



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Łódź, dnia 16.09.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

RWII.433.45.2020.JS

**dot. organizacji i przeprowadzenia dwóch wyjazdów szkoleniowo-warsztatowych
do Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu dla dwóch grup
po 20 osób**

1. Wymagany termin i miejsce realizacji zamówienia:

9-10 listopada 2020 r. (20 osób) oraz 23-24 listopada 2020 r. (20 osób)

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Radomiu (ul. Chorzowska 16/18,
26-600 Radom)

2. Termin i miejsce składania ofert

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Oferty należy składać za pośrednictwem platformy na stronie
<https://bip.lodzkie.pl/ogloszenia/zamowienia-publiczne/zapytania-ofertowe>

Termin składania ofert – 7 października 2020 r. godzina 14.00

3. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie dwóch dwudniowych wyjazdów szkoleniowo-warsztatowych do Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oddział w Radomiu dla dwóch grup po 20 osób.

Wykonawca w ramach organizacji i przeprowadzenia wyjazdów każdorazowo zapewni:

- Wykład: wymagania sanitarne, higieniczne; zagrożenia w przetwórstwie żywności, bezpieczeństwo żywności;
- Wykład: Regulacje sprzedaży produktów przetworzonych w gospodarstwie rolnym – RHD i sprzedaż bezpośrednia;
- Wykład: Aspekty prawno – administracyjne towarzyszące zakładaniu małego przetwórstwa;



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- Wykład: działania związane z ochroną środowiska lub/i zmianami klimatu, które można zastosować przy przetwórstwie spożywczym - dobre praktyki w tym zakresie.
- Warsztaty i pokaz produkcyjny przetwórstwa mięsa;
- Warsztaty i pokaz produkcyjny przetwórstwa mleka;
- Warsztaty i pokaz produkcyjny przetwórstwa owoców;
- Warsztaty i pokaz produkcyjny przetwórstwa zbóż;

Warsztaty zostaną przeprowadzone w Centrum Praktycznego Szkolenia w Zakresie Małego Przetwórstwa w Radomiu.

Wykonawca zaproponuje godzinowy harmonogram całego wyjazdu z uwzględnieniem wykładów i warsztatów wymienionych wyżej, uwzględniający również posiłki (śniadania, przerwy kawowe, obiady, kolacje).

Transport - autokarem przystosowanym do przewozu co najmniej 40 osób, klimatyzowanym, o podwyższonym standardzie, zachowując zasady reżimu sanitarnego. Rok produkcji autokaru powinien mieścić się w przedziale 2013-2020.

Wykonawca zapewnia transport z Łodzi do Radomia oraz z Radomia do Łodzi.

Wykonawca ma obowiązek udostępnić do wglądu dokumenty poświadczające posiadanie aktualnych badań technicznych pojazdu oraz posiadanie aktualnego ubezpieczenia środków transportu oraz innych polis, które są niezbędne do świadczenia usługi transportu osób na terenie Polski.

Zakwaterowanie - dla 20 osób (na każdy z wyjazdów) w pokojach jednoosobowych z łazienką w hotelu co najmniej 2- gwiazdkowym lub równoważnym obiekcie noclegowym w Radomiu. Wykonawca zobligowany będzie do przedstawienia Zamawiającemu 2 propozycji obiektów noclegowych do akceptacji z gwarancją dostępności obiektów w terminach wyjazdów grup. Propozycje obiektów należy umieścić w formularzu ofertowym, tj. załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Wyżywienie:

Wykonawca zapewni wyżywienie dla 20 uczestników (każdego z wyjazdów) w postaci:

- pakietu śniadaniowego (pierwszego dnia);
- śniadań w formie bufetu (drugiego dnia);
- dwudaniowych obiadów z kompotem lub sokiem (pierwszego i drugiego dnia);
- kolacji w formie posiłku ciepłego (pierwszego dnia).
- W ramach wyżywienia Wykonawca zapewni także przerwę kawową w każdym dniu wyjazdu w miejscu przeprowadzania szkoleń.

Poprzez pakiet śniadaniowy rozumieć należy:

Wodę mineralną gazowaną, niegazowaną łącznie 0,5 l na osobę,

Dwa rodzaje kanapek, łącznie 1 kanapka na osobę:

- bułka z szynką (bułka pszenna lub razowa, masło o zawartości tłuszczu 82%, szynka wysokogatunkowa, sałata, ogórek konserwowy/ogórek świeży, pomidor),
- bułka z żółtym serem pełnotłustym typu: królewski, edamski, gouda (bułka pszenna lub razowa, masło o zawartości tłuszczu 82%, żółty ser, sałata, ogórek konserwowy/ogórek świeży, pomidor).

Każda kanapka zostanie zapakowana w: papier śniadaniowy/torebkę papierową.

