

Boguchwała 04.07.2014 r.

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„TRYGON – ROZWÓJ I INNOWACJA”
36 -072 Świlcza 168
NIP: 5170268879
REGON: 180338529

Zapytanie ofertowe 1/U/2014

Lokalna Grupa Działania „Trygon – Rozwój i Innowacja” z siedzibą w Świlczy składa zapytanie dotyczące udziału w imprezach charakterystycznych dla środowiska lokalnego na terenie LSR w roku 2014, w ramach działania „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja”, objętego PROW na lata 2007 – 2013.

I. Zamawiający

Lokalna Grupa Działania „Trygon – Rozwój i Innowacja”
36 – 072 Świlcza 168
NIP: 5170268879
REGON: 180338529

II. Postanowienia ogólne

1. Niniejsze postępowanie na mocy obowiązujących przepisów prawa nie podlega ustawie z dnia 29 stycznia 2004r. (z późn. zmianami) – Prawo zamówień publicznych
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin ich składania. Dokonane zmiany przekazuje się niezwłocznie wszystkim wykonawcom, do których zostało wystosowane zapytanie i jest ono dla nich wiążące. O dokonanych zmianach informuje się także na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone ogłoszenie o prowadzonym postępowaniu ofertowym.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania ofertowego bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru kilku ofert (imprez, w których weźmie udział), jednakże nie więcej niż 5, zgodnie z liczbą przyznanych punktów, na jaki pozwolą mu szacunkowe koszty przeznaczone na realizację tego zadania w roku 2014 w ramach działania „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja”, objętego PROW na lata 2007 – 2013.
5. W ramach postępowania ofertowego, każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Nie dopuszczalne jest składanie ofert częściowych.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem postępowania ofertowego jest inicjatywa wzięcia udziału Lokalnej Grupy Działania „Trygon - Rozwój i Innowacja” w imprezach charakterystycznych dla środowiska lokalnego organizowanych na terenie objętym LSR w związku z realizacją celów polegających na pobudzeniu zaangażowania społeczności lokalnej w rozwój obszaru objętego LSR i budowaniu kapitału społecznego na tym obszarze poprzez: prowadzenie działań promujących obszar objęty LSR, aktywizację mieszkańców i organizacji społecznych poprzez budowanie i umacnianie kapitału społecznego oraz sprawne wdrażanie LSR poprzez: prowadzenie działań informacyjnych, a także wykorzystanie lokalnych zasobów kulturowych, środowiskowych, przyrodniczych i krajobrazowych w celu promowania obszaru objętego LSR. LGD weźmie udział

w wydarzeniach o charakterze promocyjnym i kulturalnym związanych z obszarem objętym LSR oraz działalnością LGD.

2. Szczegółowa specyfikacja zamówienia:

- 1) Warunkiem dostępu jest realizacja imprezy na obszarze LGD „Trygon – Rozwój i Innowacja” (Gmina Boguchwała, Lubenia, Świlcza)
- 2) Przygotowanie miejsca pod stoisko promocyjne dla LGD o wymiarach min. 3x4 m, z dostępem do prądu – min. 1 gniazdo, 3 stoliki o wymiarach min. 250x100x70 cm, min. 6 krzeseł, w celu rozstawienia namiotu wystawowego oraz stołów z jadłem regionalnym. LGD za uzbrojone w powyższe elementy miejsce wystawiennicze może ponieść koszt do 500,00 zł brutto.
- 3) Przygotowanie min. 25 potraw regionalnych związanych tematycznie z zakresem i treścią imprezy, w oparciu o *Katalog potraw regionalnych* stanowiący załącznik nr 2 do zapytania (min. 9 pozycji mają stanowić potrawy ciepłe, min. 5 pozycji – zakąski, min. 5 pozycji zakąski zimne mięsne, ciasta minimum 3 pozycje, napoje minimum 2 pozycje oraz nalewki minimum 1 pozycja). LGD za wykonanie zadania może ponieść koszt do 2500,00 zł brutto.
- 4) Aranżacji i dekoracji stołu oraz zapewnienie naczyń jednorazowych do degustacji potraw w ilości dostosowanej do szacunkowej liczby uczestników imprezy.
- 5) Dostawa na miejsce wykonywania zadania, zapewnienie obsługi (min. 5 osób) oraz sprzątanie.
- 6) Wykonawca udokumentuje liczbę osób biorących w imprezie (minimalna liczba wynosi 250 osób).
- 7) Usługa świadczona będzie na podstawie umowy udziału w imprezie charakterystycznej dla środowiska lokalnego. Termin zawarcia umowy dostosowany będzie do kalendarza zgłoszonych imprez zawartych, w harmonogramie Szczegółowego opisu zadań w ramach 8 etapu na rok 2014.
- 8) Po zrealizowaniu zadania płatność nastąpi przelewem w terminie do 30 dni od dnia dostarczenia faktury lub rachunku do Zamawiającego, na konto wskazane przez Oferenta.
- 9) Wykonawca zgadza się na udostępnienie dokumentacji związanej z zamówieniem uprawnionym instytucjom zewnętrznym w celu przeprowadzenia audytu projektu lub jego kontroli finansowej oraz zobowiązuje się do przechowywania dokumentacji związanej z w/w zamówieniem do 31.12.2021 r.

