



Warszawa, 23 maja 2022 r.

Znak sprawy: DOS.pfr.23.4.2022

Sprawę prowadzi: Aleksandra Wars

Telefon: 22 623 27 77

E-mail: Aleksandra.Wars@minrol.gov.pl

ZAPYTANIE O OSZACOWANIE KOSZTÓW

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zwraca się z prośbą o oszacowanie kosztów związanych z organizacją jednej konferencji dla kadry zarządzającej Zespołami Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego i Krajowym Centrum Edukacji Rolniczej, na terenie województwa pomorskiego oraz zapewnienia cateringu dla uczestników dwóch jednodniowych spotkań informacyjno-promocyjnych, na terenie woj. mazowieckiego, zgodnie z poniższą specyfikacją:

I. Przedmiot zamówienia:

1. PIERWSZA CZĘŚĆ ZLECENIA:

Zleceniobiorca w ramach pierwszej części zlecenia zorganizuje konferencję dla kadry zarządzającej Zespołami Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego i Krajowym Centrum Edukacji Rolniczej oraz pracowników Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pn. „PROW 2014-2020 a szkoły rolnicze prowadzone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi”, w województwie pomorskim, w odległości do 30 km¹ od Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Swarzędynie (adres: ul. Szkolna 2, 83-115 Swarzędyn, woj. pomorskie), w trzeciej dekadzie sierpnia 2022 r., zgodnie z ramowym programem konferencji, w tym zapewni:

1. Zakwaterowanie:

Wykonawca zapewni dwa noclegi: pierwszy dla 67 osób, a drugi dla 69 osób w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym, w pokojach jedno- i dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym. Zakwaterowanie musi odbywać się w minimum 10 pokojach jednoosobowych, pozostałe pokoje muszą być dwuosobowe z pełnym węzłem sanitarnym.

2. Wyżywienie:

¹ Odległość mierzona za pomocą portalu <https://www.maps.google.pl> w opcji Transport samochodowy

a) **dwa śniadania:** pierwsze dla 67 osób, a drugie dla 69 osób oraz **dwie kolacje:** jedna kolacja dla 67 osób a druga kolacja dla 70 osób.

Dwa śniadania i pierwsza kolacja - serwowane w miejscu zakwaterowania uczestników - w formie szwedzkiego stołu, spożywane przy stołach na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztuccami ze stali nierdzewnej, z minimum dwoma daniami ciepłymi do wyboru po min. 300 g na osobę, w tym także jedno danie wegetariańskie min. 300 g na osobę, pieczywo mieszane, masło, wędliny minimum 4 rodzaje, sery minimum 2 rodzaje, świeże warzywa: pomidor, ogórek, napoje w postaci wody oraz 2 rodzajów soku naturalnego z owoców polskich sezonowych (jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.), kawa oraz herbata (z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna, konfitura z pigwy) po 0,5 l na osobę.

Druga kolacja (zasiadana) - serwowana w miejscu zakwaterowania uczestników - spożywana przy stołach, na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztuccami ze stali nierdzewnej, zawierająca potrawy tradycyjne i regionalne, składająca się z: dwóch rodzajów zup do wyboru (w tym jedna wegetariańska) po min. 200-250 ml na osobę, dania głównego na ciepło: dwa rodzaje mięs, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, ryż do wyboru po min. 150 g na osobę, dwa rodzaje surówek po min. 100 g na osobę, dwa rodzaje sałatek po min. 100 g na osobę, warzywa gotowane min. 100 g na osobę, danie wegetariańskie min. 300 g na osobę, talerze wędlin, talerze serów, deser (3 rodzaje ciast do wyboru) po min. 150 g na osobę, woda, 3 rodzaje soków z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.), do wyboru, kawa, herbata, (z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna, konfitura z pigwy) po 0,5 l na osobę, przez cały czas trwania kolacji musi być zapewniona obsługa kelnerska podająca posiłki do stołu i odbierająca brudne naczynia. Posiłki serwowane w standardzie odpowiadającym standardowi świadczenia usług gastronomicznych przez hotel co najmniej 3-gwiazdkowy. Dopuszcza się serwowanie napojów w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali, w której będzie serwowana kolacja.

