

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

- do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 tj. poniżej 207 000 €, prowadzonego na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych (t. jedn.: Dz. U. 2013 r. poz. 907) w trybie przetargu nieograniczonego

na

zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich w województwie kujawsko-pomorskim w czasie realizacji II etapu szkoleń w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, operacja szkoleniowa „NOWOCZESNA I KOMPLEKSOWA PRODUKCJA PROSIĄT” (Umowa o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13), dla rolników posiadających stada powyżej 20 loch, zlokalizowane na terenie całego kraju, ze szczególnym uwzględnieniem województwa wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, łódzkiego, opolskiego i lubelskiego.

Sprawa numer 1/12/2014/FAPA

.....
Zatwierdził: (pieczęć i podpis)

Przysiek, 05.12.2014 r.

Niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, liczy 43 stron i zawiera:

Rozdział I	Informacje dla wykonawców
Rozdział II	Dokumenty do przygotowania oferty
Oferta	Formularz oferty
Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania	Formularz oświadczenia
Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu	Formularz oświadczenia
Oświadczenie - informacja zawierająca listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp albo informację o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej	Formularz oświadczenia
Załącznik nr 1 do oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu	Formularz: „Zobowiązanie do udostępniania wiedzy i doświadczenia”
Rozdział III	Załączniki do SIWZ
Załącznik nr 1 do SIWZ	Opis poszczególnych części zamówienia
Załącznik nr 2 do SIWZ	Istotne postanowienia umowy

Niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia zwana jest w dalszej treści „SIWZ” lub „specyfikacją”.

ROZDZIAŁ I - INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW

1. Zamawiający:

Kujawsko-Pomorska Izba Rolnicza w Przysieku

87-134 Zławieś Wielka, www.kpir.pl

NIP: 879-209-14-29; REGON: 870431999

tel:56 678 92 40-41;fax:56 678 92 98; e-mail: izbarolnicza@kpir.pl;

Godziny urzędowania: 07:30 - 15:00

2. Oznaczenie postępowania

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem **1/12/2014/FAPA**. Wykonawcy zobowiązani są do powoływania się na wyżej podane oznaczenie w kontaktach z Zamawiającym.

Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Wszelkie dokumenty sporządzane i dostarczane w postępowaniu, jak również umowa w sprawie zamówienia publicznego będą w języku polskim.

3. Tryb postępowania.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. jedn.: Dz. U. 2013 r. poz. 907) zwanej dalej ustawą Pzp. Wartość przedmiotu zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust. 8 Pzp.

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego łącznie na 27 (dwadzieścia siedem) dwudniowych szkoleń realizowanych w województwie kujawsko-pomorskim. Każdego dnia szkolenie będzie trwało 8 godzin, czyli jedno szkolenie będzie trwało łącznie 16 godzin z uwzględnieniem przerw na serwis kawowy i posiłki. Zamówienie zostaje podzielone na 10 części. Każdy wykonawca/wykonawcy może złożyć ofertę na realizację tylko jednej części zamówienia, Szczegółowy opis poszczególnych części znajduje się w załączniku nr 1 do SIWZ.

Tabela 1. Wykaz miejsc realizacji szkoleń w województwie kujawsko-pomorskim.

Lp.	miejsce	powiat	miejsowość	Liczba szkoleń dwudniowych
1.	Restauracja Magnolia, Brodnica, Małki 1	brodnicki	Małki	3
2.	Restauracja Arkadia, Radziejów, ul. Toruńska 36	radziejowski	Radziejów	5
3.	Restauracja Stylowa, Świecie, ul. Wojska Polskiego 83a	świecki	Świecie	3
4.	Zajazd „Rytkówka”, Obrowo, Szkolna 39	toruński	Obrowo	2
5.	Restauracja Oaza Bis, Wąbrzeźno, ul. 1 maja 37a	wąbrzeski	Wąbrzeźno	3

6.	Zajazd Pod Jeleniem, Tuchola, ul. Świecka 110	tucholski	Tuchola	2
7.	Dom Biesiadny, Posługowo, Posługowo 26	żniński	Posługowo	3
8.	Motel Tramp, Szubin, ul. Jana Pawła II 40	nakielski	Szubin	2
9.	Restauracja Modrzewiowa, Rypin, Starorypin Rządowy 26a	rypiński	Rypin	2
10.	Agrofarma, Gołaszewo, Gołaszewo 60a	włocławski	Gołaszewo	2
	RAZEM			27

Miejsce wykonania zamówienia - w odległości nie większej niż 10 km od poszczególnych miejsc realizacji szkoleń.

Usługa restauracyjna i dotycząca podawania posiłków

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

I. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

II. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

III. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi cateringowej - maksymalnie 22 osoby, Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób Korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie: **od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku**. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi restauracyjnej na 3 dni przed planowaną datą szkolenia,

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

- Planowany termin / terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie **od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku**. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą,

- Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
 - Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
 - Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
 - Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
 - Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
 - Śniadania wliczone w cenę pokoju.
 - Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju
- 4.1. Zamawiający informuje, że usługi stanowiące przedmiot niniejszego zamówienia będą finansowane ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW), na podstawie umowy o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396113, w ramach działania "Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie" objętego programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Umowa została zawarta pomiędzy Fundacją Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA z siedzibą w Warszawie a konsorcjum 8 podmiotów, które reprezentuje PZHiPTCh „POL SUS” z siedzibą w Warszawie,
 - 4.2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Opis części przedstawiono w załączniku nr 1 do SIWZ. Jeden wykonawca może złożyć ofertę dla jednej części z części opisanych w załączniku nr 1 do SIWZ.
 - 4.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
 - 4.4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających,
 - 4.5. Oznaczenie CPV. Główny przedmiot: 55300000-3 (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków), 55100000-1 (usługi hotelarskie).
 - 4.6. Zamawiający nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium,
5. **Informacje o sposobie udzielania wyjaśnień dotyczących treści SIWZ.**
 - 5.1. Wszelkie informacje Wykonawcy i Zamawiający przekazują sobie faksem lub drogą elektroniczną lub pisemnie z powołaniem się na numer sprawy określony w pkt.2 niniejszej instrukcji dla Wykonawców.
 - 5.2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, pod warunkiem, że wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynęły do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynęły po tym terminie lub dotyczy

- udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrzenia.
- 5.3. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej, na której została udostępniona SIWZ, a także przekaze Wykonawcom, którym na ich wniosek przekazał specyfikację, bez ujawniania źródeł zapytania.
 - 5.4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść specyfikacji. Dokonaną zmianę Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie internetowej oraz przekaze Wykonawcom, którym przekazano specyfikację na ich wniosek.
 - 5.5. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert, o czym poinformuje Wykonawców zamieszczając stosowne ogłoszenie w BZP, a także zamieszczając informację na swojej stronie internetowej oraz przekazując tę informację Wykonawcom, którym przekazano specyfikację na ich wniosek.
 - 5.6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ a treścią wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść dokumentu zawierającego późniejsze oświadczenie zamawiającego.
 - 5.7. Zamawiający wyznacza do porozumiewania się z wykonawcami :
 - w sprawach formalnych - p. Bartosz Frymarkiewicz, +48 56 678 92 40
 - w sprawach merytorycznych - p. Zbigniew Pawłowski, +48 56 678 92 40izbarolnicza@kpir.pl
- 6. Warunki udziału w postępowaniu, które muszą spełnić Wykonawcy.**
- 6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, czyli nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 oraz spełniają warunki, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, a także w zakresie określonym przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu Ocena braku podstaw do wykluczenia z postępowania zostanie dokonana również na podstawie załączonej przez wykonawcę do oferty informacji o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp. Wykonawca, wraz z ofertą składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, albo informację o tym, że nie należy do tej samej grupy kapitałowej. Wykonawca winien wykazać, że w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) złożenie odrębnych ofert przez podmioty należące do tej grupy kapitałowej, nie prowadzi do zachwiania uczciwej konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 - 6.1.1. Wymogi dla Wykonawców:

Miejsce świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego zamówienia, może być oddalone od poszczególnych miejsc, w których realizowane będą szkolenia, podanych w tabeli 1 SIWZ oraz w załączniku nr 1 do SIWZ, o nie więcej niż 10 km.
 - 6.2. Celem wykazania spełnienia warunków określonych w pkt. 6,1 SIWZ, Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności może przedstawić Zamawiającemu w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia oraz dostarczyć podpisane przez każdego z nich oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu opisanych w punktach 6.1, 6.1.1 SIWZ.
 - 6.3. Wykonawcy samodzielnie ubiegający się o zamówienie muszą wykazać, że:

- 6.3.1. Warunki, których niespełnienie stanowi podstawę wykluczenia z postępowania, określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp – spełniają samodzielnie.
- 6.3.2. Warunki określone w pkt. 6.1. i 6.1.1 w rozdziale Informacje dla Wykonawców spełniają samodzielnie.
7. **Oświadczenia i dokumenty wymagane na potwierdzenie spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu.**
- 7.1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (formularz znajduje się w rozdziale II SIWZ).
- 7.2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (formularz znajduje się w rozdziale II SIWZ).
- 7.3. Oświadczenie - informacja zawierająca listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp albo informację o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (formularz znajduje się w rozdziale II SIWZ)
- 7.3. Załącznik nr 1 do oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Formularz: "Zobowiązanie do udostępnienia wiedzy i doświadczenia" znajdują się w rozdziale II SIWZ).
- 7.4. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 7.5. Oryginał pełnomocnictwa do złożenia oferty lub kopia pełnomocnictwa Potwierdzona przez mocodawcę lub notariusza, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do złożenia oferty upoważnia również do poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii wszystkich dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba że z treści pełnomocnictwa wynika co innego.
- 7.6. Podmioty zagraniczne powinny dostarczyć równoważne dokumenty, przetłumaczone na język polski, które obowiązują w kraju pochodzenia Wykonawcy.
8. **Opis sposobu przygotowania ofert oraz pozostałych dokumentów składanych wraz z ofertą.**
- 8.1. Wykonawca biorący udział w postępowaniu winien złożyć ofertę, sporządzoną zgodnie z treścią formularza zamieszczonego w Rozdziale II SIWZ.
- 8.2. Wraz z ofertą Wykonawca powinien złożyć:
- 8.2.1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (formularz znajduje się w rozdziale II SIWZ).
- 8.2.2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (formularz znajduje się w rozdziale II SIWZ).
- 8.2.3. Oświadczenie - informacja zawierająca listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp albo informację o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (formularz znajduje się w rozdziale II SIWZ).
- 8.2.4. Załącznik nr 1 do oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Formularz „Zobowiązanie do udostępnienia wiedzy i doświadczenia" znajduje się w rozdziale II SIWZ) - jeśli dotyczy.
- 8.2.5. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania

- wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 8.2.6. Pełnomocnictwo do podpisania oferty, względnie do podpisywania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo to nie wynika z innych dokumentów lub pełnomocnictw złożonych wraz z ofertą. Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie wskazywać czynności, do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony.
 - 8.2.7. Parafowany wzór umowy zawierający istotne postanowienia umowy znajdujący się w rozdziale III, w załączniku nr 2 do SIWZ.
 - 8.3. Forma składanych dokumentów.
 - 8.3.1. Oferta oraz pozostałe dokumenty, w tym oświadczenia, dla których Zamawiający określił wzory w niniejszej SIWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
 - 8.3.2. Oferta powinna być sporządzona, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej zapewniającej pełną czytelność jej treści oraz podpisana w sposób umożliwiający identyfikację osoby ją składającej (dokument obejmujący treść oświadczenia stanowiącego treść oferty powinien być podpisany własnoręcznie przez osobę uprawnioną).
 - 8.3.3. Oferta oraz pozostałe dokumenty powinny być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy przedstawić wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
 - 8.3.4. Wszystkie strony oferty oraz pozostałych dokumentów powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę. Wszelkie zmiany w treści oferty lub w treści pozostałych dokumentów sporządzanych przez Wykonawcę (poprawki, przekreślenia, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę - w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
 - 8.3.5. Strony oferty oraz pozostałych dokumentów powinny być trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W tekście oferty powinna być umieszczona informacja o ilości stron wszystkich składanych dokumentów.
 - 8.3.6. W przypadku, gdyby oferta lub składane wraz z nią dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca powinien w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które spośród przedstawionych informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te powinny być umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane, z zachowaniem ciągłości numeracji stron oferty. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.
 - 8.3.7. Dokumenty winny być składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
 - 8.3.8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, na zasobach których polega Wykonawca, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów winny zostać poświadczone za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.
 - 8.3.9. Jeżeli złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu okaże się nieczytelna lub wzbudzi wątpliwości co do jej prawdziwości, wówczas Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii danego dokumentu.
 - 8.4. Ofertę wraz z pozostałymi dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą lub imieniem i nazwiskiem) i adresem Wykonawcy oraz opisane:

Oferta - na zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich podczas realizacji II etapu szkoleń pt. „Nowoczesna i kompleksowa produkcja prosiań”

Sprawa numer 1/12/2014/FAPA

Nie otwierać przed 15.12.2014 r. godz. 10:00.

- 8.5. Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej przez siebie oferty lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert. Informacje o zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu, pod rygorem nieważności, na piśmie. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno być opakowane tak jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie odpowiednio wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
- 9. Termin związania ofertą.**
- 9.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg tego terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 9.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może, tylko raz, co najmniej na 7 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni. Zgoda powinna być wyrażona przez Wykonawcę na piśmie.
- 9.3. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu wydania przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia (wyroku lub postanowienia kończącego postępowanie odwoławcze).
- 10. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**
- 10.1. Oferty powinny być złożone w terminie do **15.12.2014 r.**, do godziny 08:45 w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie, pokój nr 110
- 10.2. W przypadku złożenia oferty po upływie terminu składania ofert, Zamawiający powiadamia wykonawcę o złożeniu oferty po terminie oraz zwraca ofertę po upływie terminu do wniesienia odwołania.
- 10.3. Oferty zostaną otwarte w dniu **15.12.2014 r.**, o godzinie 10.00 w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 201
- 11. Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert.**
- 11.1. Otwarcie ofert jest jawne.
- 11.2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie wszystkich 10 części zamówienia. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwę (firmę lub imię i nazwisko) oraz adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana oraz informacje dotyczące cen oferty oraz całkowitą kwotę netto i brutto za realizację danej części przedmiotu zamówienia wraz z numerem tej części.
- 11.3. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli w ogóle albo złożyli wadliwe oświadczenia lub dokumenty na potwierdzenie spełniania warunków określonych przez Zamawiającego w postępowaniu lub którzy nie złożyli w ogóle albo złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i

dokumenty powinny potwierdzać spełnianie odnośnych warunków nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

- 11.4. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
- 11.5. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, wezwie pisemnie Wykonawcę do złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, stosując procedurę określoną w art. 90 ust. 1-3 Pzp. Jeżeli Wykonawca, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, nie złoży wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, wówczas Zamawiający odrzuci ofertę.
- 11.6. Zamawiający poprawi w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty;-niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 11.7. Zamawiający wykluczy Wykonawcę z postępowania, o ile zajdą wobec tego Wykonawcy okoliczności wskazane w art. 24 ust.1 lub ust. 2 ustawy Pzp.
- 11.8. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadku zaistnienia wobec niej przesłanek określonych w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.

12. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej oraz sposób oceny ofert i wybór oferty najkorzystniejszej .

