



Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013 oraz ze środków budżetu państwa

**PIASTOWSKI BANK SPÓŁDZIELCZY
W JANIKOWIE**
88-160 Janikowo, ul. Przemysłowa 4
tel. (52) 358-39-40, fax (52) 358-39-30
REGON 000676460 NIP 557-00-05-072
NRB 50 1610 0006 0000 7285 2000 0006

Janikowo, 16.03.2015r.

nazwa (firma) i adres Zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/2015

1. W związku z realizacją projektu „Pożyczka JEREMIE dla firm z województwa kujawsko-pomorskiego w Piastowskim Banku Spółdzielczym w Janikowie” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013 oraz ze środków budżetu państwa, zwracamy się z prośbą o złożenie oferty na niżej wymieniony zakres zamówienia
2. Opis przedmiotu zamówienia:
Przedmiotem zamówienia jest **usługa wynajmu sali wraz z usługą gastronomiczną dla Piastowskiego Banku Spółdzielczego w Janikowie:**
 - 1) **wynajem sali konferencyjnej**
 - a) sala wyposażona w projektor multimedialny, laptop, ekran, flipchart, nagłośnienie – urządzenia winny być skonfigurowane i gotowe do użycia
 - b) krzesła dla 50 osób – ustawienie teatralne
 - c) stolik z napojami dla 3 prelegentów
 - d) ustawienie sprzętu wykonane na miejscu przed rozpoczęciem spotkania ok. godz. 15.30
 - e) sala powinna być klimatyzowana**Cena wynajmu sali z wyposażeniem –**
 - 2) **usługa gastronomiczna (serwis kawowy)**
 - a) kawa i herbata dla 50 osób i woda w pojemnikach gwarantujących właściwą temperaturę
 - b) woda mineralna gazowana i niegazowana dla 50 osób w opakowaniach nie przekraczających 0,5 l (25 szt. gazowanych, 25 szt. niegazowanych)
 - c) soki owocowe (3 rodzaje, min. 0,5l/osoba)
 - d) cukier, mleko, cytryna,
 - e) zestaw filiżanek wraz z łyżeczkami oraz zestaw szklanek do wody dla 50 osób
 - f) zestaw talerzyków i łyżeczek dla 50 osób
 - g) ciasto dla 50 osób (po 2 kawałki/osobę)
 - h) patery z owocami
 - i) serwis kawowy powinien być udostępniony dla uczestników spotkania w oddzielnym pomieszczeniu
 - j) serwis kawowy powinien być przygotowany na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania
 - k) pełna obsługa kelnerska**Cena serwisu na 1 osobę -**


Strona 1



Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013 oraz ze środków budżetu państwa

3) **usługa gastronomiczna (obiadokolacja)**

a) obiadokolacja dla 50 osób składająca się z:

- 4 rodzajów zup bądź kremów (8 propozycji do wyboru przez Zamawiającego)
- drugie danie składające się z 4 rodzajów dań ciepłych z mięsem oraz 2 rybnych i 2 wegetariańskich (14 propozycji do wyboru przez Zamawiającego)
- 3 rodzaje sałat (6 propozycji do wyboru przez Zamawiającego)
- dodatki (pieczone ziemniaki, kasza gryczana prażona, kuleczki ziemniaczane)

b) w trakcie obiadu do dyspozycji uczestników spotkania winny być woda (gazowana i niegazowana) oraz co najmniej 2 rodzaje soków

c) planowana godzina obiadokolacji 18.50 – 20.00

d) gotowość podania posiłku po stronie Wykonawcy od godz. 18.30

e) restauracja – stoły nakryte białym obrusem

f) serwis w postaci szwedzkiego stołu

g) pełna obsługa kelnerska podczas posiłku

Cena obiadokolacji na 1 osobę -

3. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

1) Miejscem realizacji usługi jest:

lokalizacja poza granicami miasta Inowrocławia, jednak nie więcej niż 15 km od tzw. rogatki Inowrocławia

2) Zamówienie zostanie zrealizowane w terminie **15 kwietnia 2015r.**

Godziny spotkania:

15.30 – przyjazd organizatora spotkania

16.15 – rozpoczęcie spotkania na sali konferencyjnej

17.30 – przerwa kawowa

17.45 – kontynuacja spotkania na sali konferencyjnej

18.50 – obiadokolacja

20.00 – zakończenie spotkania

4. Miejsce i sposób uzyskania informacji oraz dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia:

pisemnie na adres: Piastowski Bank Spółdzielczy w Janikowie ul. Przemysłowa 4, 88-160 Janikowo, faksem na numer: 52 358 39 40, telefonicznie: Beata Jendrzewska tel. 52 358 39 36, drogą elektroniczną na adres e-mail: bjendrzewska@piastowskibs.pl

Informacji nt. przedmiotu zlecenia udziela Zamawiający od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 15:30.

5. Opis warunków udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca spełniający łącznie następujące warunki:

1) złoży formularz ofertowy wraz z załącznikami (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego)

2) zapozna się z warunkami umowy i nie wniesie do niej zastrzeżeń, czego potwierdzeniem będzie zparafowanie każdej strony umowy

3) zparafuje projekt umowy (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego)



Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2007-2013 oraz ze środków budżetu państwa

- 4) posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności polegających na świadczeniu usług w zakresie przedmiotu zamówienia
 - 5) posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
 - 6) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia
 - 7) wykonawca nie jest powiązany osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym
 - 8) wykonawca powinien posiadać odrębne pomieszczenia, znajdujące się w jednej nieruchomości budynkowej, przeznaczone do:
 - a) odbycia spotkania (sala szkoleniowa bądź pomieszczenie spełniające takowe standardy)
 - b) spożycia posiłku w postaci obiadokolacji (restauracja bądź inne pomieszczenie spełniające standardy dotyczące wyżywienia)
 - c) część obejmująca spotkanie oraz gastronomiczna muszą odbywać się w różnych, niezależnych od siebie pomieszczeniach
 - d) usługa gastronomiczna musi być wykonana na miejscu, tj. nie dopuszcza się podawania obiadokolacji z termosów i innych tego typu urządzeń służących do przewozu i przechowywania żywności
6. Dokumenty składane przez Wykonawcę niezbędne do potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:
- 1) formularz ofertowy (załącznik nr 1 do zapytania ofertowego)
 - 2) zaparafowany projekt umowy (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego)
 - 3) propozycje menu
7. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
- 1) Kryteria wyboru:
 - a) Cena brutto za kompletną usługę (P_c) = cena wynajmu sali z wyposażeniem + cena serwisu na 1 osobę + cena obiadokolacji na 1 osobę
- $$P_c = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) * 10 \text{ pkt}$$
- P_c – liczba punktów w zakresie ceny
 C_{\min} – najniższa cena spośród złożonych ofert
 C_{bad} – cena badanej oferty
- b) Zapewnienie bezpłatnych miejsc parkingowych (P_p):
 - do 30 miejsc parkingowych – 5 pkt.,
 - powyżej 30 miejsc parkingowych – 10 pkt.
 - c) Liczba pomieszczeń do przeprowadzenia spotkania (P_s):
 - 3 osobne pomieszczenia – 10 pkt.,
 - 2 osobne pomieszczenia – 0 pkt.
 - d) Lokalizacja (P_l):
 - odległość od granicy Inowrocławia do 5 km – 10 pkt.
 - odległość od granicy Inowrocławia pow. 5 km – 5 pkt.
- 2) Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów $P = (P_c) + (P_p) + (P_s) + (P_l)$.

