

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych	
Znak sprawy	ZRiS 253-15/19
Tytuł postępowania	Organizacja wyjazdu studyjnego w ramach szkolenia „Transfer wiedzy w zakresie nowoczesnych systemów zarządzania w chowie bydła”

1. Zamawiający

Nazwa: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Adres 05-840 Brwinów ul Pszczelińska 99
Telefon 22-729-66-34
e-mail sekretariat@cdr.gov.pl

Osoba uprawniona do kontaktów z Wykonawcami

Imię i nazwisko Łukasz Laskowski
Telefon 22-125-62-71
e-mail l.laskowski@cdr.gov.pl

2. Określenie przedmiotu zamówienia

2.1 Określenie przedmiotu zamówienia według wspólnego słownika zamówień (CPV):

Główny przedmiot: 79951000-5 usługi w zakresie organizowania seminariów
79952000-2 usługi w zakresie organizacji imprez

Dodatkowe przedmioty: 55110000-4 hotelarskie usługi noclegowe,
55120000-7 usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji,
55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

60170000-0 wynajem pojazdów przeznaczonych do transportu osób wraz z kierowcą

2.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

(w tym warunki realizacji zamówienia, ewentualnie informacja o podziale zamówienia na części)

Przedmiotem zamówienia jest organizacja wyjazdu studyjnego w ramach szkolenia „Transfer wiedzy w zakresie nowoczesnych systemów zarządzania w chowie bydła”. Zamówienie składa się z 4 części obejmujących zapewnienie noclegu, wyżywienia, sali konferencyjnej oraz transportu osób. Wykonawca może złożyć jedną ofertę na każdą część. Każda część stanowi osobne zamówienie.

Część I – Organizacja szkolenia w dniach 10-12 września 2019 r.

Zapewnienie:

a) Noclegu w obiekcie hotelowym.

- Usługa noclegowa na terenie gminy Węgrów lub Sokółów Podlaski, w pokojach 1,2 i 3 osobowych. dla osób 35 (minimum 28)
- Termin realizacji usługi 10-12 września 2019r.
- Minimalna liczba pokoi jednoosobowych - 4
- Minimalna liczba pokoi dwuosobowych – 10
- Pokoje powinny być wyposażane w dostęp do internetu, węzeł sanitarny WC, prysznic lub wannę, zapewnienie ręczników łazienkowych.
- Zapewnić bezpłatnego parkingu dla osób nocujących obiekcie.

b) Zapewnienie wyżywienia dla grupy osób 35 (minimum 28 osób) podczas 3 dniowego szkolenia.

Usługa cateringowa obejmuje zapewnienie jednemu uczestnikowi w trakcie 3 dni szkolenia:

2 śniadania, 3 obiadów, 3 kolacji, 6 serwisu kawowych w tym 3 serwisy wyjazdowe (po za terenem obiektu hotelowego w promieniu max 30 km obiektu hotelu).

- Dzień pierwszy: obiad, kolacja, dwa serwisy kawowe.
- Dzień drugi: śniadanie, obiad, 2 serwisy kawowe
- Dzień trzeci: śniadanie, obiad, 2 serwisy kawowy.

Skład posiłku

- Śniadanie, w formie bufetu składająca się co najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (jajecznica i parówki), jogurt, masło, kawy oraz herbaty.
- Obiad: zupa (300 ml/os), danie II mięso min 150 g/os, surówka min 150 g/os, ziemniaki lub kasza lub makaron min 150 g/os, sok naturalny min 250 ml/os, owoce krajowe min 200 g/os.
- kolacja w formie bufetu składająca się co najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (pierogi), masło kawy oraz herbaty.
- serwis kawowy: kawa(min 200 ml/os), herbata (min 300 ml/os), woda mineralna (min 500 ml/os), cukier, mleko, ciasto dwa rodzaje, owoce krajowe (śliwki, jabłka lub gruszki) min 200 g/os..

c) Usługa wynajem pomieszczeń:

Wynajem Sali konferencyjnej.

