



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Niemodlin, dnia 22.06.2021

ZAPYTANIE OFERTOWE dot. organizacji kolacji degustacyjnych i pokazu kulinarnego

ZAMAWIAJĄCY: Fundacja na rzecz Zamku Książęcego Niemodlin 1313, , Rynek 55, 49-100 Niemodlin tel. +48608090840, e:mail zamek@zamekniemodlin.pl , zamek@aia.pl; godziny pracy Fundacji od wtorku -piątku 8:00-16:00, sob- nd 10:00- 18:00,

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Zamówienie obejmuje :

1. Organizację tematycznych kolacji degustacyjnych

- **Miejsce:** Kolacje odbędą się w historycznej przestrzeni Zamku Książęcego Niemodlin.
- **Cel kolacji:** Promocja potraw na bazie produktu – karpia niemodlińskiego. Tematyka poszczególnych kolacji będzie związana z potrawami przygotowanymi na bazie ryb obszaru działania Rybackiej Lokalnej Grupy Działania Opolszczyzna a przede wszystkim w oparciu o karpia niemodlińskiego wpisanego na listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- **Ilość kolacji** – 3(trzy sztuki) , Kolacje odbędą się w terminach do ustalenia, w przedziale VIII-XII 2021.
- **Menu:** Propozycja Kolacji degustacyjnych obejmie 5-6 potraw podawanych w formie menu degustacyjnego wraz ze specjalnie dobranymi winami i innymi specjałami z grupy lokalnych produktów obszaru województwa opolskiego. Lista produktów z Opolszczyzny : <http://www.odnowawsi.eu/serwis/index.php?id=229>
- **Odbiorcy/uczestnicy kolacji:** liczba uczestników każdej kolacji degustacyjnej to 50 osób.
- **Czas trwania:** przewidywany czas trwania Kolacji degustacyjnej to ok 4 godziny.
- **Realizacja:** Kolacje degustacyjne przygotowane przez doświadczonych kucharzy i zespół kelnerów. Kucharz/kucharze prowadzący cykl kolacji degustacyjnej powinni posiadać kwalifikacje oraz doświadczenie w przygotowywaniu potraw w oparciu o ryby i produkty regionalne oraz udział w /organizację imprez o podobnym charakterze.
- **Inne:** Prezentacja potraw w czasie Kolacji degustacyjnej odbędzie się w języku polskim i angielskim **Opcjonalnie:** dodatkowe atrakcje(smakowe, artystyczne)
- **Kalkulacja uwzględnia koszty:** kucharze, kelnerzy, sprzęt, produkty do całościowego przygotowania kolacji.
- **Zaplecze Zamku: z uwagi na rewitalizacyjny charakter obiektu całość przygotowania w oparciu o sprzęt mobilny.** Na terenie obiektu jest dostęp do prądu i wody. Posiadamy stoły cateringowe okrągłe na 10 osób/8 osób oraz krzesłami.

2. Organizację pokazu kulinarnego wraz z degustacją potraw z karpia na targach branżowych(termin do ustalenia w przedziale IX-XI 2021)

Pokaz kulinarny podczas branżowych targów :

- **Miejsce:** do potwierdzenia w terminie późniejszym (lokalizacja Warszawa, Poznań, Opole- do ustalenia z uwagi na sytuację związaną z COVID-19 i realizację branżowych targów turystycznych)
- **Menu:** 3 potrawy degustacyjne w oparciu o karpia niemodlińskiego, livecooking
- **Ilość porcji:** 1200 porcji degustacyjnych(łącznie)/ 3 wejścia wydawki na opakowaniu jednorazowym

"Książęcy Karp Niemodliński"- organizacja działań promocyjnych w celu propagowania rybackiego dziedzictwa kulturowego". Program Operacyjny Rybactwo i Morze 2014-2020

- Cel:** Promocja potraw na bazie produktu – karpia niemodlińskiego
- Czas trwania:** godziny funkcjonowania dnia targowego
- Realizacja:** Pokaz kulinarny przygotowany przez doświadczonych kucharzy/ kucharza. Prowadzący pokaz powinien posiadać kwalifikacje oraz doświadczenie w przygotowywaniu potraw w oparciu o ryby i produkty regionalne oraz udział/organizację imprez o podobnym charakterze
- Kalkulacja** uwzględnia koszty: honorarium kucharz, produkty spożywcze, sprzęt mobilny gastronomiczny(kuchnia, chłodziarki), do całościowego przygotowania pokazu, opakowania jednorazowe biodegradowalne, dojazd na miejsce pokazu
- **Inne:** Prezentacja potraw w czasie pokazu odbędzie się w języku polskim i angielskim

