



Szczecin, 19.12.2019 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Szanowni Państwo,

W związku z przygotowaniem przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego (Wydział Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich) Konferencji pt.: „Teraźniejszość i przyszłość. Podsumowanie dotychczasowego wdrażania PROW 2014 – 2020 oraz plany na perspektywę 2021 – 2027”, na terenie pasa nadmorskiego jednego z wymienionych powiatów (powiat: kamieński, gryficki, kołobrzeski, koszaliński lub sławieński) w terminie 6 – 7 lutego 2020 roku, 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 85 osób. Sala powinna być dostępna w godzinach 10:00-19:00 w pierwszym dniu (czwartek) oraz 9:00-16:15 w drugim dniu (piątek).
- Serwis kawowy w trakcie trwania szkolenia dla grupy 85 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) – dwa podania pierwszego dnia (czwartek) oraz jedno podanie drugiego dnia (piątek) – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę. Preferowany jest serwis kawowy w formie ciągłej.
- Obiad w pierwszym dniu konferencji (czwartek) dla grupy 85 osób, 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 konferencji (czwartek) dla grupy 85 osób, 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) – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę. Zamawiający wyklucza kolację na świeżym powietrzu.

- Nocleg dla uczestników konferencji: grupa do 70 osób w pokojach 2 osobowych, z pełnym węzłem sanitarnym, ponadto Zamawiający wymaga udostępnienia 15 pokojów jednoosobowych, z pełnym węzłem sanitarnym.
- Śniadanie w drugim dniu konferencji (piątek) w formie bufetu dla grupy 85 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.
- Obiad w drugim dniu konferencji (piątek) dla grupy 85 osób, 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.

2. Termin realizacji zamówienia:

- od 6 lutego 2020 roku od godz. 9:45 do 7 lutego 2020 roku do godz. 16:30.

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 godziny 14:00 w dniu 30 grudnia 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 dokonanych wyborze zamawiający zawiadomi wykonawcę w terminie do 4 dni roboczych od dnia upłynięcia 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.