- 12.1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający kierować się będzie wyłącznie kryterium „Całkowita cena brutto” (C) o wadze wynoszącej 100%. Całkowita cena brutto oferty to suma: ceny jednostkowej brutto za usługę restauracyjną i dotyczącą podawania posiłków na 1 osobę na dwudniowe szkolenie oraz cena jednostkowa za usługę hotelarską za osobę za dobę wyrażona w PLN. Ocena ofert zostanie dokonana według sposobu określonego w pkt 12.3 - 12.4.
- 12.2. Ocenie będą podlegały wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
- 12.3. Ofercie z najniższą całkowitą ceną brutto dla danej części Zamawiający w kryterium „Całkowita cena brutto” przyzna 100 pkt, a pozostałym ofertom złożonym na tę samą część odpowiednio, tj. zgodnie ze wzorem zamieszczonym poniżej (punktacja do dwóch miejsc po przecinku). Oferty, które uzyskają najwyższą ilość punktów zostaną uznane za najkorzystniejsze.

Najniższa całkowita cena brutto spośród cen wszystkich nie odrzuconych ofert na daną część

C=x 100 pkt
całkowita cena brutto ocenianej oferty na daną (tę samą) część

- 12.4. Zostanie wybranych w sumie 10 ofert, po jednej dla każdej części o najwyższej liczbie punktów dla danej części zamówienia. Jeżeli więcej niż jedna oferta na daną część zamówienia uzyska najwyższą liczbę punktów, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia - w terminie określonym przez Zamawiającego - ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

13. Zawiadomienie o wyborze ofert najkorzystniejszych.

- 13.1. Niezwłocznie po wyborze ofert Zamawiający zawiadomi jednocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożą oferty, o wyborze ofert najkorzystniejszych, o Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania oraz o Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne. W zawiadomieniu Zamawiający zawrze również informację o terminie, określonym zgodnie z art. 94 Pzp, po którego upływie może zostać zawarta umowa w sprawie zamówienia publicznego objętego postępowaniem, a także pozostałe informacje, o których mowa w art. 92 ust. 1 Pzp.
- 13.2. Informację o wyborze najkorzystniejszych ofert Zamawiający również zamieści niezwłocznie na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

14. Unieważnienie postępowania oraz zawiadomienie o unieważnieniu.

- 14.1. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadkach określonych w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.
- 14.2. W zawiadomieniu o unieważnieniu postępowania Zamawiający poda przyczyny faktyczne i prawne unieważnienia. W przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert, przedmiotowe zawiadomienie zostanie przekazane wszystkim Wykonawcom, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia w drodze zamieszczenia stosownej informacji na stronie internetowej, na której została udostępniona specyfikacja istotnych warunków zamówienia. Natomiast w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert - zawiadomienie o unieważnieniu zostanie przekazane wszystkim Wykonawcom, którzy złożyli oferty.

15. Udzielenie zamówienia.

- 15.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcom, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze.
- 15.2. Wykonawca, który złoży najkorzystniejszą ofertę będzie zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w złożonej przez siebie ofercie oraz w załączniku nr 2 do SIWZ w Rozdziale III SIWZ.
- 15.3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy lub nie dopełni formalności związanych z podpisaniem Umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę/oferty najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert nie odrzuconych na daną część, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że będą zachodzić przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.

16. Opis sposobu obliczenia całkowitej ceny brutto oferty.

- 16.1. Całkowita cena brutto oferty zostanie podana przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych brutto za wszystkie zamawiane przez Zamawiającego usługi łącznie, czyli za usługę restauracyjną i dotyczącą podawania posiłków na 1 osobę na dwudniowe szkolenie oraz cena jednostkowa brutto za usługę hotelarską za osobę za dobę.
- 16.2. Całkowita cena brutto oferty winna obejmować wszystkie koszty jednostkowe brutto związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
- 16.3. Całkowita cena oferty musi być ceną brutto wyrażoną w złotych polskich (PLN).
- 16.4. Cena zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie nie będzie zmieniana w toku realizacji umowy i nie będzie podlegała waloryzacji.
- 16.5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą/Wykonawcami, z którym zostanie zawarta umowa na realizację zamówienia objętego niniejszym postępowaniem, będą prowadzone w złotych polskich (PLN) - Zamawiający nie dopuszcza walut obcych.

- 16.6. Za usługi niewykonane wynagrodzenie nie przysługuje. Za świadczenia dokonane bez zlecenia lub stanowiące samowolne niedostosowanie się do warunków umowy, wynagrodzenie nie przysługuje.
17. **Formalności jakie powinny zostać dopełnione przez wybranego Wykonawcę/Wykonawców przed zawarciem umowy:**
- 17.1. Wskazanie osób umocowanych do zawarcia umowy oraz złożenie oryginałów pełnomocnictw lub poświadczonych notarialnie za zgodność z oryginałem kopii pełnomocnictw lub sporządzonych przez notariusza odpisów lub wyciągów z pełnomocnictw lub kopii pełnomocnictw poświadczonych za zgodność z oryginałem przez mocodawcę - o ile do zawarcia umowy przez wskazaną osobę wymagane będzie pełnomocnictwo;
- 17.2. Dostarczenie Zamawiającemu potwierdzonej za zgodność z oryginałem kopii umowy regulującej współpracę podmiotów składających wspólną ofertę – dotyczy Wykonawców, którzy wspólnie uzyskali zamówienie.
- 17.3. Dostarczenia załączników do Umowy.
18. **Pouczenie o środkach ochrony prawnej.**
- 18.1. Wykonawcom i innym osobom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI tej ustawy.
- 18.2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie tej ustawy, tj. wyłącznie wobec czynności Zamawiającego polegających na :
- 1) opisie sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - 2) wykluczeniu Odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 3) odrzuceniu oferty Odwołującego.
- 18.3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
- 18.4. Odwołanie wnosi się:
- 1) w terminie 5 dni od dnia przesłania Wykonawcy informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane faksem lub emailem albo w terminie 10 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób;
- 18.5. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą faksu lub drogą elektroniczną (emailem).
- 18.6. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej (tj. wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze) stronom oraz Uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