IV. Warunki wymagane od wykonawców

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
- 2) Działają na terenie objętym Lokalną Strategią Rozwoju LGD
- 3) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- 4) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 5) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

V. Opis sposobu przygotowania oferty

Ofertę sporządzić należy na załączonym do niniejszego zapytania formularzu ofertowym (Załącznik nr 1). Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną.

VI. Miejsce oraz termin składania ofert

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: monitoring@lgd-trygon.pl, faksem na numer (17) 870 15 79, poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Lokalna Grupa Działania „Trygon – Rozwój i Innowacja”, ul. Tkaczowa 146, 36 – 040 Boguchwała **do dnia 18.07.2014r.**
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.lgd-trygon.pl

VII. Kryterium wyboru Wykonawcy będą stanowiły następujące czynniki:

1. Dostosowanie miejsca wystawiennicze LGD zgodnie z opisem – 20 %
2. Różnorodność i ilość potraw regionalnych – 40%
3. Aranżacja i dekoracja stołu oraz zapewnienie naczyń jednorazowych do degustacji potraw – 20%
4. Zasięg i oddziaływanie imprezy w środowisku (szacunkowa liczba uczestników) – 20%

VIII. Termin związania ofertą

Wykonawcy będą związani swoją ofertą min. do dnia wskazanego, jako termin odbywania się imprezy charakterystycznej.

IX. Przesłanki odrzucenia ofert

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1) Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego
- 2) Zostanie złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu
- 3) Zostanie złożona po terminie składania ofert
- 4) Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów

X. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

- 1) Wybór ofert nastąpi do dnia 25.07.2014 r.
- 2) O wyborze najkorzystniejszej oferty (na podstawie sporządzonego Protokołu z wyboru ofert do Zapytania ofertowego 1/U/2014) Zamawiający zawiadomi Oferentów za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.

XI. Osoba do kontaktu

Do kontaktów i wyjaśnień ze strony Zamawiającego upoważniony jest Tomasz Stefanowicz tel. (17) 870 15 79, kom. 698 166 371, mail: monitoring@lgd-trygon.pl

Z poważaniem

Dyrektor Biura

Ewa Śliwa



III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Opis proponowanego stoiska przy zachowaniu minimalnych wymagań zawartych w zapytaniu ofertowym.

2. Specyfikacja ilościowa i jakościowa min. 25 potraw regionalnych związanych tematycznie z zakresem i treścią imprezy wybranych z *Katalogu potraw regionalnych* (Załącznik nr 2).

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		

3. Opis lub wizualizacja proponowanej aranżacji i dekoracji stołu oraz zapewnienie naczyń jednorazowych do degustacji potraw w ilości dostosowanej do szacunkowej liczby uczestników imprezy.

4. Opis warunków dostawy na miejsce wykonywania zadania, zapewnienie obsługi (min. 5 osób) oraz sprzątania.

5. Dodatkowy opis oferty.

IV. TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY

Niniejsza oferta ważna jest:

V. OŚWIADCZENIE OFERENTA:

1. Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w Zapytaniu ofertowym 1/U/2014 z dnia 04.07.2014r. W przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą zobowiązuje się do podpisania umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Prace stanowiące przedmiot zamówienia wykonam w terminowo i bez zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że oferta została sporządzona w oparciu o całkowity przedmiot zamówienia, posiadaną wiedzę i doświadczenie.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego 1/U/2014 z dnia 04.07.2014 r.

**Katalog potraw regionalnych, spośród których można dokonać wyboru potraw
przy zachowaniu wskazanych parametrów ilościowych**

