

Zamawiający: TARNOWSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA, ul. Wałowa 2/12, 33-100 Tarnów, e-mail: lottot@wp.pl

## **ZAPYTANIE OFERTOWE nr 11A/2017/E** z dnia 13 października 2017 roku zmienione dnia 15 października 2017 roku

TARNOWSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA zwraca się z zapytaniem ofertowym w celu określenia kosztów: **Organizacji dwudniowej konferencji „Veritas in Vino”**

### **I. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zapytania ofertowego jest określenie kosztu kompleksowej organizacji dwudniowej konferencji „Veritas in Vino” na terenie gminy Ciężkowice w Powiecie Tarnowskim woj. Małopolska w dniach 27 (piątek) – 28 (sobota) października 2017 roku:

Planowany koszt obejmuje:

- Organizację konferencji Veritas in Vino na terenie gminy Ciężkowice
- Zapewnienie czterech prelegentów,
- Zapewnienie noclegów dla czterdziestu uczestników konferencji,
- Zapewnienie dla 40 osób usługi cateringowej podczas trwania konferencji wraz z degustacją lokalnych win wraz z prezentacją winiarską.
- Zapewnienie usługi transportowej na drugi dzień konferencji oraz prelekcji w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej.
- Organizacja panelu dot. potencjału enoturystycznego regionu tarnowskiego podczas wizyty w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej.

Poprzez organizację konferencji Veritas in Vino rozumie się:

1. Przeprowadzenie procesu rekrutacji uczestników konferencji,
2. Przygotowanie sali na potrzeby konferencji zgodnie z wytycznymi zamawiającego,
3. zapewnienie czterech prelegentów w tematach
  - a) uwarunkowania prawne sprzedaży oferty lokalnych winnic,
  - b) budowania systemów sprzedaży oferty lokalnych winnic,
  - c) techniczne aspekty dystrybucji i produkcji lokalnych produktów w tym produktów turystycznych,
  - d) łączenie oferty winiarskiej z ofertą regionu w kontekście rozwoju turystyki.
4. Zarezerwowanie i zapewnienie miejsc noclegowych dla uczestników konferencji (maks. 40) o standardzie pokoi dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym w hotelu lub w gospodarstwach agroturystycznych.

Usługa cateringowa rozumiana jest jako zapewnienie wyżywienia podczas dwudniowej konferencji w skład którego wchodzić będzie: 3x przerwa kawowa, 2x obiad, 1x kolacja, 1x śniadanie w tym serwis i obsługa po zakończeniu konferencji.

1. Przygotowania stołów – obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych;
3. Dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji wskazane przez Zamawiającego;
4. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
5. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych ( m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).
6. Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego. Oferta powinna składać się z następującego menu:
  - a) Zapewnienie serwisu kawowego podczas każdego dnia konferencji w systemie ciągłym dla uczestników/uczestniczek projektu. Serwis kawowy składa się z: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń, woda mineralna gazowana i niegazowana po ½ l./na osobę, ciastka, ciasto - różne rodzaje(4) po 120 g/na osobę, owoce – po 2 sztuki/na osobę
  - b) Zapewnienie każdego dnia konferencji obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według podanej gramatury posiłków: 1. Zupa 2. Mięso / Ryba 200g 3. Surówka 140 g 4. Dodatki skrobiowe 200 g 5. Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana).  
W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników konferencji faktu bycia wegetarianinem lub osobą nie spożywającą glutenu, należy zapewnić odpowiednie menu. Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich oraz bezglutenowych
  - c) Zapewnienie uroczystej kolacji regionalnej po pierwszym dniu konferencji dla uczestników/uczestniczek projektu według podanej gramatury posiłków: 1. Danie gorące mięso / ryba 200g 2. Surówka 140 g 3. Dodatki skrobiowe 200 g 4. Deska serów (4 rodzaje) - min. 50g/os. 5. deska wędlin (4 rodzaje) - min. 50g/os. 6. Napoje gorące kawa, herbata 7. Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana). 8. Lokalne wino 200ml/os
  - d) Śniadanie drugiego dnia dla uczestników/uczestniczek projektu według podanej gramatury posiłków: 1. deska serów (4 rodzaje) - min. 50g/os. 2. deska wędlin (4 rodzaje) - min. 50g/os. 3. napoje gorące: kawa, herbata 4. Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana). 5. jajecznica/ kornetki 100g 6. Pieczywo (3 rodzaje) 7. Masło 5g 8. Konfitury (3 rodzaje)

Zamówienie to związane jest z realizacją projektu pn. „*Opracowanie strategii turystyki winiarskiej jako nowej marki turystycznej Pogórza*” na realizację którego zamawiający otrzymał wsparcie finansowe z środków Ministerstwa Sportu i Turystyki (MSiT) w ramach otwartego konkursu ofert na realizację zadań publicznych z zakresu turystyki w 2017 roku.

## **II. Informacje ogólne.**

1. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę, cenę należy podać w wartości brutto.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
3. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.

