

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

I. Zamawiający: Gminny Ośrodek Kultury w Narolu

I. **Nazwa zadania:** Organizacja przedsięwzięcia pn. „Kulinarnym szlakiem Galicji – promocja smaków regionu”.

II. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:** Organizacja przedsięwzięcia pn. „Kulinarnym szlakiem Galicji – promocja smaków regionu”, które odbędzie się w dniu 7-8 lipca 2017 roku w Narolu.

III. **Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym/i kryterium/iami:**

1. Cena: 80% -*obligatoryjnie*

$C = C_n \times 80 / C_b$ gdzie, C - ilość punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium najniższa cena

C_n - cena najniższa spośród badanych ofert C_b - cena z badanej oferty

- maksymalna ilość punktów za cenę – 80,00 pkt.

2. Obsługa techniczna wydarzenia - kryterium wagowe: 20 % - *obligatoryjnie*

- maksymalna ilość punktów za ilość osób - 20,00 pkt.

20 pkt. - za obsługę techniczną w ilości osób 4-5

10 pkt. - za obsługę techniczną w ilości osób 1-3

(W przypadku gdy Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierował innymi kryteriami oprócz ceny, musi opisać również sposób oceny oferty według tych kryteriów)

IV. **Wykonawca składając ofertę, jest zobowiązany dołączyć do niej następujące dokumenty (*obligatoryjnie*):**

1. Wykaz rzeczowo-finansowy zadań realizowanych w ramach wydarzenia w kwotach netto i brutto.

2.....

V. **Opis sposobu obliczenia ceny:**

W cenę oferty należy wliczyć wszystkie koszty wykonania zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany do podania ceny netto usługi/~~dostawy/roboty budowlanej~~ będącej przedmiotem zamówienia powiększonej o obowiązujący podatek VAT.

VI. **Cena podana przez Wykonawcę za świadczoną usługę/~~dostawę/robotę budowlaną~~ obowiązuje przez cały okres obowiązywania umowy i nie będzie/~~będzie~~ podlegała waloryzacji (podać klauzulę/sposób waloryzacji świadczenia).**

VII. **Opis sposobu przygotowania oferty:**

VIII. Oferta powinna być złożona w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie. Na kopercie należy umieścić nazwę oraz adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: **Organizacja przedsięwzięcia pn. „Kulinarnym szlakiem Galicji – promocja smaków regionu”** Oferta powinna zostać napisana w języku polskim, trwałą i czytelną techniką. Oferta powinna obejmować całość zamówienia określonego przez Zamawiającego.

IX. **Miejsce i termin złożenia oferty:**

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia: 22.02.2017 r do godz. 13.00 w siedzibie Zamawiającego Gminny Ośrodek Kultury w Narolu, ul. Warszawska 27, 37-610 Narol, w zamkniętej kopercie opisanej zgodnie ze wskazówkami z pkt. VIII. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po upływie terminu na składanie ofert zostanie zwrócona bez otwierania Wykonawcy i nie będzie podlegała procesowi oceny. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.

X. **Miejsce oraz termin otwarcia oferty:**

Otwarcie złożonych w postępowaniu ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego ul. Warszawska 27, 37-610 Narol w dniu 22.02.2017 r. o godz. 13.05.

Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest/są: Marlena Wiciejowska, tel. 662 118 799

XI. **Informacje dotyczące zawarcia umowy(*nieobligatoryjnie*):**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie podpisania umowy na wykonanie usługi w przypadku braku pozytywnej oceny wniosku o dofinansowanie i braku współfinansowania operacji w ramach planu działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

na lata 2014-2020. Z chwilą podpisania umowy na realizację operacji w ramach KSOW na lata 2014-2020 w terminie do 10 dni od dnia powiadomienia o tym fakcie, Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą w postępowaniu, jest zobowiązany do podpisania umowy. Umowa musi zawierać w swej treści wszystkie elementy oferty Wykonawcy.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy,
2. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia
3. Wykaz rzeczowo – finansowy zadań realizowanych w ramach wydarzenia w kwotach netto i brutto.

