

21.08.2017 r.

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

ZAPYTANIE OFERTOWE
w ramach procedury rozeznania rynku

Warmińsko-Mazurska Izba Rolnicza w ramach procedury rozeznania rynku i wyboru oferty na zorganizowanie konferencji pt „Kierunek Rozwój” w ramach operacji „Kierunek Rozwój” w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020, Plan operacyjny na lata 2016 – 2017, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty obejmującej koszty realizacji niżej opisanego Zamówienia.

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia są usługi:

- wynajmu sali konferencyjnej (sala wyposażona w projektor multimedialny, ekran, flipchart oraz nagłośnienie); sala o wielkości umożliwiającej rozstawienie, poza standardowym wyposażeniem tj. krzesła, stoły, również stołów do ekspozycji wyrobów rękodzielniczych oraz przetworów (minimum 20 stoisk, każde o wymiarach ok. 1 m² wielkości blatu stołu). Zapewnienie wyposażenia recepcji konferencji przed salą konferencyjną.
- wynajmu 4 sal kameralnych (do 20 osób); sale wyposażone w flipchart oraz nagłośnienie, w salach przeprowadzane będą warsztaty; sale niezbędne w dn. 13.10.2017 r. w godz. 8.30 – 12.30.;
- noclegowe: pokoje dwuosobowe z łazienką oraz dwoma kluczami; (1 x nocleg ze śniadaniem x 80 uczestników = 80 noclegów);
- żywieniowe:

12.10.2017 r.:

serwis kawowy ciągły, który przewiduje:

- a) kawa czarna z ekspresu, herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa);
- b) wrzątek w termosach;
- c) woda;
- d) cukier, śmietanka do kawy, cytryna;
- e) 3 rodzaje kruchych ciastek, wyłożone na paterach;
- f) świeże owoce.

obiad dwudaniowy w formie bufetu, który przewiduje:

- a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 250-300 ml/osoba;
- b) mięso: dwa rodzaje, porcja = 130-150 g/osoba. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów wegetariańskich i wegańskich w liczbie zadeklarowanej przez uczestników wydarzenia.
- c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 130-150 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych;
- d) dodatki do dania głównego: porcja = 180-200 g/osoba; ziemniaki z wody lub opiekane, kasza i ryż;
- e) woda, soki

uroczysta kolacja, która przewiduje:

- a) dania serwowane – przystawka, zupa (porcja = 250-300 ml/osoba), danie główne na ciepło: porcja = 130-150 g/osoba. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów wegetariańskich i wegańskich w liczbie zadeklarowanej przez uczestników wydarzenia).
- b) bufet dań gorących (dania mięsne i rybne, porcja 80-100 g/osoba z każdego rodzaju);
- c) bufet sałat (3 rodzaje, porcja 80-100 g/osoba z każdego rodzaju);
- d) bufet zimnych przekąsek (przekąski mięsne, rybne, pasztety, porcja 80-100 g/osoba z każdego rodzaju);
- e) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 130-150 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych;
- f) dodatki do dania głównego: porcja = 180-200 g/osoba; ziemniaki z wody lub opiekane, kasza i ryż;
- g) deser: porcja = 130-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje;
- h) soki owocowe
- i) kawa czarna z ekspresu;
- j) herbata różne rodzaje – w tym czarna i owocowa dla każdego uczestnika;
- k) wrzątek w termosach;
- l) cukier, śmietanka do kawy, cytryna;
- m) sala z nagłośnieniem, na wyłączność, czas trwania ok. 3 godziny.

13.10.2017 r.

serwis kawowy ciągły, który przewiduje:

- g) kawa czarna z ekspresu, herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa);
- h) wrzątek w termosach;
- i) woda;
- j) cukier, śmietanka do kawy, cytryna;
- k) 3 rodzaje kruchych ciastek, wyłożone na paterach;
- l) świeże owoce.

śniadanie:

obiad dwudaniowy w formie bufetu, który przewiduje:

- f) zupa: dwa rodzaje, porcja = 250-300 ml/osoba;
- g) mięso: dwa rodzaje, porcja = 130-150 g/osoba. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów wegetariańskich i wegańskich w liczbie zadeklarowanej przez uczestników wydarzenia.
- h) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 130-150 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych;
- i) dodatki do dania głównego: porcja = 180-200 g/osoba; ziemniaki z wody lub opiekane, kasza i ryż;
- j) woda, soki.

Miejsce świadczenia usługi: Olsztyn i okolice.