Informacja dostępna na stronie www.zamekniemodlin.pl;

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA: w terminie VIII/2021 -XII/2021 – szczegółowe terminy zostaną uzgodnione przy podpisaniu umowy

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) Posiadania wiedzy i doświadczenia:

Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, iż w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, należycie wykonał co najmniej 2 usługi polegające na wykonaniu prac o podobnym charakterze

2) Dysponowania zasobami osobowymi i sprzętowymi do wykonania zamówienia: Warunek spełni Wykonawca, który wykaże/oświadczy, że dysponuje lub będzie dysponował: osobą posiadającą doświadczenie/kwalifikacje w organizacji kulinarnych pokazów i degustacji przy realizacji zamówienia

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien określić cenę całości zamówienia na formularzu ofertowym, które stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

2. Podstawą obliczenia ceny jest opis przedmiotu zamówienia wraz z wymiarami i planem umiejscowienia

3. Oferta musi obejmować całość zamówienia, Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

4. Wykonawca zobowiązany jest do określenia ryczałtowej ceny ofertowej za realizację przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym *Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93, z późniejszymi zmianami) ten rodzaj wynagrodzenia określa w art. 632 następująco: § 1. Jeżeli strony umówiły się o wynagrodzenie ryczałtowe, przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac. § 2. Jeżeli jednak wskutek zmiany stosunków, której nie można było przewidzieć, wykonanie dzieła groziłoby przyjmującemu zamówienie rażącą stratą, sąd może podwyższyć ryczałt lub rozwiązać umowę.*

5. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające z opisu przedmiotu zamówienia, a także koszty wszystkich usług, bez których realizacja zamówienia byłaby niemożliwa.

6. Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie wynikających z nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.
7. Oferta powinna być: podpisana czytelnie przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną., zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, REGON,
8. Oferta winna zawierać: – Załącznik nr 1 do zapytania - Formularz ofertowy, – Załącznik nr 2 do zapytania – oświadczenie, Zał. nr 3 do zapytania - oświadczenie
9. Oferta wraz z załącznikami winna być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, figurującą w rejestrze lub wypisie z ewidencji działalności gospodarczej;
10. Jeżeli oferta, załączniki będą podpisane przez inną osobę niż wymienioną powyżej, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo określające jego zakres oraz podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy;
11. Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, w tym również te przedstawiane w formie oryginałów, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
13. Wykonawca może dokonać wizji lokalnej umiejscowienia planowanego zadania w godzinach pracy Fundacji wt – pt 8:00-16:00, sob- nd 10:00-18:00
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT Oferta powinna być dostarczona (do wyboru):

- osobiście/pocztą/kurierem do siedziby Fundacji (Zamek Niemodlin, Rynek 55, 49-100 Niemodlin) lub
 - Za pośrednictwem poczty elektronicznej – mail: zamek@zamekniemodlin.pl; zamek@aia.pl do dnia 2 sierpnia stycznia 2021r. do godz. 15:00- Za wiążącą uznaje się datę wpływu oferty.
1. Ocena ofert zostanie dokonana w terminie do 7 dni.
 2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
 3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zwrócić się z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający niezwłocznie zamieści wyjaśnienie treści zapytania ofertowego na swojej stronie internetowej.
 4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert może zmienić lub wycofać swoją ofertę.
 5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Każda zmiana będzie zamieszczana na stronie internetowej Zamawiającego.
 6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
 7. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.zamekniemodlin.pl

OCENA OFERT

Kryteria Ofert

1. Cena – 100% Za zaoferowaną cenę Wykonawca otrzyma max. 100 punktów Liczba pkt = najniższa oferowana cena spośród wszystkich ważnych ofert/ cena badanej oferty x 100%
2. Każdy z Wykonawców otrzyma odpowiednią ilość punktów, wyliczoną o powyższe kryterium. Wykonawca może uzyskać max. 100 pkt.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom

określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

- 1.Cena winna zawierać wszystkie koszty realizacji zadania jakie poniesie wykonawca z tytułu należytego wykonania przedmiotu zamówienia w tym koszty podatku VAT
- 2.Wykonawca zobowiązany jest do podania całkowitej ceny za całość zamówienia, do dwóch miejsc po przecinku, wyrażonej cyfrowo i słownie w złotych polskich (zgodnie z formularzem ofertowym).