FORMULARZ OFERTY

Zamawiający: Województwo Podkarpackie / ~~Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie~~

odpowiadając na zaproszenie do składania ofert na realizację zadania:
Organizacja przedsięwzięcia pn. „Z pastwiska, lasu i pola do kulinarnego Narola”

- I. Oferujemy wykonanie usługi/~~dotawy/roboty~~ ~~—~~ ~~budowlanej~~ będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia, za kwotę w wysokości:**

Kryterium cena:

1. netto:zł, słownie:.....
2. podatek VAT:.....%, słownie:.....
3. brutto:.....zł, słownie:.....

Kryterium Obsługa techniczna wydarzenia:

1. Ilość osób obsługi technicznej -

II. Termin realizacji zamówienia: 7-8 lipca 2017 r.

III. Termin gwarancji:.....

IV. Oświadczamy, iż posiadamy uprawnienia do wykonywania działalności objętej przedmiotem zamówienia oraz dysponujemy potencjałem technicznym i osobowym umożliwiającym realizację zamówienia.

V. Oświadczamy, iż znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie zamówienia.

VI. Oświadczamy, że zobowiązujemy się wykonać zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz zgodnie z przedstawioną ofertą.

(data, podpis Wykonawcy)

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Należy wypełnić kolumnę „Cena brutto” w poniższej tabeli.

- 1. Zamawiający:**
Gminny Ośrodek Kultury w Narol
ul. Rynek 1, 37-610 Narol

Wyjaśnienia formularza ofert: Osobą do kontaktu w sprawach wyjaśnień szczegółów zamówienia jest: Marlena Wiciejowska, tel. 662 118 799

W celu prawidłowej organizacji przedsięwzięcia Wykonawca zapewni:

1. KONKURS KULINARNY:

1.1

- Piec konwekcyjno-parowy (gastronomiczny z możliwością użycia pojemników GN 1/1 siedmiopułkowy, 10-12 kW, zimna woda ½, odpływ 50 mm lub do beczki), - 3 szt.
- podstawa pod piec z przewodnicami - 3 szt.
- pojemniki stalowe GN 1/1- 65mm - 6 szt.
- stół ze stali nierdzewnej ze zlewem i baterią- 1000-1200/600-700/800-850 - 3 szt.
- stół ze stali nierdzewnej – 100-120/600-700/800-850 - 6 szt.
- kuchenka indukcyjna 1 palnikowa 1800-2000 W - 6 szt.

1.2

- szafa chłodnicza – pojemność od 380 l do 400 l

1.3

- wynajem obrusów białych lnianych 160/120 – 3 szt.
- wynajem skirtingów białych lnianych - 320/80 – 3 szt.
- wynajem koszyków wiklinowych na sztucce – 4 szt.
- wynajem 2 kpl. serwet białych lnianych na sztucce (po 25 serwet kpl. 30/30 cm)
- wynajem sztucców (talerz biały ceramiczny o rozmiarze 31 cm – 200 szt., sztucce cały komplet (60 szt.) składający się z łyżeczki deserowej, widelca deserowego, noża deserowego i widelca)
- wynajem stołów dla jury, nóżki z możliwością składania, blat plastikowy o wymiarach 80-100x180-200 – 4 szt.

1.4

- Wynajem stołów na prezentacji potraw konkursowych 80-100x180-200cm, nóżki stalowe z możliwością rozkładania, blat plastikowy o wymiarach 80-100x180-200cm – 4 szt.
- wynajem obrusów białych lnianych o wymiarach 3x120 - 4 szt.
- - wynajem skirtingów białych lnianych - 320/80 – 4 szt.

1.5

- Wynajem sprzętu do tworzenia ogólnodostępnego stanowiska sprzętowo-technicznego:
- chłodziarka szokowa – 1 szt.
 - vide – pakowarka próżniowa – 1 szt.

- marynowarka ultradźwiękowa – 1 szt.
- Fresch cook- urządzenie wielofunkcyjne do obróbki termicznej rozdrabniający, miksujący i gotujący równocześnie – 1 szt.

1.6

Zakup strojów kucharskich (z nadrukiem logotypu zgodnie z Księgą Wizualizacji Znaku PROW 2016-2020 na komplecie strojów)

- bluza – 27 szt.
- zapaska – 27 szt.
- czapka – 27 szt.

