenia usługi w jednym obiekcie we wszystkich terminach.

2. Terminy realizacji zamówienia:

- od 27 września 2019 roku od godz. 11:00 do 28 września 2019 roku do godz. 13:00.
- od 4 października 2019 roku od godz. 11:00 do 5 października 2019 roku do godz. 13:00.
- od 11 października 2019 roku od godz. 11:00 do 12 października 2019 roku do godz. 13:00.
- od 18 października 2019 roku od godz. 11:00 do 19 października 2019 roku do godz. 13:00.

3. Złożona oferta powinna zawierać:

- Nazwę i adres oferenta,
- Nazwę obiektu w którym świadczona będzie usługa,
- Wartość oferty w cenach netto i brutto, w tym cenę jednostkową,
- Termin ważności oferty.

Formularz oferty stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

Dodatkowo prosimy o przesłanie, wraz z wypełnionym formularzem oferty, proponowanego menu obiadu i kolacji w co najmniej dwóch wersjach.

4. Osoby uprawnione do kontaktu:

Piotr Jarocki, Dariusz Chmielewski

Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Wydział Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich

adresy e-mail: pjarocki@wzp.pl, dchmielewski@wzp.pl, ksow@wzp.pl

nr tel.: 91 31 29 328, 91 31 29 335, 91 31 29 300

5. Termin składania ofert:

- do końca dnia 26 lipca 2019 r.

6. Ofertę należy sporządzić na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

7. Oferta powinna być dostarczona:

- w formie elektronicznej na adres: ksow@wzp.pl

O przyjęciu oferty decyduje data i godzina wpływu na serwer poczty elektronicznej WPROW UMWZ

8. Kryterium wyboru najkorzystniejszej dla JR KSOW w Szczecinie oferty:

- Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o:
 - a) cenę – 100%

9. Forma rozliczenia:

- Faktura VAT z 21 dniowym terminem płatności z wyszczególnieniem rodzajów oraz faktycznie poniesionych kosztów

10. Sposób płatności:

- Przelew

O dokonany wybór zamawiający zawiadomi wykonawcę w terminie do 3 dni roboczych od dnia upływu terminu składania ofert. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od wykonania zamówienia, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania dla Województwa Zachodniopomorskiego do zawarcia umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od podpisania umowy w przypadku gdy najniższa oferta będzie przekraczała kwotę jaką zamawiający przeznaczył na wykonanie zamówienia.

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej specyfikacji, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności których nie można było przewidzieć.