- termin: 10 września 2019, 11 września 2019.
- godziny: 9:00-18:00 w dniu 10.09.2019. 08:30-11:00 w dniu 11 września 2019.
- minimalne wymagania: liczba miejsc siedzących w sali konferencyjnej 40,
- wyposażenie w sprzęt do prezentacji multimedialnych (co najmniej komputer, rzutnik oraz ekran)

d) Transport

- Zapewnienie usługi transportu autokarem dla uczestników szkoleniowej liczącej do 40 uczestników.
- Autokar powinien być wyposażony w pasy bezpieczeństwa oraz sprawną klimatyzację.
- Zapewnienie ubezpieczenia NW – na czas realizacji usługi
- Termin i trasa przejazdu:
Termin: 11 września 2019 w godzinach 11:00-17:30. Trasa Hotel - Węgrów mleczarnia Hohland – miejscowość ogródek, 07-110 Grębków – Hotel
Termin 12 września 2019 w godzinach 9:00-14:00. Trasa: Hotel – Kudelczyn, 08-311 Bielany – Hotel

e) zapewnienie Nocleg z 09 na 12 września 2019 dla organizatorów szkolenia.

- Liczba pokoi – 2 pokoje jednoosobowe zgodnie ze standardem określonym w pkt a
- Zapewnienie kolacji w dniu 09 września 2019 roku
- Zapewnienie śniadania 10 września 2019 roku
- Zapewnienie wyżywienia dla dwóch osób w dniach 10-12 września 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b
- Zapewnienie 2 obiadów w dniu 10, 11 i 12 września 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b dla osób prowadzących zajęcia dydaktyczne.

Część II Organizacja szkolenia w dniach 17-19 września 2019r.

a) Noclegu w obiekcie hotelowym.

- Usługa noclegowa na **terenie powiatu gostyńskiego, województwo Wielkopolskie w pokojach 1,2 i 3 osobowych.** dla 35 osób (minimum 28 osób)
- Termin realizacji usługi 17-19 września 2019
- Minimalna liczba pokoi jednoosobowych - 4
- Minimalna liczba pokoi dwuosobowych – 10
- Pokoje powinny być wyposażane, dostęp do Internetu oraz węzeł sanitarny WC, prysznic lub wannę oraz ręczniki dla gości.
- Zapewnić bezpłatnego parkingu dla osób nocujących obiekcie.

b) Zapewnienie wyżywienia dla 35 osób (minimum 28 osób) podczas 3 dniowego szkolenia.

Usługa cateringowa obejmuje zapewnienie jednemu uczestnikowi w trakcie 3 dni szkolenia:

2 śniadania, 3 obiadów, 3 kolacji, 6 serwisu kawowych w tym 3 serwisy wyjazdowe (po za terenem obiektu hotelowego w promieniu max 40 km obiektu w miejscach wskazanych przez zamawiającego).

- Dzień pierwszy: obiad, kolacja, dwa serwisy kawowe.
- Dzień drugi: śniadanie, obiad 2 serwisy kawowe
- Dzień trzeci: śniadanie, obiad, 2 serwisy kawowe.

Skład posiłku

- Śniadanie, w formie bufetu składająca się co najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (jajecznica i parówki), jogurt, masło, kawy oraz herbaty.
- Obiad: zupa (300 ml/os), danie II mięso min 150 g/os, surówka min 150 g/os, ziemniaki lub kasza lub makaron min 150 g/os, sok naturalny min 250 ml/os, owoce krajowe min 200 g/os.
- kolacja w formie bufetu składająca się co najmniej z: najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (np. pierogi), masło kawy oraz herbaty.
- serwis kawowy: kawa(min 200 ml/os), herbata (min 300 ml/os), woda mineralna (min 500 ml/os), cukier, mleko, ciasto dwa rodzaje, owoce krajowe (śliwki, jabłka lub gruszki) min 200 g/os..

c) Usługa wynajem pomieszczeń:

Wynajem Sali konferencyjnej.