b) **dwa obiady: pierwszy obiad** dla 77 osób, **drugi obiad** dla 70 osób. Obiady muszą być serwowane w formie szwedzkiego stołu, spożywane przy stołach na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztuccami ze stali nierdzewnej, składające się z przystawki w ilości min. 300-400 g na osobę, zupy – dwie propozycje do wyboru (w tym jedna wegetariańska) w ilości min. 500 ml na osobę, dania głównego – dwie propozycje do wyboru (ziemniaki min. 150 g na osobę, mięso min. 150 g na osobę, surówka min. 100 g na osobę), w tym także danie wegetariańskie w ilości min. 300 g na osobę, deseru min. 150 g na osobę oraz napojów w postaci: wody oraz soku naturalnego z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.) po 0,5 l na osobę.

Pierwszy obiad musi być serwowany w miejscu zakwaterowania uczestników.

Drugi obiad musi być serwowany na terenie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Swarzędzie.

c) **całodzienny serwis kawowy** dla 77 osób w dniu, w którym odbywać się będzie konferencja, serwowany w miejscu zakwaterowania uczestników w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, w postaci kawy, herbaty (z dodatkami - śmietanka, cytryna, konfitura z pigwy, cukier), 2 rodzajów soku naturalnego z owoców polskich sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.) i wody po 0,5 l na osobę oraz 3 rodzajów ciast po min. 150 g na osobę;

3. **Salę konferencyjną**, w miejscu zakwaterowania uczestników wyposażoną w nagłośnienie oraz sprzęt do prezentacji multimedialnych (minimum wyposażenia to: laptop, rzutnik, ekran, 2 mikrofony, głośniki) oraz osobę obsługującą sprzęt multimedialny. W sali konferencyjnej Zleceniobiorca musi umieścić logotypy PROW 2014-2020, KSOW 2014-2020, zgodnie z księgą wizualizacji dostępną na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>.

Logotypy muszą być zamieszczone w formacie minimum A3 oraz w miejscu zapewniającym ich widoczność z dowolnego miejsca w sali konferencyjnej. Poniżej określa się wzór logotypów i sloganu.

WZÓR LOGOTYPÓW



MINISTERSTWO
ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.” Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

4. **ubezpieczenie NNW** dla uczestników konferencji.

DRUGA CZĘŚĆ ZLECENIA:

Wykonawca w ramach drugiej części zlecenia zobowiązuje się zapewnić serwis kawowy i obiad dla łącznie do 344 uczestników spotkania informacyjnego pn. „Transfer wiedzy i działalność informacyjna – PROW 2014-2020” w pierwszej połowie września 2022 r.:

1. Na terenie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jadwigi Dziubińskiej w Golądkowie wykonawca zapewni serwis kawowy i obiad dla łącznie do 244 osób:

- 1) Całodzienny serwis kawowy, składający się z:
 - a) kawy i herbaty świeżo zaparzonej,
 - b) dodatków w tym cukier, śmietanka, cytryna, konfitura z pigwy,
 - c) polskich owoców sezonowych, w tym: jabłek, winogron oraz śliwek po 150 g na osobę,
 - d) polskich tradycyjnych ciast i ciasteczek po 150 g na osobę,
 - e) napojów (minimum 1l/osobę): wody mineralnej, soków z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.),
- 2) obiad w formie bufetu szwedzkiego, w godzinach 14:00 – 16:00, składający się z minimum:
 - a) tradycyjnej polskiej zupy w ilości min. 500 ml na osobę,
 - b) tradycyjnych polskich dań mięsnych na ciepło w dwóch rodzajach do wyboru min. 150 g na osobę,
 - c) ziemniaków i kasz lub klusek do wyboru min. 100 g na osobę,
 - d) dwóch rodzajów surówek min. 100 g na osobę
 - e) dania wegetariańskiego na ciepło w ilości min. 300 g na osobę,
 - f) tradycyjnego polskiego deseru w 3 postaciach min. 150 g na osobę,
 - g) napojów (minimum 1l/osobę): wody mineralnej, soków z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.),
- 3) porcelanowe lub szklane naczynia i sztucze ze stali nierdzewnej w ilości odpowiadającej realizacji zlecenia;
- 4) stoliki bankietowe, w ilości odpowiadającej realizacji zlecenia;