1.7

- Zakup świeżych ziół w doniczkach do konkursu:

- tymianek - 4 szt.,
- rozmaryn - 4 szt.,
- estragon - 4 szt.,
- bazylią - 4 szt.,
- pietruszka - 4 szt.,
- lubczyk - 4 szt.,
- liść laurowy - 4 szt.

1.8

- Zakup naturalnego miodu w słoikach 0,5 l – 9 szt.

1.9

- Zakup pstrąga roztoczańskiego o wadze jednej szt. od 300 do 350 gram – 20 kg.

1.10

- Zakup zera zagrodowego wiejskiego typu „ricotta zwykła” – 9 kg.

1.11

- zakup truskawek pozbawionych szypulek odmiany "sengana" – 9 kg

1.12

- Zakup oleju świątecznego (rzepakowego) roztoczańskiego w butelce 0,5 l – 9 szt.

2. POKAZY KULINARNO-EDUKACYJNE

2.1

Zakup strojów kucharskich (z nadrukiem logotypu zgodnie z Księgą Wizualizacji Znaku PROW 2016-2020 na komplecie strojów)

- bluza – 17 szt.
- zapaska – 17 szt.
- czapka – 17 szt.

2.2

Wynajem stanowisk do przeprowadzania pokazów

- Piec konwekcyjno-parowy (gastronomiczny z możliwością użycia pojemników GN 1/1 siedmiopółkowy, 10-12 kW, zimna woda ½, odpływ 50 mm lub do beczki), – 2 szt.
- podstawa pod piec z przewodnicami – 2 szt.
- stół ze stali nierdzewnej ze zlewem i baterią 1000x1200x650-700x800- 850 (przyłącza: woda, odpływ) – 2 szt.
- stół ze stali nierdzewnej 1000-1200x650-700x800-850 – 2 szt.
- kuchenka indukcyjna 1 palnikowa moc. 1800-2000 W - 2 szt.

2.3

Wynajem sprzętu do przeprowadzenia warsztatów

- garnki o poj. różnej – 4 szt.
- patelnie o śred. różnej- 2 szt.
- miski o różnej wielkości – 5 szt.
- noże do krojenia – 4 szt.
- komplet łyżek – 12 szt.
- komplet widelców – 12 szt.
- szpatuły – 2 szt.
- różgi – 2 szt.

2.4

Zakup pstrąga roztoczańskiego waga 1 szt. od 300 do 350 gram - 19 kg.

2.5

Zakup sera zagrodowego wiejskiego „ricotta zwykła” – 4 kg.

2.6

Zakup naturalnego miodu słoik 0,5 l - 15 szt.

2.7

Zakup truskawek pozbawionych szypulek odmiany "sengana" – 10 kg.

2.8

Zakup oleju świątecznego (rzepakowego) roztoczańskiego 0,5 litra w szklanej butelce - 14 szt.

3. KONKURS KULINARNY DLA KGW

3.1

- Zakup pstrąga roztoczańskiego o wadze jednej sztuki od 300 do 350 gram – 20 kg.

4. POKAZ NOWOCZESNYCH TECHNOLOGII KULINARNYCH

4.1

- Wynajem drobnego sprzętu kulinarnego:

Syfon – 1 szt.

miski poliuretanowe (różne rozmiary)– 2 szt.

Fresch cook- urządzenie wielofunkcyjne do obróbki termicznej rozdrabniający, miksujący i gotujący równocześnie – 1 szt.

Łyżka lotos – 2 szt.

4.2

wynajem butli z ciekłym azotem 10 litrowa – 1 szt.

5. STOISKA PROMOCJI DZIEDZICTWA KULINARNEGO REGIONU

5.1

Zakup naturalnego miodu w słoiku 0,5 l – 50 szt.

Zakup sera zagrodowego wiejskiego „ricotta zwykła” – 20 kg.

5.3

- zakup oleju świętecznego (rzepakowego) roztoczańskiego 0,5 litra w szklanej butelce – 30 szt.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć i przygotować ww. sprzęt do użytku. Rozmieszczenie i wykorzystanie poszczególnych składowych zamówienia na miejscu w porozumieniu z zamawiającym. Gotowość całości sprzętu do użytku w dniu 7 lipca 2017 r. w Narolu do godziny 14.00.