- termin: 17 września 2019, 18 września 2019.
- godziny: 9:00-18:00 w dniu 17.09.2019. 08:30-11:00 w dniu 18 września 2019.
- minimalne wymagania: liczba miejsc siedzących w sali konferencyjnej 40,
- wyposażenie w sprzęt do prezentacji multimedialnych (co najmniej komputer, rzutnik oraz ekran)

d) Transport

- Zapewnienie usługi transportu autokarem dla uczestników szkoleniowej liczącej do 40 uczestników.
- Autokar powinien być wyposażony w pasy bezpieczeństwa oraz sprawną klimatyzację.
- Zapewnienie ubezpieczenia NW – na czas realizacji usługi
- Termin i trasa przejazdu:
Termin: 18 września 2019 w godzinach 11:00-17:30. Trasa: Hotel – Mleczarnia Gostyń – Lutogńiew 63-700 Krotoszyn – Hotel
Termin 19 września 2019 w godzinach 9:00-14:00. Trasa: Hotel – Głuchów, 63-860 Głuchów – Hotel

E) zapewnienie Nocleg z 16 na 19 września 2019 dla organizatorów szkolenia.

- Liczba pokoi – 2 pokoje jednoosobowe zgodnie ze standardem określonym w pkt a
- Zapewnienie kolacji w dniu 16 września 2019 roku
- Zapewnienie śniadania 17 września 2019 roku
- Zapewnienie wyżywienia dla dwóch osób w dniach 17-19 września 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b
- Zapewnienie 2 obiadów w dniu 17, 18 i 19 września 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b osób prowadzących zajęcia dydaktyczne.

Część III Organizacja szkolenia w dniach 24-26 września 2019r.

a) Noclegu w obiekcie hotelowym.

- Usługa noclegowa, w odległości nie większej niż 15 km od miasta Świebodzin w pokojach 1,2 i 3 osobowych. 35 osób (minimum 28 osób)
- Termin realizacji usługi 24-26 września 2019
- Minimalna liczba pokoi jednoosobowych - 4
- Minimalna liczba pokoi dwuosobowych – 10
- Pokoje powinny być wyposażane, dostęp do Internetu oraz węzeł sanitarny WC, prysznic lub wannę oraz ręczniki dla gości.
- Zapewnię bezpłatnego parkingu dla osób nocujących obiekcie.

b) Zapewnienie wyżywienia dla 35 osób (minimum 28 osób) podczas 3 dniowego szkolenia.

Usługa cateringowa obejmuje zapewnienie jednemu uczestnikowi w trakcie 3 dni szkolenia:

2 śniadania, 3 obiadów, 3 kolacji, 6 serwisu kawowych w tym 3 serwisy wyjazdowe (po za terenem obiektu hotelowego w promieniu max 100 km obiektu w miejscach wskazanych przez zamawiającego).

- Dzień pierwszy: obiad, kolacja, dwa serwisy kawowe.
- Dzień drugi: śniadanie, obiad 2 serwisy kawowe
- Dzień trzeci: śniadanie, obiad, 2 serwisy kawowe.

Skład posiłku

- Śniadanie, w formie bufetu składająca się co najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (jajecznica i parówki), jogurt, masło, kawy oraz herbaty.
- Obiad: zupa (300 ml/os), danie II mięso min 150 g/os, surówka min 150 g/os, ziemniaki lub kasza lub makaron min 150 g/os, sok naturalny min 250 ml/os, owoce krajowe min 200 g/os.
- kolacja w formie bufetu składająca się co najmniej z: najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (np. pierogi), masło kawy oraz herbaty.
- serwis kawowy: kawa(min 200 ml/os), herbata (min 300 ml/os), woda mineralna (min 500 ml/os), cukier, mleko, ciasto dwa rodzaje, owoce krajowe (śliwki, jabłka lub gruszki) min 200 g/os..

c) Usługa wynajem pomieszczeń:

Wynajem Sali konferencyjnej.