2. W lokalu gastronomicznym zlokalizowanym do 10 km od Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jadwigi Dziubińskiej w Gołądkowie wykonawca zapewni obiad dla łącznie do 100 osób w godzinach 14:00 – 16:00, spożywany przy stołach na siedząco, w naczyniach z porcelany lub szklanych, ze sztucami ze stali nierdzewnej. Przez cały czas trwania obiadu musi być zapewniona obsługa kelnerska. Posiłki serwowane w standardzie odpowiadającym standardowi świadczenia usług gastronomicznych w lokalu gastronomicznym. Dopuszcza się serwowanie napojów w wydzielonym pomieszczeniu, zlokalizowanym w bezpośrednim sąsiedztwie sali, w której będzie serwowany obiad zawierający potrawy tradycyjne i regionalne, składający się z minimum:

- a) tradycyjnej polskiej zupy w ilości min. 500 ml na osobę,
- b) tradycyjnych polskich dań mięsnych na ciepło w dwóch rodzajach do wyboru min. 150 g na osobę,
- c) ziemniaków i kasz lub klusek do wyboru min. 100 g na osobę,
- d) dwóch rodzajów surówek min. 100 g na osobę

- e) dania wegetariańskiego na ciepło w ilości min. 300 g na osobę,
- f) tradycyjnego polskiego deseru w 3 postaciach min. 150 g na osobę,
- g) napojów (minimum 1l/osobę): wody mineralnej, soków z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.),

TRZECIA CZĘŚĆ ZLECENIA:

Wykonawca w ramach trzeciej części zlecenia zobowiązuje się zapewnić serwis kawowy i obiad dla łącznie do 120 uczestników spotkania informacyjnego pn. „Transfer wiedzy i działalność informacyjna – PROW 2014-2020” w drugiej połowie października 2022 r., w gmachu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Warszawie przy ul. Wspólnej 30:

- 1) całodzienny serwis kawowy, składający się z:
 - f) kawy i herbaty świeżo zaparzonej,
 - g) dodatków w tym cukier, śmietanka, cytryna, konfitura z pigwy,
 - h) polskich owoców sezonowych, w tym: jabłek, winogron oraz śliwek 150 g na osobę,
 - i) polskich tradycyjnych ciast i ciasteczek 150 g na osobę,
 - j) napojów (minimum 1l/osobę): wody mineralnej, soków z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.),
- 2) obiad w formie bufetu szwedzkiego, w godzinach 14:00 – 16:00, składający się z minimum:
 - h) tradycyjnej polskiej zupy w ilości min. 500 ml na osobę,
 - i) tradycyjnych polskich dań mięsnych na ciepło w dwóch rodzajach do wyboru min. 150 g na osobę,
 - j) ziemniaków i kasz lub klusek do wyboru min. 100 g na osobę,
 - k) dwóch rodzajów surówek min. 100 g na osobę
 - l) dania wegetariańskiego na ciepło w ilości min. 300 g na osobę,
 - m) tradycyjnego polskiego deseru w 3 postaciach min. 150 g na osobę,
 - n) napojów (minimum 1l/osobę): wody mineralnej, soków z polskich owoców sezonowych (np. jabłko, wiśnia, czarna porzeczka itp.),
- 3) porcelanowe lub szklane naczynia i sztucze ze stali nierdzewnej w ilości odpowiadającej realizacji zlecenia;
- 4) stoliki bankietowe, w ilości odpowiadającej realizacji zlecenia;

Zleceniodawca zastrzega sobie, że produkty użyte do przygotowania posiłków podczas

powyższych spotkań muszą być wyprodukowane z surowców wytworzonych na terenie Polski².