WYKLUCZENIA Z MOŻLIWOŚCI UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PODMIOTOM POWIĄZANYM OSOBOWO LUB KAPITAŁOWO

Zamawiający zastrzega, iż nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim kapitałowo lub osobowo, z zastrzeżeniem dotyczącym nie otrzymania żadnej oferty. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na: (1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej; (2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji; (3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika; (4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

INFORMACJA O UNIEWAŻNIENIU POSTĘPOWANIA

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku braku złożenia co najmniej dwóch ofert zgodnych z zapytaniem ofertowym.

INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem www.zamekniemodlin.pl

ZMIANY UMOWY

Zamawiający zastrzega sobie ponadto możliwość dokonania zmiany umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia Zapytania Ofertowego, w następujących przypadkach: –wystąpienie siły wyższej, uniemożliwiającej wykonanie przedmiotu zamówienia w terminach określonych w umowie, –zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,

DODATKOWE INFORMACJE :

Dodatkowych informacji udziela Joanna Kardasińska tel.608090840

ZAŁĄCZNIKI: Wzór formularza ofertowego - załącznik nr 1 , Oświadczenie – załącznik nr 2, Oświadczenie – załącznik nr 3



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Zał. nr 1

DANE FIRMY

Miejscowość.....DATA.....

.....

.....

Oferta na organizację kolacji degustacyjnych i pokazu kulinarnego

OFERTA:

1 Cykl 3 kolacji degustacyjnych

Formuła Kolacji: Menu degustacyjne

Miejsce: Realizacji : Zamek Książęcy Niemodlin 1313 Rynek 55, 49-100 Niemodlin,

Menu: 5- potraw degustacyjnych w oparciu o potrawy z karpia i lokalnych ryb.

Czas trwania: 4 godziny, terminy do ustalenia

Ilość uczestników: – 50 osób (każda kolacja)

Cel kolacji: Promocja potraw na bazie produktu – karpia niemodlińskiego

Kalkulacja uwzględnia koszty: honorarium kucharze, kelnerzy, sprzęt mobilny, produkty spożywcze do całościowego przygotowania kolacji.

CENA: PLN słownie.....(w tym VAT ...%) za 1 kolacje.

Cykl 3 kolacji –PLN słownie.....(w tym VAT.....%)

B. Pokaz kulinarny :

Miejsce: do potwierdzenia w terminie późniejszym (lokalizacja Warszawa,)

Menu: 3 potrawy degustacyjne w oparciu o karpia niemodlińskiego, livecooking

Ilość porcji: 1200 porcji degustacyjnych(łącznie)/ 3 wejścia wydawki na opakowaniu jednorazowym

Cel: Promocja potraw na bazie produktu – karpia niemodlińskiego

Czas trwania: godziny funkcjonowania dnia targowego

Kalkulacja uwzględnia koszty: honorarium kucharz, produkty spożywcze, sprzęt mobilny gastronomiczny(kuchnia, chłodziarki), do całościowego przygotowania pokazu, opakowania jednorazowe biodegradowalne, dojazd na miejsce pokazu.

CENA : PLN słownie..... (w tym VAT%) za 1 pokaz



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Zał. nr 2

Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym

Przystępując do Zapytania ofertowego oświadczam brak powiązań osobowych lub kapitałowych Wykonawcy /nazwa podmiotu, adres, NIP/:

.....

z Zamawiającym:

Fundacją na rzecz Zamku Książęcego Niemodlin 1313,

przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....

(pieczęć firmy i czytelny podpis Wykonawcy)



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki



Zał. nr 3

Oświadczenie

Oświadczam, że moja firma posiada wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej. Posiadam zasoby rzeczowe i osobowe do terminowej realizacji zamówienia wykonania kolacji degustacyjnych i pokazu kulinarnego. Poniżej wykonane prace na rzecz podmiotów.

Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana	Miejsce wykonania	Data wykonania



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Morski i Rybacki