## **III. Informacje dodatkowe.**

1. Do niniejszego zapytania nie ma zastosowania Ustawa Prawo Zamówień Publicznych.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają uprawnienia do wykonywania określonej czynności lub działalności.
3. Oferta powinna zawierać oświadczenie, że wykonawca zapoznał się z warunkami oferty i zobowiązuje się w przypadku wyboru jego oferty do ich wypełnienia.

#### **IV. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Ofertę należy napisać w języku polskim na maszynie, komputerze lub czytelnym pismem ręcznym. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.

2. Oferta powinna zawierać:

- Ofertę cenową sporządzoną przez składającego z danymi adresowymi i danymi personalnymi,
- Cenę oferowaną należy obliczyć wg kalkulacji własnej,
- Wymaga się by cena podana była ceną brutto wyrażoną w polskich złotych,

#### **V. Kryteria oceny oferty.**

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował<sup>1</sup>:

- a) ceną złożonej oferty.
- ~~b) jakością wykonania usługi/towaru,~~
- ~~c) czasem realizacji,~~

#### **VI. Czas realizacji.**

**27-28 Październik 2017 r.**

#### **VII. Unieważnienie postępowania.**

Zamawiający unieważni postępowanie, w przypadku brak wpływu jakiegokolwiek oferty lub gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie zadania będzie niemożliwe, a czego nie można było przewidzieć na etapie prowadzonego postępowania ofertowego.

#### **VIII. Termin i miejsce składania ofert**

Ofertę należy złożyć do dnia **24 października 2017** roku włącznie. Ofertę można składać mailem lub w formie papierowej na adres Stowarzyszenia: TARNOWSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA, ul. Wałowa 2/12, 33-100 Tarnów, w formie elektronicznej skan wypełnionego i podpisanego dokumentu w formacie PDF na adres e-mail: lottot@wp.pl, Tel / 14 626 83 14. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

#### **Uprzejmie informujemy, że:**

- zastrzegamy sobie prawo do swobodnego wyboru oferty oraz do unieważnienia konkursu ofert bez podania przyczyny
- nie ponosimy kosztów związanych z przedstawieniem oferty
- w przypadku nadesłania niekompletnej oferty zastrzegamy sobie prawo jej odrzucenia bez poinformowania oferenta

*Zamówienie będzie udzielone zgodnie z zasadą konkurencyjności i nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych. Zapytanie jest wysyłane do potencjalnych oferentów, oraz zamieszczone na stronie internetowej celem wybrania najkorzystniejszej oferty. Zapytanie ofertowe służy rozeznaniu rynku i nie zobowiązuje stowarzyszenia do złożenia Zamówienia.*

---

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić

## FORMULARZ OFERTOWY

### I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

**TARNOWSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA** z siedzibą w Tarnowie przy ul. Wałowa 2/12, 33-100 Tarnów, wpisaną do rejestru stowarzyszeń Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000380404

### II. DANE DOTYCZĄCE OFERENTA

Imię i nazwisko/ Nazwa .....

Adres:.....

Nr telefonu ..... E – mail.....

Osoba upoważniona do kontaktu.....

### III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

*Dotyczy: Organizacji dwudniowej konferencji „Veritas in Vino”*

#### SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA

Zgodnie z pkt. I zapytania ofertowego

### IV. CENA

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę ...łącznie brutto ..... zł w tym VAT .....

(słownie: .....).

Cena za poszczególne pozycje wynosi:

- a) Organizację konferencji ..... zł brutto w tym VAT .....
- b) Zapewnienie czterech prelegentów ..... zł brutto w tym VAT .....
- c) Zapewnienie noclegów dla 40 uczestników konferencji ..... zł brutto w tym VAT .....
- d) Zapewnienie dla 40 osób usługi cateringowej ..... zł brutto w tym VAT .....
- e) Zapewnienie usługi transportowej ..... zł brutto w tym VAT .....
- f) Organizacja panelu dot. potencjału enoturystycznego ..... zł brutto w tym VAT .....

V. OŚWIADCZENIE OFERENTA:

1. Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w zapytaniu ofertowym nr 11A/2017/E z dnia 13.10.2017 roku. W przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą **zobowiązuje się do podpisania umowy w terminie** i miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Prace stanowiące przedmiot zamówienia wykonam terminowo i bez zastrzeżeń.
2. Oświadczam, że znane są mi źródła finansowania przedmiotu objętego niniejszym zapytaniem ofertowym. W razie wycofania mojej oferty już po jej wyborze przez Zamawiającego w przypadku poniesienia strat z tego powodu przez Zamawiającego zobowiązuje się do ich pokrycia w wysokości jakiej powstały włącznie do wysokości wartości projektu w ramach którego prace/usługi objęte zapytaniem miały być realizowane.
3. Oświadczam, że oferta została sporządzona świadomie w oparciu o całkowity przedmiot zamówienia, posiadaną wiedzę i doświadczenie. Posiadam również umocowanie do złożenia niniejszej oferty ze strony Oferenta.

.....  
(pieczęć/podpis osoby upoważnionej)