Przez dwudaniowy obiad z kompotem lub sokiem rozumieć należy:

Zupa w ilości min. 300 ml na osobę. Drugie danie składające się zawsze:

- z ziemniaków, ryżu, kaszy, makaronu w ilości nie mniejszej niż 200 g na osobę. Wykonawca zaproponuje zestaw obiadowy zawierający jeden z wyżej wymienionych składników.
- z porcji mięsa wołowego, drobiowego bądź wieprzowego lub ryby o gramaturze nie mniejszej niż 130 g na osobę. Wykonawca zaproponuje zestaw obiadowy z jednym z wyżej wymienionych rodzajów mięsa.
- z porcji surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g na osobę
- z soku owocowego 100% (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy) bądź kompotu w ilości nie mniejszej niż 300 ml na osobę.

Przez serwis kawowy należy rozumieć:

- w zaparzaczu przegotowaną wodę – min. 0,4 litra na osobę,
- kawę sypaną i rozpuszczalną w ilości 1 porcja na osobę,
- herbatę, min. 3 rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa w ilości po 3 torebki na osobę,



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- cukier porcjowany,
- śmietanka do kawy,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną – po 0,5 l na osobę
- ciasto min. 2 rodzaje (sernik, szarlotka) - z każdego rodzaju po jednym kawałku (min. 160 g na osobę).

Przez kolację należy rozumieć jedno danie ciepłe mięsne lub rybne o gramaturze nie mniejszej niż 600 g na osobę oraz zimne zakąski – wędlina, sery, warzywa oraz pieczywo białe i ciemne.

Do tego ciepłe oraz zimne napoje (herbata, kawa, soki, woda mineralna).

Zarówno menu, jaki i miejsca posiłków podlegać będą akceptacji Zamawiającego. Wykonawca przedstawi 2 propozycje menu z wskazaniem miejsca spożywania posiłków na każdy dzień najpóźniej na 7 dni przed planowanym terminem wyjazdu celem sprawdzenia zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i akceptacji. Wskazane jest, aby cała grupa spożywała posiłki jednocześnie, nie ma możliwości dzielenia osób na mniejsze grupy i spożywania posiłków o różnych godzinach.

Wykładowcy

Wykonawca zapewni wykładowców/prelegentów, którzy przeprowadzą wykłady. Wykładowcy powinni legitymować się co najmniej wykształceniem wyższym lub posiadać doświadczenie, kwalifikacje adekwatne do zakresu merytorycznego prowadzonego wykładu, praktykę w przeprowadzaniu wykładów w danej dziedzinie, min. 10-letni staż pracy w instytucjach działających na rzecz rolnictwa. Wykładowca, który przeprowadzi szkolenie musi udokumentować przeprowadzenie co najmniej 20 godzin szkoleń z zakresu wskazanego szczegółowo w informacji dotyczącej wykładów. Wymaga się, aby doświadczenie dotyczyło szkoleń i prelekcji zrealizowanych na zlecenie firm zewnętrznych i nie dopuszcza się, aby dokumentować to kryterium poprzez realizację szkoleń pracowników we własnej firmie.

Wymagane jest, aby na etapie składania oferty zostały załączone dokumenty w postaci cv wykładowcy oraz dokumentów potwierdzających przeprowadzenie wymaganych godzin szkoleń.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Instruktorzy

Wykonawca zapewni każdorazowo instruktorów z zakresu przetwórstwa. Instruktorzy powinni legitymować się co najmniej wykształceniem wyższym lub posiadać doświadczenie, kwalifikacje adekwatne do zakresu merytorycznego prowadzonych zajęć, min. 10-letni staż pracy w instytucjach działających na rzecz rolnictwa.

Salę wykładowe/pomieszczenia warsztatowe

Wykonawca zapewni każdorazowo salę wykładową wraz z pełnym wyposażeniem audio-wizualnym, klimatyzacją do przeprowadzenia wykładów z miejscami dla min 20 osób z zachowaniem reżimu sanitarnego, zlokalizowaną w miejscu zakwaterowania.

Wykonawca zapewni każdorazowo sale/pomieszczenia w pełni wyposażone do przeprowadzenia szkolenia praktycznego (przetwórstwo mięsa, przetwórstwo mleka, przetwórstwo owoców, przetwórstwo zbóż).

Produkty na warsztaty

Wykonawca zapewni każdorazowo odpowiednią ilość produktów niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów.

Nadzór i koordynacja wyjazdu

Wykonawca zapewni każdorazowo osobę, która będzie odpowiedzialna za prawidłowy przebieg wyjazdu i będzie koordynowała przebieg projektu. Wymagane jest, aby osoba ta towarzyszyła grupie uczestniczącej w wyjeździe od momentu zbiórki w Łodzi, do momentu powrotu z wyjazdu do Łodzi.