ROZDZIAŁ II: DOKUMENTY DO PRZYGOTOWANIA OFERTY

(pieczęć firmowa lub nazwa Wykonawcy/Wykonawców)

Formularz oferty dotyczący;

**Zadania 1 Zadania 2 Zadania 3 Zadania 4 Zadania 5
Zadania 6 Zadania 7 Zadania 8 Zadania 9 Zadania 10
(*niepotrzebne skreślić)**

Pełne dane adresowe Wykonawcy/Wykonawców:

Nazwa (firma lub imię i nazwisko):

Nr telefonu/nr faksu:

Adres:

Adres do korespondencji

e-mail:

Nr NIP:Nr REGON:.....

Nr KRS/ewidencyjny:

1. Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego przez Kujawsko-Pomorską Izbę Rolniczą z siedzibą w Przysieku na **zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich w województwie kujawsko-pomorskim** w czasie realizacji II etapu szkoleń w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, operacja szkoleniowa „NOWOCZESNA I KOMPLEKSOWA PRODUKCJA PROSIĄT” (Umowa o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13), dla rolników posiadających stada powyżej 20 loch, zlokalizowane na terenie całego kraju, ze szczególnym uwzględnieniem województwa wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, łódzkiego, opolskiego i lubelskiego, **sprawa numer 1/12/2014/FAPA**, niniejszym

składamy następującą ofertę na wykonanie **części numer.....** przedmiotu zamówienia obejmującej dostarczenie usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ):

Numer części przedmiotu zamówienia	Nazwa usługi	Cena jednostkowa brutto
	Usługa restauracyjna i dotycząca podawania posiłków podczas jednego, dwudniowego szkolenia (za 1 osobę)	
	Usługa hotelarska podczas jednego, dwudniowego szkolenia (za 1 osobę za 1 dobę)	
	Całkowita cena brutto (suma pozycji cena jednostkowa brutto)	

2. **Oświadczam/-y**, że zapoznałem/zapoznaliśmy** się z treścią SIWZ i nie wnoszę/wnosimy** do niej zastrzeżeń oraz że otrzymałem/otrzymaliśmy** wszelkie niezbędne do przygotowania Oferty informacje.
3. **Oświadczam/-y**, że wynagrodzenie, o którym mowa w ust.1 obejmuje wykonanie wszelkich czynności niezbędnych do zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i postanowieniami istotnych postanowień określonymi w SIWZ oraz zgodnie ze składaną Ofertą.
4. **Oświadczam/-y**, że zrealizuję/zrealizujemy** zamówienie zgodnie z warunkami zawartymi w SIWZ oraz niniejsza Ofertą.
5. **Oświadczam/-y**, że zamówienie zrealizuję/zrealizujemy** w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
6. **Oświadczam/-y**, że uważam/uważamy** się za związanych niniejszą Ofertą przez okres 60 dni licząc od upływu terminu składania ofert.
7. **Oświadczam/-y**, że zamówienie zrealizuję/zrealizujemy** sami**/ przy udziale podwykonawców, którzy będą realizować następujące części zamówienia**:

.....

8. **Akceptuję/Akceptujemy**** termin płatności wynoszący **21 dni** liczonych od daty otrzymania faktury/wystawienia rachunku przez Zamawiającego do dnia obciążenia jego rachunku.
9. **Zobowiązuję/Zobowiązujemy**** się w razie wybrania naszej Oferty, do:
- Dopelnienia formalności, o których mowa w Rozdziale I pkt 17 SIWZ,
 - Zawarcia umowy na warunkach określonych w SIWZ oraz w niniejszej Ofercie.
10. **Niniejsza** Oferta została złożona na zapisanych stronach.
11. Wraz z Ofertą przedkładam/przedkładamy** następujące dokumenty:

.....
.....

* Należy podać nazwę (firmę) i dane adresowe Wykonawcy lub wszystkich wykonawców składających wspólną ofertę.

**Niepotrzebne skreślić. W przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom nie jest wymagane podanie nazw podwykonawców, a jedynie wskazanie tej części zamówienia, która zostanie im powierzona do wykonania.

..... dnia2014 r.

(miejscowość)

(podpis upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy/Wykonawców)

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

<i>(pieczęć lub nazwa i adres Wykonawcy/Wykonawców)</i>	OŚWIADCZENIE
---	---------------------

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego przez Kujawsko-Pomorską Izbę Rolniczą na **zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich w województwie kujawsko-pomorskim** w czasie realizacji II etapu szkoleń w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, operacja szkoleniowa „NOWOCZESNA I KOMPLEKSOWA PRODUKCJA PROSIĄT” (Umowa o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13), dla rolników posiadających stada powyżej 20 loch, zlokalizowane na terenie całego kraju, ze szczególnym uwzględnieniem województwa wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, łódzkiego, opolskiego i lubelskiego, **sprawa numer 1/12/2014/FAPA**, niniejszym składamy oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia składającego/-ych Ofertę z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

