



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

Dział Metodyki Doradztwa  
Szkoleń i Wydawnictw

Wrocław, dnia 08.02.2022 r.

MDSziW.0801.1.2020

## Zaproszenie do złożenia oferty cenowej

Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu zaprasza do złożenia oferty cenowej na zakup usługi noclegowej wraz z wyżywieniem oraz wynajmem sali szkoleniowej na 2 dniowe warsztaty realizowane w ramach operacji „Woda w rolnictwie - dobre praktyki gospodarowania zasobami wodnymi” w terminie 24-25 lutego 2022 r.

Zapewnienie usługi organizacji warsztatów składającej się z usługi noclegowej, wynajęcia sali ze sprzętem multimedialnym oraz usługi wyżywienia dla uczestników warsztatów powinno zostać zapewnione w jednym obiekcie hotelowym na terenie województwa dolnośląskiego (z wyłączeniem miasta Wrocław).

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, organizowana w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023. Dotyczy Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich województwa dolnośląskiego (SIR).

Zakres zamówienia:

**Elementy składowe oferty:**

**I. Usługa noclegowa ze śniadaniem** dla 15 osób, w tym:

- max. 9 pokoi jednoosobowych (pokój z łazienką i kompletem ręczników dla każdej z osób),
- max. 3 pokoje dwuosobowe (pokój z łazienką i kompletem ręczników dla każdej z osób). „Łoża małżeńskie” mogą być wykorzystane wyłącznie jako łóżka jednoosobowe.

Śniadanie w dniu 25.02.2022 r. dla każdego uczestnika warsztatów w godzinach

- przystawka zimna np. patera wędlin, serów, warzywa, sałatki, masło, pieczywo,
- danie na ciepło np. kiełbaski, jajecznica,
- napoje ciepłe: kawa, herbata – bez ograniczeń (w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna).

**II. Usługa wynajmu sali:**

- czas trwania spotkania: wynajem na 2 dniowe warsztaty stacjonarne tj. I dzień warsztatów: 24.02.2022 r. w godzinach 10:00-17:00, II dzień warsztatów: 25.02.2022 r. w godzinach 09:00-14:00,
- przeznaczona dla max. 15 osób,
- wyposażona w stoły i miejsca siedzące dla każdego uczestnika warsztatów,

- spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane jest spotkanie, utrzymana w czystości i porządku,
- zabezpieczona w sprzęt multimedialny – komputer, rzutnik multimedialny, ekran - z możliwością jego podłączenia, tablicę suchościeralną lub flipchart.

Ponadto dla każdego uczestnika warsztatów należy zapewnić środki bezpieczeństwa przeciw Covid-19 tj. maseczki i rękawiczki jednorazowego użytku oraz płyn do dezynfekcji.

### **III. Usługa wyżywienia:**

#### **Serwis kawowy ciągły dla każdego uczestnika warsztatów w dniach 24-25.02.2022 r.**

- kanapki – 4 kromki pieczywa na osobę (2 z wędliną, 2 jarskie) – tylko na serwis kawowy w dniu 24.02.2022 r.,
- ciasto – 2 rodzaje na osobę,
- kawa, herbata (w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna) bez ograniczeń,
- napoje zimne: woda gazowana i niegazowana, sok.

#### **Obiad serwowany dla każdego uczestnika warsztatów w dniach 24-25.02.2022 r.**

- zupa,
- drugie danie (mięso/ryba wraz z dodatkami: ziemniaki, ryż, kasza do wyboru zamawiającego). Konieczne jest zapewnienie wyboru dania jarskiego dla osób, które nie jedzą mięsa. Ilość dań jarskich zostanie podana najpóźniej na dwa dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów tj. 22.02.2022 r.,
- zestaw surówek,
- deser: owoc,
- napoje zimne: woda gazowana i niegazowana, sok.

#### **Kolacja w formie bufetu dla każdego uczestnika warsztatów w dniu 24.02.2022 r.**

- przystawka zimna np. patera wędlin, serów, warzywa, sałatki, masło, pieczywo,
- jednodaniowy posiłek ciepły mięsny i jarski do wyboru przez zamawiającego,
- napoje zimne: woda gazowana i niegazowana,
- napoje ciepłe: herbata (w tym dodatki: cukier, cytryna).

Ponadto Wykonawca zapewni co najmniej 7 miejsc parkingowych dla samochodów osobowych (ilość wymaganych miejsc parkingowych podana zostanie najpóźniej na dwa dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów, tj. do 22.02.2022 r.).

W ofercie proszę również o określenie, do której godziny uczestnicy muszą opuścić pokoje.

## Kalkulacja kosztów:

L.p.	Nazwa	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość netto	Wartość podatku VAT	Wartość brutto
I	Usługa noclegowa ze śniadaniem:					
1.	- pokój dwuosobowy	3 pokoje = 6 osób				
2.	- pokój jednoosobowy	9				
II	Wynajem sali ze sprzętem multimedialnym dla maksymalnie 15 osób w dniach 24-25.02.2022 r.	1				
III	Usługa wyżywienia dla maksymalnie 15 osób:					
1.	- obiad (2 na osobę)	30				
2.	- kolacja (1 na osobę)	15				
3.	- serwis kawowy ciągły (2 na osobę)	30				
<b>RAZEM</b>						

Uwaga – cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną i jednoznaczną oraz zawierać wszystkie koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia oraz inne składniki wraz z narzutami, mające wpływ na ostateczną cenę (np. koszty dostawy produktów do siedziby Zamawiającego wraz z wniesieniem ich do pomieszczeń wskazanych przez pracownika Zamawiającego, akcyza, podatek VAT) – w zakresie objętym opisem przedmiotu zamówienia.

Informujemy, że przedłożona przez Państwa oferta cenowa nie jest równoznaczna z zawarciem umowy.

Ofertę cenową należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do dnia **14.02.2022 r. do godz. 09<sup>00</sup>** za pośrednictwem poczty internetowej na adres: [agnieszka.rybarska@dodr.pl](mailto:agnieszka.rybarska@dodr.pl) lub za pośrednictwem platformy zakupowej opennexus.pl.

Do zamówienia nie mają zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.

Osoba do kontaktu:

Agnieszka Rybarska-Postrach  
tel. 71/ 339 80 21 wew. 194

Zastępca Dyrektora  
Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego  
we Wrocławiu  
*Ewa Biełkowska*  
Ewa Biełkowska