Ubezpieczenie uczestników szkolenia (NNW, KL)

Wykonawca zobligowany jest do przekazania Zamawiającemu kserokopii wykupionej polisy ubezpieczenia najpóźniej 2 dni przed terminem rozpoczęcia się wyjazdu.

4. Warunki wykluczenia

Oferta zostanie odrzucona jeśli nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego.

Oferta zostanie odrzucona jeśli nie będzie zawierała wszystkich wymaganych informacji oraz załączników.

Oferta zostanie odrzucona, gdy została złożona po terminie składania ofert określonych w zapytaniu ofertowym.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

5. Wymagania dotyczące przygotowanej oferty

Na całość oferty składają się następujące dokumenty:

- A) załącznik nr 1 „Formularz ofertowy”
- B) skany referencji/ zawartych umów/ protokołów odbioru
- C) dokumentacja dotycząca proponowanego wykładowcy/prelegenta tj. cv oraz zawarte umowy, protokoły odbioru usługi potwierdzające przeprowadzenie określonej liczby godzin wykładów

Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

6. Opis sposobu oceny ofert i przyznawania punktów

Ocenie podlegać będą oferty złożone na formularzu stanowiącym załączniki nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

Oferty będą oceniane wg kryteriów, którym przyporządkowano następujące wagi:

- **cena 60%,**
- **doświadczenie 40%.**

Liczba punktów przyznana każdej z ocenianych ofert obliczona zostanie wg poniższego wzoru:

$$LP = C + D$$

LP – łączna liczba punktów przyznanych ofercie,

C – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium - cena

D – liczba punktów przyznanych ofercie w oparciu o kryterium – doświadczenie

1) Punkty za kryterium cena ofert brutto zostaną obliczone wg następującego wzoru:

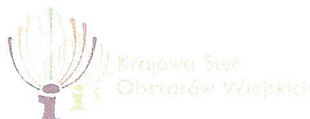
$$C = \frac{C_N}{C_o} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – oznacza ilość punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty brutto”
(z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku)

C_N – oznacza cenę brutto najtańszej z ofert

C_o – oznacza cenę brutto ocenianej oferty



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Przy obliczaniu liczby punktów Zamawiający zaokrąglał będzie wyniki do dwóch miejsc po przecinku.

2) Punkty w kryterium „doświadczenie” zostaną przyznane na podstawie punktu III w załączniku nr 1 - doświadczenia w zakresie przeprowadzenia wyjazdów szkoleniowych, studyjnych, szkoleniowo-warsztatowych lub studyjno-szkoleniowych przez wykonawcę, zawierającego informację o łącznej liczbie zrealizowanych projektów z okresu do 2 lat przed dniem złożenia oferty. Wymagane jest, aby były to wyjazdy szkoleniowe/ studyjno-szkoleniowe/szkoleniowo-warsztatowe co najmniej dwudniowe, o wartości co najmniej 25 000 zł brutto, gdzie oferent zapewniał między innymi nocleg, transport i wyżywienie. Wykazane doświadczenie musi być uwiarygodnione poprzez załączenie do składanej oferty kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem referencji albo zawartych i zrealizowanych umów. Z dokumentów tych muszą jasno wynikać składowe organizowanego wyjazdu oraz wysokość wynagrodzenia za zrealizowaną usługę.

Ilość punktów za spełnienie kryterium „doświadczenie” będzie przyznawana w następujący sposób:

10 pkt – za realizację 1 wyjazdu szkoleniowego/ studyjnego/ studyjno-szkoleniowego/ szkoleniowo-warsztatowego

20 pkt – za realizację 2 wyjazdów szkoleniowych/ studyjnych/ studyjno-szkoleniowych/ szkoleniowo-warsztatowych

30 pkt – za realizację 3 wyjazdów szkoleniowych/ studyjnych/ studyjno-szkoleniowych/ szkoleniowo-warsztatowych

40 pkt – za realizację 4 wyjazdów szkoleniowych/ studyjnych/ studyjno-szkoleniowych/ szkoleniowo-warsztatowych

W wyborze najkorzystniejszej oferty będzie decydować największa liczba punktów przyznanych ofercie. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą, przez co należy rozumieć ofertę, która uzyska największą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryteria.



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

7. Płatność

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za zorganizowanie wyjazdów po zakończeniu ich realizacji i po uiszczeniu opłat za przeprowadzenie wykładów i warsztatów, o których mowa w punkcie 3 niniejszego zapytania ofertowego. W związku z tym wykonawca wraz ze składaną fakturą przedstawi Zamawiającemu dowody zapłaty za przeprowadzenie wykładów i warsztatów, o których mowa w punkcie 3 niniejszego zapytania ofertowego.

p.o. Zastępcy Dyrektora

Małgorzata Sibińska
Małgorzata Sibińska