- termin: 24 września 2019, 25 września 2019.
- godziny: 9:00-18:00 w dniu 24.09.2019. 08:30-11:00 w dniu 25 września 2019.
- minimalne wymagania: liczba miejsc siedzących w sali konferencyjnej 40,
- wyposażenie w sprzęt do prezentacji multimedialnych (co najmniej komputer, rzutnik oraz ekran)

d) Transport

- Zapewnienie usługi transportu autokarem dla uczestników szkoleniowej liczącej do 40 uczestników.
- Autokar powinien być wyposażony w pasy bezpieczeństwa oraz sprawną klimatyzację.
- Zapewnienie ubezpieczenia NW – na czas realizacji usługi
- Termin i trasa przejazdu:
Termin: 25 września 2019 w godzinach 11:00-18:30. Trasa: Hotel – Słońsk – Nowiny wielkie – Hotel
Termin 26 września 2019 w godzinach 9:00-14:00. Trasa: Hotel – ul. Bieganów 19 PL 69-108 Cybinka – Hotel

E) zapewnienie Nocleg z 23 na 26 września 2019 dla organizatorów szkolenia.

- Liczba pokoi – 2 pokoje jednoosobowe zgodnie ze standardem określonym w pkt a
- Zapewnienie kolacji w dniu 23 września 2019 roku
- Zapewnienie śniadania 24 września 2019 roku
- Zapewnienie wyżywienia dla dwóch osób w dniach 24-26 września 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b
- Zapewnienie 2 obiadów w dniu 24, 25 i 25 września 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b osób prowadzących zajęcia dydaktyczne.

Część IV – Organizacja szkolenia w dniach 09-11 października 2019 r.

a) Noclegu w obiekcie hotelowym.

- Usługa noclegowa, w odległości nie większej niż 15 km od miasta Świebodzin w pokojach 1,2 i 3 osobowych. 35 osób (minimum 28 osób)
- Termin realizacji usługi 09-11 października 2019r.
- Minimalna liczba pokoi jednoosobowych - 4
- Minimalna liczba pokoi dwuosobowych – 10
- Pokoje powinny być wyposażone, dostęp do Internetu oraz węzeł sanitarny WC, prysznic lub wannę oraz ręczniki dla gości.
- Zapewnić bezpłatnego parkingu dla osób nocujących obiekcie.

b) Zapewnienie wyżywienia dla 35 osób (minimum 28 osób) podczas 3 dniowego szkolenia.

Usługa cateringowa obejmuje zapewnienie jednemu uczestnikowi w trakcie 3 dni szkolenia:

2 śniadania, 3 obiadów, 3 kolacji, 6 serwisu kawowych w tym 3 serwisy wyjazdowe (po za terenem obiektu hotelowego w promieniu max 50 km obiektu w miejscach wskazanych przez zamawiającego).

- Dzień pierwszy: obiad, kolacja, dwa serwisy kawowe.
- Dzień drugi: śniadanie, obiad 2 serwisy kawowe
- Dzień trzeci: śniadanie, obiad, 2 serwisy kawowe.

Skład posiłku

- Śniadanie, w formie bufetu składająca się co najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (jajecznica i parówki), jogurt, masło, kawy oraz herbaty.
- Obiad: zupa (300 ml/os), danie II mięso min 150 g/os, surówka min 150 g/os, ziemniaki lub kasza lub makaron min 150 g/os, sok naturalny min 250 ml/os, owoce krajowe min 200 g/os.
- kolacja w formie bufetu składająca się co najmniej z: dwóch rodzajów pieczywa (jasne i ciemne), dwóch rodzajów wędlin, nabiału (w szczególności sera białego oraz żółtego), dżemu, dwóch rodzajów sałatek, dania ciepłego (np. pierogi), masło kawy oraz herbaty.
- serwis kawowy: kawa (min 200 ml/os), herbata (min 300 ml/os), woda mineralna (min 500 ml/os), cukier, mleko, ciasto dwa rodzaje, owoce krajowe (śliwki, jabłka lub gruszki) min 200 g/os..

c) Usługa wynajem pomieszczeń:

Wynajem Sali konferencyjnej.