1. POTRAWY CIEPŁE (MINIMUM 9 POZYCJI)

- 1) pierogi z płuckami – 300 szt.
- 2) pierogi ruskie – 300 szt.
- 3) pierogi z kapustą – 300 szt.
- 4) pierogi z mięsem – 300 szt.
- 5) pierogi z grzybami – 300 szt.
- 6) pierogi z mąki razowej z mięsem – 300 szt.
- 7) uszka z grzybami lub kapustą – 400 szt.
- 8) krokiet z kapustą – 200 szt.
- 9) krokiet z mięsem – 200 szt.
- 10) krokiet z grzybami i kapustą – 200 szt.
- 11) gołąbki z kaszą lub ryżem i grzybami – 200 szt.
- 12) kluski z omastą – 4 kg
- 13) kluski z serem – 4 kg
- 14) kapusta w kapuście – 15 litrów
- 15) kapusta z grochem – 15 litrów
- 16) kapusta kwaszona – 15 litrów
- 17) karkówka w kapuście – 100 szt. po ok. 50 g.
- 18) ryba smażona – 50 szt. po 150g.
- 19) wędzonka – 20 litrów
- 20) żurek na serwatce – 20 litrów
- 21) żurek staropolski – 20 litrów
- 22) żur na zakwasie – 20 litrów
- 23) barszcz czerwony tradycyjny – 20 litrów
- 24) barszcz czerwony z jajkiem – 20 litrów
- 25) ożeniaczka – 20 litrów
- 26) ziemniaki opiekane – 5 kg
- 27) kasza gryczana z omastą – 5 kg
- 28) kasza ze śliwami – 5 kg
- 29) paszteciki wiejskie w cieście – 300 szt.
- 30) grochówka wiejska na wędzonym boczku – 20 litrów

2. ZAKĄSKI (MINIMUM 5 POZYCJI)

- 1) proziaki – 300 szt.
- 2) gomółki – 200 szt.
- 3) masło wiejskie ziołowe – 1 litr
- 4) masło wiejskie czosnkowe – 1 litr
- 5) masło wiejskie cebulowe – 1 litr
- 6) chleb żytni staropolski – 4 bochenki po ok. 4 kg.
- 7) chleb wiejski pszenny – 4 bochenki po ok. 4 kg.
- 8) chleb pieczony na liściu kapusty – 4 bochenki po ok. 4 kg.
- 9) ogórki małosolne – 400 szt.
- 10) ogórki kiszane – 400 szt.
- 11) rydze po staropolsku – 3 l

- 12) ryba w oleju po wiejsku – 100 szt.
- 13) rolmopsy – 200 szt.
- 14) ryba w galarecie - 200 szt.

3. ZAKĄSKI ZIMNE MIĘSNE (MINIMUM 5 POZYCJI)

- 1) kaszanka wiejska – 100 szt. po ok. 200 g.
- 2) galaretka wieprzowa – 100 szt. po ok. 20g.
- 3) sadło – 2 l
- 4) smalec wiejski – 3 l
- 5) żeberka wędzone – 50 szt. po ok. 50 g.
- 6) smalec z cebulą – 2 l
- 7) smalec ze skwarkami – 2 l
- 8) kiełbasa wiejska – 10 kg
- 9) szynka wiejska wędzona – 5 kg
- 10) boczek wiejski – 5 kg
- 11) boczek wiejski faszerowany – 5 kg
- 12) kaszanka (krupniczki) – 25 szt. po ok. 50 g.
- 13) pasztet wiejski pieczony – 5 kg
- 14) pasztet staropolski – 5 kg
- 15) pasztet w jelicie po staropolsku – 25 szt. po ok. 50 g.
- 16) salceson wiejski – 5 kg
- 17) schab wędzony po staropolsku – 5 kg

4. CIASTA (MINIMUM 3 POZYCJE)

- 1) sękacz – 40 porcji po ok. 100 g.
- 2) chrust – 300 szt. po ok. 5 g.
- 3) racuchy z pudrem – 150 szt. po ok. 5 g.
- 4) racuchy z jabłkami – 150 szt. po ok. 5 g.
- 5) paczki z różą – 150 szt. po ok. 50g.
- 6) pączki z marmoladą – 150 szt. po ok. 50g.
- 7) pączki lukrowane – 150 szt. po ok. 50g.
- 8) szarlotka – 40 porcji po ok. 120 g.
- 9) ciasto piernikowe – 40 porcji po ok. 120 g.
- 10) serowiec – 40 porcji po ok. 120 g.
- 11) makowiec – 40 porcji po ok. 120 g.
- 12) szarlotka – 40 porcji po ok. 120 g.
- 13) zawijaniec – 40 porcji po ok. 120 g.

5. NAPOJE (MINIMUM 2 POZYCJE)

- 1) kompot z jabłek lub innych owoców – 10 l
- 2) kompot z owoców suszonych – 10 l
- 3) miód pitny – 5 l
- 4) syrop malinowy lub z innych owoców – 5 l

6. NALEWKI (MINIMUM 1 POZYCJA)

- 1) nalewka żurawinowa – 2 l
- 2) nalewka z kwiatu bzu czarnego – 2 l
- 3) miętówka – 2 l
- 4) wiśniówka – 2 l
- 5) cytrynówka – 2 l
- 6) aroniówka – 2 l
- 7) orzechówka – 2 l
- 8) nalewka na miodzie – 2 l