



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 Jendrzejewska tel. 52 358 39 36, drogą elektroniczną na adres e-mail: [bjendrzejewska@piastowskibs.pl](mailto:bjendrzejewska@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 zaparafowanie 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 żywienia)
    - 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  
 $C_{\text{bad}}$  – 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  $P = (P_c) + (P_p) + (P_s) + (P_l)$ .