- termin: 09 października 2019r., 10 października 2019r.
- godziny: 9:00-18:00 w dniu 09.10.2019r. 08:30-11:00 w dniu 10.10.2019r.
- minimalne wymagania: liczba miejsc siedzących w sali konferencyjnej 40,
- wyposażenie w sprzęt do prezentacji multimedialnych (co najmniej komputer, rzutnik oraz ekran)

d) Transport

- Zapewnienie usługi transportu autokarem dla uczestników szkoleniowej liczącej do 40 uczestników.
- Autokar powinien być wyposażony w pasy bezpieczeństwa oraz sprawną klimatyzację.
- Zapewnienie ubezpieczenia NW – na czas realizacji usługi
- Termin i trasa przejazdu:
Termin: 10 październik 2019r, w godzinach 11:00-18:30. Trasa: Hotel – Pluskowęsy – Hotel
Termin 11 październik 2019r, w godzinach 9:00-14:00. Trasa: Hotel – 88-400 Jeżewo – Hotel

E) zapewnienie Nocleg z 08 na 11 październik 2019r, dla organizatorów szkolenia.

Liczba pokoi – 2 pokoje jednoosobowe zgodnie ze standardem określonym w pkt a

Zapewnienie kolacji w dniu 08 października 2019 roku

Zapewnienie śniadania 09 października 2019 roku

Zapewnienie wyżywienia dla dwóch osób w dniach 09-11 października 2019 zgodnie z wymaganiami pkt b

Zapewnienie 2 obiadów w dniu 09, 10 i 11 października 2019r., zgodnie z wymaganiami pkt b osób prowadzących zajęcia dydaktyczne.

2.3. Termin realizacji zamówienia:**Termin realizacji zamówienia:**

Część I	09-12 września 2019
Część II	16-19 września 2019
Część III	24-27 września 2019
Część IV	08-11 października 2019

3. Warunki udziału w postępowaniu (jeżeli dotyczy)
w tym opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

4. Kryteria oceny ofert
w tym ich waga i sposób przyznawania punktów za spełnienie danego kryterium

Cena: 80 %

Standard hotelu: 10 % Hotel o standardzie 3 gwiazdki lub wyższym - 10

Standard wyżywienia – 10 % - Zapewnienie produktów regionalnych z oznaczeniem jednego z systemów jakości żywności lub Polskie dziedzictwo kulinarne.

System oznaczeń

<http://strefainspiracjiowr.pl/jakosc/98-jakosc-w-centrum-uwagi-czyli-polska-smakuje-z-certyfikatem>

Z wyłączeniem znaku (Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ), „Produkt polski”)

....

5. Termin i miejsce składania ofert

Termin składania ofert: 14 sierpnia 2019 godzina 10:00.

Miejsce składania ofert: l.laskowski@cdr.gov.pl

lub sekretariat Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie
Adres 05-840 Brwinów ul Pszczelińska 99

6. Termin i miejsce otwarcia ofert

Termin otwarcia ofert: 14 sierpnia 2019 godzina 10:30.
 Miejsce otwarcia ofert: Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie pokój 1 A

7. Opis sposobu przygotowania ofert

Formularz ofertowy

Na kompletną ofertę składają się następujące dokumenty:

- 1) wypełniony Formularz Ofertowy (zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 1);
- 2)

8. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą: 30 dni

**9. Istotne postanowienia umowy
w tym warunki zmian umowy (jeżeli dotyczy)**

Minimalna liczba uczestników 28 osób maksymalna liczba uczestników 37 osób

10. Przesłanki odrzucenia ofert

Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:



- 1) oferta została złożona po terminie składania ofert;
- 2) treść oferty nie odpowiada treści zapytania ofertowego;
- 3) oferta została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu;
- 4) oferta została złożona przez podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w ich imieniu, lub osobami wykonującymi w ich imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie wyboru wykonawcy, chyba że osoba ta nie będzie brała udziału w dalszym postępowaniu w sprawie wyboru wykonawcy;
- 5)

11. Pozostałe informacje

- 1) Zamawiający zastrzega możliwość zakończenia postępowania w sprawie wyboru wykonawcy bez wyboru żadnej z ofert lub unieważnienia postępowania na każdym jego etapie. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wobec Zamawiającego żadne roszczenie.
- 2) *Klauzula informacyjna o ochronie danych osobowych*
.....
- 3)

12. Załączniki

- 1) Wzór formularza ofertowego
- 2)

Data i podpis osoby sporządzającej ogłoszenie	ZATWIERDZENIE Data i podpis Dyrektora ©DR/Oddziału
08.08.2019 Ł. Leśkiewicz	  Jacek Węsierski