

23.03.2016
data

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza,
ul. Lubelska 43a, 10-410 Olsztyn,
tel/fax 89 534-05-67,
e-mail: wmirol@wmirol.org.pl

imię i nazwisko/nazwa/miejsce zamieszkania/siedziba i adres
realizatora operacji oraz telefon

Zapytanie ofertowe

Zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty na:

Organizację dwóch tur trzydniowych warsztatów serowarskich „Serowarstwo jako element zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich” wg poniższych wymogów:

1. Termin:

I tura: 14, 15, 16 kwietnia 2016 r.

II tura: 21, 22, 23 kwietnia 2016 r.

2. Ilość osób: 32 (2 x 16 osób)

3. Tematyka warsztatów:

Warsztaty muszą składać się z części teoretycznej i praktycznej.

a) Zagadnienia części teoretycznej: higiena doju, ocena mleka jako surowca, skład mleka i znaczenie poszczególnych składników, rola drobnoustrojów w produkcji mleczarskiej, najważniejsze grupy drobnoustrojów, rola podpuszczki, typy skrzepów w mleku, uwagi o produkcji jogurtu, operacje technologiczne produkcji serów i twarogów, kontrolowanie procesu produkcji, wady serów i twarogów, doprawianie serów, problemy prawne, higieniczne i sanitarne produkcji, legalizacja produkcji, przygotowanie dokumentacji do rejestracji MLO.

b) Zagadnienia części praktycznej: produkcja twarogu, produkcja serków kwasowo-podpuszczkowych, produkcja sera podpuszczkowego, produkcja jogurtu, różne metody pomiaru kwasowości mleka.

4. Ramowy program warsztatów:

I dzień:

16.00 – 16.30 – Rejestracja uczestników

16.30 – 16.45 – Powitanie, rozpoczęcie warsztatów

16.45 – 19.15 – Panel teoretyczny cz. I

19.30 – kolacja / prezentacja serów, jogurtów, degustacja

II dzień:

7.30 – 9.00 – śniadanie

9.00 – 10.30 – Panel teoretyczny cz. II

10.30 – 10.45 – Przerwa

10.45 – 13.30 – Panel praktyczny cz. I

13.30 – 14.30 – Obiad

14.30 – 16.30 – Panel praktyczny cz. II

16.30 – 16.45 – Przerwa
16.45 – 19.00 – Panel praktyczny cz. III
19.00 – kolacja

III dzień:

7.30 – 9.00 – śniadanie
9.00 – 11.00 – Panel praktyczny cz. IV
11.00 – 11.15 – Przerwa
11.15 – 12.45 – Panel Praktyczny cz. V
12.45 – 13.45 – Obiad
13.45 – 14.30 – Podsumowanie i zakończenie warsztatów

5. Materiały szkoleniowe / informacyjne:

- a) przygotowanie i druk dla uczestników autorskich materiałów szkoleniowych;
- b) odzież ochronna;
- c) surowiec niezbędny do przeprowadzenia warsztatów.

6. Wyżywienie:

- a) 2 x dwudaniowy obiad z napojami x 32 uczestników = 64 posiłki,
- b) 2 x kolacja z napojami x 32 uczestników = 64 posiłki,
- c) 3 x serwis kawowy z napojami ciągły x 32 uczestników = 96 posiłków

7. Zakwaterowanie:

2 x nocleg ze śniadaniem x 32 uczestników = 64 noclegów; pokoje z łazienkami

8. Wyposażenie i ilość sal:

2 sale: 1 sala – zajęcia teoretyczne, 1 sala – zajęcia praktyczne; sale z wyposażeniem niezbędnym do przeprowadzenia szkolenia

9. Wykładowca: wykładowca przeprowadzający szkolenie musi posiadać wykształcenie co najmniej wyższe magisterskie oraz minimum 3 – letnie doświadczenie i kwalifikacje adekwatne do zakresu merytorycznego prowadzonych wykładów i zajęć praktycznych. (Niezbędne CV wykładowcy).

1. Kryteria oceny ofert

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

1.	cena	80	%
2.	ilość szkoleń z zakresu objętego zapytaniem ofertowym przeprowadzonych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert	20	%

1. Sposób oceny oferty:

1) Cena :

Punkty w tym kryterium obliczone zostaną według wzoru:

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 80$$

Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku, maksymalna liczba punktów jaką można

uzyskać – 80

- 2) Ilość szkoleń z zakresu objętego zapytaniem ofertowym przeprowadzonych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert: ilość szkoleń zostanie policzona na podstawie informacji zawartych w załączniku nr 2.

Punkty w tym kryterium obliczone zostaną według wzoru:

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{Ilość szkoleń badanej oferty}}{\text{Największa ilość szkoleń spośród badanych ofert}} \times 20$$

Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku, maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać – 20.

2. Suma punktów za oba kryteria stanowić będzie ogólną liczbę punktów jaką uzyskała oferta danego Wykonawcy. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska najkorzystniejszy bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert tj. największą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

3. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty przedstawiające taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.

2. Opis sposobu obliczania ceny

- 1.1. Obliczona przez Wykonawcę Cena brutto oferty musi zawierać wszelkie koszty bezpośrednio i pośrednio, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT.
- 1.2. Cena oferty jest stała i nie ulegnie zmianie bez względu na zmianę przepisów prawa.
- 1.3. Cena oferty brutto będzie brana pod uwagę przez komisję w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.
- 1.4. Zamawiający poprawi w ofercie:
 - oczywiste omyłki pisarskie,
 - oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty.

3. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Przedkładana oferta musi odpowiadać treści zapytania ofertowego. Wskazane jest, by oferta zawierała kosztorys ofertowy.
3. Oferta musi zawierać wypełniony załącznik nr 2.
4. Oferta musi zawierać CV wykładowcy.
5. Oferta musi być opatrzona pieczętką firmową i podpisem oferenta oraz zawierać datę sporządzenia.
6. Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:
 - a) nazwę i adres oferenta;
 - b) opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym, koszt jednostkowy poszczególnych usług, propozycję menu;
 - c) wartość oferty brutto (cena podana w ofercie nie może zawierać kosztów ubezpieczenia, cła i

- akcyzy);
- d) wartość oferty netto;
 - e) wartość podatku VAT;
 - f) termin ważności oferty.

Osoba do kontaktu: Anna Naumczyk-Szałaj – starszy specjalista

4. Miejsce i termin składania ofert

- a) Termin składania ofert upływa w dniu: 29.03.2016 r., godz. 9.00
- b) Oferta powinna być przesłana Wnioskodawcy za pośrednictwem poczty, kuriera, przesłana faksem, drogą elektroniczną lub przekazana osobiście. Oferta powinna być przesłana Wnioskodawcy za pośrednictwem poczty, kuriera lub przekazana osobiście w siedzibie Zamawiającego: Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza, ul. Lubelska 43 a – Sekretariat, tel / fax 89 534-05-67, wmirol@wmirol.org.pl

5. Informacje dodatkowe.

- a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany lub odwołania zapytania ofertowego oraz warunków określonych dla niniejszego zapytania ofertowego;
- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamknięcia niniejszego zapytania ofertowego bez dokonania wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.

(czytelny podpis osoby upoważnionej + pieczęć)