II. Terminy realizacji zlecenia:

Pierwsza część zlecenia - w trzeciej dekadzie sierpnia 2022 r.,

Druga część zlecenia - w pierwszej połowie września 2022 r.,

Trzecia część zlecenia - w drugiej połowie października 2022 r.

III. Wymagania co do oferty cenowej:

Wykonawca musi podać ceny jednostkowe netto i brutto oraz koszt ogółem brutto oraz wypełnić załączoną tabelę.

Rodzaj Kosztu	j.m.	ilość	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Koszt ogółem brutto
PIERWSZA CZĘŚĆ ZLECENIA:					
ZAKWATEROWANIE:					
Pierwszy nocleg	Osoba	67			
Drugi nocleg	Osoba	69			
WYŻYWIENIE:					
Pierwsza kolacja	Osoba	67			
Pierwsze śniadanie	Osoba	67			
Pierwszy obiad	Osoba	77			
Druga kolacja	Osoba	70			
Drugie śniadanie	Osoba	69			
Drugi obiad na terenie ZSCKR w Swarzędzie	Osoba	70			
Całodzienny Serwis kawowy	Osoba	77			
Sala konferencyjna	Usługa	1			
Ubezpieczenie NNW	Usługa	1			
Razem Pierwsza Część Zlecenia					
DRUGA CZĘŚĆ ZLECENIA:					
Obiad na terenie ZSCKR w Gołdkowie	Osoba	244			
Obiad w lokalu	Osoba	100			
serwis kawowy na terenie ZSCKR w Gołdkowie	Osoba	344			
Razem Druga Część Zlecenia					

² Więcej informacji na stornach: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkt-polski-to-najlepszy-produkt> oraz <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkt-polski>. Aktualna lista produktów znajduje się na stronie internetowej: <https://www.polskasmakuje.pl/>

TRZECIA CZĘŚĆ ZLECENIA:					
Obiad	Osoba	120			
Serwis kawowy	Osoba	120			
Razem Trzecia Część Zlecenia					
Ogółem cz.1+cz.2+cz.3:					

IV. Osoby uprawnione do kontaktu:

Pani Aleksandra Wars, tel. 22 623 27 77, : adres mailowy: Aleksandra.Wars@minrol.gov.pl;

Pani Dagmara Bukowska, tel. 22 623 14 90, adres email: Dagmara.Bukowska@minrol.gov.pl.

V. Termin złożenia oszacowania kosztów:

Ofertę z oszacowanymi kosztami należy przesłać **do dnia 25 maja 2022 roku**

VI. Sposób złożenia oferty:

Ofertę z oszacowanymi kosztami należy przekazać elektronicznie, na dwa podane niżej adresy mailowe:

adres e-mail: Aleksandra.Wars@minrol.gov.pl oraz

adres email: Dagmara.Bukowska@minrol.gov.pl

Niniejsze zapytanie o oszacowanie kosztów nie stanowi zobowiązania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi do zawarcia umowy. Wybór oferty zostanie dokonany w drodze przetargu nieograniczonego.

Z poważaniem

Anna Radecka
dyrektor
Departamentu Oświaty i Polityki
Społecznej
/podpisano elektronicznie/

Klauzula informacyjna o zasadach przetwarzania Państwa/Pani/Pana danych osobowych dostępna jest pod adresem:
www.gov.pl/rolnictwo/polityka-przetwarzania-danych-osobowych