W czasie konferencji odbywać się będzie konkurs „Skarby Europy zaklęte w szkłe”, podczas którego uczestnicy będą prezentowali swoje przetwory. Zamawiający zakłada pobyt 80 osób. Pobyt rozpoczyna się od serwisu kawowego w dniu przyjazdu (czwartek) i trwa do obiadu w dniu wyjazdu (piątek).

Termin : 12-13.10.2017 r.

Liczba osób: 80

Ramowy program:

I dzień:

9.00 – 10.00 – przyjazd uczestników, zakwaterowanie, serwis kawowy

10.00 – 13.00 – wykłady

13.00 – 14.00 - obiad

14.00 – 18.30 – wykłady

19.00 – kolacja

II dzień:

śniadanie

8.30 – 12.30 – warsztaty

12.30 – 13.00 – podsumowanie konferencji

13.00 - obiad

Wymagania dodatkowe:

- bezpłatny parking na co najmniej 40 samochodów.

2. KRYTERIA WYBORU OFERT

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

cena	100%
------	------

2. Sposób oceny oferty:

Cena :

Punkty w tym kryterium obliczone zostaną według wzoru:

$$\text{Liczba uzyskanych punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 100$$

Wynik działania zostanie zaokrąglony do 2 miejsc po przecinku, maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać – 100. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska najkorzystniejszą cenę.

3. Opis sposobu obliczania ceny

- a) Obliczona przez Wykonawcę Cena brutto oferty musi zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, 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.
- b) Cena oferty jest stała i nie ulegnie zmianie bez względu na zmianę przepisów prawa.
- c) Cena oferty brutto będzie brana pod uwagę przez komisję w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.
- d) 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.

4. Opis sposobu przygotowania oferty

- a) Oferta powinna być sporządzona zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
- b) Przedkładana oferta musi odpowiadać treści zapytania ofertowego. Wskazane jest, by oferta zawierała kosztorys ofertowy.
- c) Oferta musi być opatrzona pieczętką firmową i podpisem oferenta oraz zawierać datę sporządzenia.
- d) Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:
 - i. nazwę i adres oferenta;
 - ii. opis nawiązujący do parametrów wyszczególnionych w zapytaniu ofertowym, koszt jednostkowy poszczególnych usług, propozycję menu;
 - iii. wartość oferty brutto (cena podana w ofercie nie może zawierać kosztów ubezpieczenia, cła i akcyzy);
 - iv. wartość oferty netto;
 - v. wartość podatku VAT;
 - vi. termin ważności oferty.

5. Miejsce i termin składania ofert

- a) Termin składania ofert upływa w dniu: 28.08.2017 r., godz. 13.00
- b) Oferta powinna być przesłana Wnioskodawcy za pośrednictwem poczty, kuriera, przesłana faksem, drogą elektroniczną 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
- c) Osoba do kontaktu: Anna Naumczyk-Szałaj – starszy specjalista, tel: 89 535-48-43

6. Termin rozstrzygnięcia: do 31.08.2017 r.

7. 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.
- c) Po otrzymaniu oferty z uwagi na założenia budżetowe Operacji Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjowania przedstawionych cen i innych warunków związanych z realizacją zadania oraz odstąpienia od zawarcia umowy.
- d) Przed zawarciem umowy Zamawiający może prowadzić dodatkowe negocjacje z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą lub z 2 Wykonawcami, których oferty zostały ocenione najwyżej, w szczególności jeśli oferty przekroczą kwoty, które Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację Zamówienia, w tym również na poszczególne rodzaje kosztów wynikających z załącznika nr 1 lub zaproponowane ceny w rażący sposób odbiegają od cen rynkowych. Jeżeli najniższa złożona oferta przekracza cenę zakontraktowaną w budżecie, Zamawiający przeprowadzi negocjacje ze wszystkimi

Oferentami. Jeśli w wyniku negocjacji dojdzie do zmiany treści ofert, Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę ostateczną w terminie 2 dni od dnia zakończenia negocjacji.

- e) Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający wezwie niezwłocznie Oferenta, który złożył najkorzystniejszą ofertę do zawarcia umowy. Jeżeli w terminie 7 dni od wezwania do podpisania umowy Oferent nie zawrze umowy, Zamawiający może podjąć negocjacje z Oferentem, którego oferta była następną w kolejności.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem ani zapytaniem o cenę w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2014 r. poz. 423).

DYREKTOR BIURA
Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej


mgr inż. Jolanta Mackiewicz

(czytelny podpis osoby upoważnionej + pieczęćka)

BRITISH
LIBRARY