_____ dnia __. __.2014 r.
(miejsowość)

*(podpis upelnomocnionego przedstawiciela
Wykonawcy/Wykonawców)*

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

<i>(pieczęć lub nazwa i adres Wykonawcy/Wykonawców)</i>	OŚWIADCZENIE
---	---------------------

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego przez Kujawsko-Pomorską Izbę Rolniczą w Przysieku na **zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich w województwie kujawsko-pomorskim** w czasie realizacji II etapu szkoleń w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, operacja szkoleniowa „NOWOCZESNA I KOMPLEKSOWA PRODUKCJA PROSIĄT” (Umowa o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13), dla rolników posiadających stada powyżej 20 loch, zlokalizowane na terenie całego kraju, ze szczególnym uwzględnieniem województwa wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, łódzkiego, opolskiego i lubelskiego, **sprawa numer 1/12/2014/FAPA**, niniejszym składamy oświadczenie o spełnianiu przez składającego/ych Ofertę warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w pkt. 6.1.1 niniejszej SIWZ oraz określonego na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy Pzp zwłaszcza w zakresie:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia niezbędnego do wykonania zamówienia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

_____ dnia __. __.2014 r.

(miejscość)

*(podpis uprawnionego przedstawiciela
Wykonawcy/Wykonawców)*

OŚWIADCZENIE w ramach art. 26 ust. 2d ustawy Pzp –

Informacja zawierająca listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp albo informację o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej

<p><i>(pieczęć lub nazwa i adres Wykonawcy/Wykonawców)</i></p>	<p style="text-align: center;">OŚWIADCZENIE</p>
--	--

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego przez Kujawsko-Pomorską Izbę Rolniczą w Przysieku na **zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich w województwie kujawsko-pomorskim** w czasie realizacji II etapu szkoleń w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, operacja szkoleniowa „NOWOCZESNA I KOMPLEKSOWA PRODUKCJA PROSIĄT” (Umowa o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13), dla rolników posiadających stada powyżej 20 loch, zlokalizowane na terenie całego kraju, ze szczególnym uwzględnieniem województwa wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, łódzkiego, opolskiego i lubelskiego, **sprawa numer 1/12/2014/FAPA**, niniejszym składamy oświadczenie na podstawie art. 26 ust. 2d ustawy Pzp

- załączam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp;
- informuję o tym, że nie należę do grupy kapitałowej.*

.....
(podpis Wykonawcy)

**Załącznik nr 1 do Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
– Formularz: „Zobowiązanie do udostępnienia wiedzy i doświadczenia”**

<i>(pieczęć lub nazwa i adres Zobowiązanego)</i>	ZOBOWIĄZANIE DO UDOSTĘPNIENIA WIEDZY I DOŚWIADCZENIA
--	---

Pełne dane adresowe Zobowiązanego:

Nazwa (firma lub imię i nazwisko),
Nr telefonu/nr faksu,
Adres,
Adres do korespondencji,
e-mail:,
Nr NIP Nr REGON,
Nr KRS

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego przez Kujawsko-Pomorską Izbę Rolniczą na **zakup usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków oraz usług hotelarskich w województwie kujawsko-pomorskim** w czasie realizacji II etapu szkoleń w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie”, objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, operacja szkoleniowa „NOWOCZESNA I KOMPLEKSOWA PRODUKCJA PROSIĄT” (Umowa o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13), dla rolników posiadających stada powyżej 20 loch, zlokalizowane na terenie całego kraju, ze szczególnym uwzględnieniem województwa wielkopolskiego, kujawsko-pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, łódzkiego, opolskiego i lubelskiego, **sprawa numer 1/12/2014/FAPA**, zobowiązujemy się na czas realizacji przedmiotowego zamówienia, wynikający z oferty złożonej przez Wykonawcę/ów:

.....
do udostępnienia jemu/im naszej wiedzy i doświadczenia zdobytego podczas zrealizowanych przez nas umów na usługi wskazanych na potwierdzenie spełniania warunku, o którym mowa w **pkt 6.1. Rozdziału I SIWZ**, oraz deklarujemy oddanie jemu/im do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu przedmiotowego zamówienia.

Oświadczamy, że w tym celu zawarliśmy z Wykonawcą składającym Ofertę umowę o współpracy* / umowę doradczą* / umowę*

* niepotrzebne skreślić lub wpisać właściwe

_____ dnia __. 2014

(miejsowość)

*(podpis upoważnionego
przedstawiciela Zobowiązanego)*

ROZDZIAŁ III
Załączniki do SIWZ

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 1	Małki
-------------------	--------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 3 (trzy) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie brodnickim w miejscowości Małki.

Miejsce: Restauracja Magnolia, Brodnica, Małki 1

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 2	Radziejów
-------------------	------------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 5 (pięć) dwudniowych szkoleń realizowanych w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie radziejowskim w miejscowości Radziejów.

Miejsce: Restauracja Arkadia, Radziejów, ul. Toruńska 36

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 3	Świecie
-------------------	----------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 3 (trzy) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie świeckim w miejscowości Świecie.

Miejsce: Restauracja Stylowa, Świecie, ul. Wojska Polskiego 83a

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 4	Obrowo
-------------------	---------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 2 (dwa) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie toruńskim w miejscowości Obrowo.

Miejsce: Zajazd „Rytkówka”, Obrowo, Szkolna 39

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 5	Wąbrzeźno
-------------------	------------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 3 (trzy) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie wąbrzeskim w miejscowości Wąbrzeźno.

