

---

Zamawiający: TARNOWSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA, ul. Wekslarska 11, 33-100 Tarnów, e-mail: lottot@wp.pl

## **ZAPYTANIE OFERTOWE nr 11/2017/E** z dnia 5 maja 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 27-28 października 2017 roku:

Planowany koszt obejmuje:

- Organizację konferencji Veritas in Vino na terenie gminy Ciężkowice
- Zapewnienie czterech prelegentów,
- Zapewnienie zestawów promocyjnych na konferencje tj. teczka notatnik, długopis, karteczki samoprzylepne, pendrive, torba naturalna,
- 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 biletów wstępu do Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej.
- Organizacja prezentacji lokalnych winnic podczas wizyty w Centrum Produktu Lokalnego w Rzuchowej.

Poprzez organizację konferencji Veritas in Vino rozumie się:

1. Przeprowadzenie procesu rekrutacji,
2. Przygotowanie sali zgodnie z wytycznymi zamawiającego,
3. Przygotowanie 40 zestawów promocyjnych na konferencje tj. teczka notatnik, długopis, karteczki samoprzylepne, pendrive, torba naturalna
4. zapewnienie czterech prelegentów w tematach
  - a) uwarunkowania prawne sprzedaży win lokalnych,
  - b) budowania systemów sprzedaży win lokalnych,
  - c) techniczne aspekty dystrybucji i produkcji lokalnych produktów
  - d) łączenie oferty winiarskiej z ofertą regionu
5. 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 których będą wchodzić 3 x przerwy kawowe, 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, tyżeczek, 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 poniższej 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 poniższej gramatury posiłków danie gorące. Mięso / Ryba 200g 3. Surówka 140 g 4. Dodatki skrobiowe 200 g 5. deska serów (4 rodzaje) - min. 50g/os, 6. deska wędlin (4 rodzaje) - min. 50g/os 7. Napoje gorące kawa, herbata 8. 5. Napój 200 ml (sok, woda gazowana, niegazowana). 8. Lokalne wino 200ml/os

d) Śniadanie drugiego dnia dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej 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 **19 maja 2017** roku włącznie. Ofertę można składać mailem lub w formie papierowej na adres Stowarzyszenia: TARNOWSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA, ul. Wekslarska 11, 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. Wekslarska 11, 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 razem brutto ..... zł w tym VAT .....

(słownie: .....).

### V. OŚWIADCZENIE OFERENTA:

1. Oświadczam, że akceptuję wszystkie warunki zawarte w zapytaniu ofertowym nr 11/2017/E z dnia 05.05.2017 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)