Miejsce: Restauracja Oaza Bis, Wąbrzeźno, ul. 1 maja 37a

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 6	Tuchola
-------------------	----------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 2 (dwa) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie tucholskim w miejscowości Tuchola.

Miejsce: Zajazd Pod Jeleniem, Tuchola, ul. Świecka 110

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 7	Posługowo
-------------------	------------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 3 (trzy) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie żnińskim w miejscowości Posługowo.

Miejsce: Dom Biesiadny, Posługowo, Posługowo 26

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 8	Szubin
-------------------	---------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 2 (dwa) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie nakielskim w miejscowości Szubin.

Miejsce: Motel Tramp, Szubin, ul. Jana Pawła II 40

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 9	Rypin
-------------------	--------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 2 (dwa) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie rypińskim w miejscowości Rypin.

Miejsce: Restauracja Modrzewiowa, Rypin, Starorypin Rządowy 26a

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 22 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Opis poszczególnych części zamówienia

Część nr 10	Gołaszewo
--------------------	------------------

Zakup usług hotelarskich (noclegowych) wraz z usługami restauracyjnymi i dotyczącymi podawania posiłków polegających na zapewnieniu całodziennego wyżywienia oraz serwisu kawowego na 2 (dwa) dwudniowe szkolenia realizowane w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie włocławskim w miejscowości Gołaszewo.

Miejsce: Agrofarma, Gołaszewo, Gołaszewo 60a

Odległość od miejsca realizacji szkolenia nie może być większa niż 10 km.

Wyżywienie w miejscu odbywania się szkolenia

1. Obiad dwudaniowy i przerwa kawowa (pierwszy i drugi dzień szkolenia) oraz kolacja (pierwszy dzień szkolenia). Posiłki zostaną podane w miejscu realizacji szkolenia w temperaturze odpowiedniej dla każdego rodzaju dania.

A. Obiad dwudaniowy z uwzględnieniem następujących pozycji:

- a. Zupa
- b. Danie główne mięsne
- c. Dodatki: ziemniaki, ryż, frytki, surówki
- d. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, sok

B. Przerwa kawowa I i II dnia w godz. 9-16, bez ograniczeń: woda, soki, kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, ciastka

C. Kolacja:

- a. Bufet z zimnymi przystawkami
- b. Dodatki: pieczywo
- c. Danie główne mięsne w formie ciepłego posiłku
- d. Napoje ciepłe: kawa, herbata, (dodatki: cytryna, cukier, mleko);
- e. Napoje zimne: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana;

2. Liczba osób korzystających z usługi restauracyjnej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego potwierdzenia liczby osób korzystających z usługi restauracyjnej i w związku z tym liczby posiłków w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

3. Planowany termin / terminy realizacji zamówienia w trakcie trwania dwudniowych szkoleń w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów usługi na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi, jak również do serwowania posiłków oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.

NOCLEG

1. Planowany termin/terminy noclegu w trakcie trwania dwudniowych szkoleń: w okresie od 1 stycznia 2015 roku do 30 kwietnia 2015 roku. Terminy zostaną precyzyjnie określone w załączniku do umowy z Wykonawcą.
2. Nocleg obejmuje od 1 do 2 dób, w zależności od zapotrzebowania, które Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu/terminów szkoleń a w związku z tym terminu/terminów noclegów najpóźniej na 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
4. Liczba osób korzystających z usługi hotelarskiej - maksymalnie 22 osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby osób korzystających z noclegu w terminie najpóźniej 3 dni przed planowanym zakwaterowaniem uczestników szkolenia.
5. Uczestnicy muszą być zakwaterowani w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie określone w 36 pkt 1 lub 3 (hotel, pensjonat) ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t. j. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 ze zm.).
6. Minimalne wyposażenie pokoi to: łóżko lub łóżka, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia (nie mniej niż po jednym dla każdej zakwaterowanej w danym pokoju osoby), lustro, wieszak na okrycie wierzchnie. Łazienki powinny być wyposażone min. w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę, umywalkę z blatem lub półką, WC.
7. Zakwaterowanie w pokojach jedno- i dwuosobowych, z zastrzeżeniem, że kobieta i mężczyzna nie mogą zostać zakwaterowani we wspólnym pokoju, w pokojach powinny znajdować się oddzielne łóżka.
8. Śniadania wliczone w cenę pokoju.
9. Obiekt powinien posiadać ogrzewanie zapewniające temperaturę co najmniej 20°C i umożliwiające gościom samodzielną regulację temperatury w pokoju

Wzór Umowy - istotne postanowienia umowy

Zawarta w dniu2014 r. pomiędzy

- Kujawsko-Pomorską Izba Rolniczą z siedzibą w Przysieku, NIP:879-209-14-29, REGON 870431999 reprezentowanym przez:

.....
Zwanym dalej ZAMAWIAJĄCYM

Dokumenty potwierdzające numery NIP, REGON oraz KRS stanowią załącznik nr 1

-Z
siedzibą
NIP:.....;
REGON:.....
KRS:.....
reprezentowanym przez:

Zwanym dalej WYKONAWCĄ

Dokumenty potwierdzające numery NIP, REGON oraz KRS stanowią załącznik nr 2.

§ 1

1. Strony oświadczają, że niniejsza Umowa została zawarta w wyniku zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. jedn.: Dz. U. 2013 r. poz. 907)
2. Wykonawca oświadcza, że spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy, o której mowa w ust. 1.

§ 2

1. Przedmiotem umowy jest usługa restauracyjna i dotycząca podawania posiłków oraz usługa hotelarska zwana też dalej zadaniem.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć usługę restauracyjną i dotyczącą podawania posiłków oraz usługę hotelarską dla uczestników dwudniowego szkolenia pt. „Nowoczesna i kompleksowa produkcja prosiąt” realizowanego na podstawie Umowy o przyznanie pomocy nr 00002-6900-FA1900396/13 w ramach działania „Szkolenia zawodowe dla osób zatrudnionych w rolnictwie i leśnictwie” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2001-2013, zawartej pomiędzy Polskim Związkiem Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POL SUS” a Fundacją Programów Pomocy dla Rolnictwa FAPA z siedzibą w Warszawie.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć usługę restauracyjną w trakcie trwania dwudniowego szkolenia, zgodnie z przedstawioną ofertą z dnia
4. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi w terminie / terminach, zgodnie z załącznikiem nr 4 do Umowy oraz wyraża zgodę na zmianę ww. terminu/terminów przez Zamawiającego najpóźniej w czasie 3 dni przed datą planowanej usługi restauracyjnej.

5. Zamawiający zobowiązuje się do potwierdzenia ostatecznej liczby uczestników, a w związku z tym liczby posiłków, najpóźniej w terminie 3 dni przed datą realizacji usługi restauracyjnej.
6. Z tytułu wykonania usługi restauracyjnej Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę brutto za każdego uczestnika szkolenia (słownie złotych:00/100) płatną w ciągu 21 dni od daty otrzymania faktury/rachunku na konto nr
7. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić warunki zakwaterowania, zgodnie z przedstawioną ofertą z dnia
Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi hotelarskiej w terminie/ terminach zgodnie załącznikiem nr 4 do Umowy oraz wyraża zgodę na zmianę ww. terminu/terminów przez Zamawiającego najpóźniej w czasie 3 dni przed datą planowanego noclegu.
9. Zamawiający zobowiązuje się do potwierdzenia ostatecznej liczby osób korzystających z noclegu najpóźniej w terminie 3 dni przed datą realizacji usługi.
10. Z tytułu wykonania usługi Zamawiający zapłaci Wykonawcy kwotę brutto (słownie złotych:..... .00/100) za każdy wykorzystany pokój jednoosobowy oraz kwotębrutto (słownie złotych:00/100) za każdy wykorzystany pokój dwuosobowy płatną w ciągu 21 dni od daty otrzymania rachunku/faktury na konto nr.....
11. Termin realizacji Zadania od 1 stycznia 2015 r. do 30 kwietnia 2015 r.
12. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 5 i 10 zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu wykonania umowy.
13. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 5 i 10 zostanie pomniejszone o wartość tych elementów Zadania, które nie zostały wykonane w sposób należyty lub nie zostały wykonane.
14. Podstawą do wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy przez Zamawiającego jest stwierdzenie przez Zamawiającego terminowego i prawidłowego wykonania zadania.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego niezwłocznie, w formie pisemnej, o wszelkich istotnych okolicznościach, które mogą mieć wpływ na wykonanie Zadania przez Wykonawcę.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - a) za niewykonanie Zadania - w wysokości 15 % całkowitej kwoty wynagrodzenia brutto,
 - b) za opóźnienie z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wykonaniu Zadania – w wysokości 1 % kwoty wynagrodzenia brutto za każdy dzień opóźnienia
3. Kary umowne ulegają zsumowaniu.
4. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego karę umowną na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość realizacji Zadania.
6. Wykonawca nie może powierzyć wykonania Zadania innym podmiotom, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
7. Za działania lub zaniechania podmiotów, którym Wykonawca powierzył wykonanie Zadania, Wykonawca odpowiada jak za własne.
8. W razie naruszenia przez Wykonawcę ust. 1 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym, niezależnie od prawa domagania się od Wykonawcy zapłaty kary umownej, o której mowa w § 3.

§ 4

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty w zakresie:

- 1) zmiany miejsca realizacji zamówienia, gdy konieczność jej dokonania wynika z przyczyn losowych, niezależnych od Wykonawcy. Zmiana ta nie może prowadzić do obniżenia wymagań technicznych i funkcjonalnych określonych w SIWZ, ponadto Wykonawca będzie zobowiązany realizować zajęcia w województwie Kujawsko-Pomorskim, w miejscu spełniającym wymogi podane w SIWZ oraz zapewnić dojazd dla uczestników do nowego miejsca kursu i z powrotem
2. Wszystkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. SIWZ i oferta stanowią integralną część umowy.

§ 5

1. Wszelkie zmiany do umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowa zostaje sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla Wykonawcy i 1 dla Zamawiającego.
3. W zakresie nie uregulowanym niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Wszelkie spory, jakie mogą powstać w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozpatrywane przez sąd powszechny właściwy miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 6

Następujące załączniki do umowy stanowią jej integralną część:

- 1) Dokumenty potwierdzające numery NIP, REGON oraz KRS Zamawiającego
- 2) Dokumenty potwierdzające numery NIP, REGON oraz KRS Wykonawcy
- 3) Oferta Wykonawcy na realizację zadania
- 4) Terminy i miejsca realizacji szkoleń