



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Zadanie pn.: „Festiwal lokalnych kulinariów i wystawa produktów żywnościowych”

objęte jest wnioskiem o przyznanie pomocy dla operacji w ramach poddziałania 19.2 „Wsparcie na wdrożenie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” z wyłączeniem projektów grantowych oraz operacji w zakresie podejmowania działalności gospodarczej objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020.

### **Zapytanie ofertowe**

#### **na zadanie pn. Wykonanie zadań w ramach FESTIWALU LOKALNYCH KULINARIÓW I WYSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH**

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego dla zadań o szacowanej wartości poniżej 30 000 euro (art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych Dz. U. z 2017r. poz. 1579). Zadanie dofinansowane w ramach PROW na lata 2014 – 2020.

I. ZAMAWIAJĄCY : Gmina Sokolniki,

Adres: ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 1, 98-420 Sokolniki

NIP: 9970134237

Kontakt:

tel. 627845159

e-mail: [ug@sokolniki.pl](mailto:ug@sokolniki.pl)

[www.sokolniki.pl](http://www.sokolniki.pl)

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

**1. Wynajem sceny estradowej o pow. 45-60m<sup>2</sup> z nagłośnieniem i oświetleniem wg poniższej specyfikacji:**

Scena o pow. 45-60m<sup>2</sup> z zadaszeniem. Nagłośnienie o mocy minimalnej 5500 Watt RMS na stronę (liczone od mocy wyjściowej wzmacniacza - artysta i jego obsługa techniczna dokona pomiarów w dniu imprezy) w tym minimum 4000 Watt RMS w sekcji niskotonowej obciążonej do minimum 25 Hz. klasy Pol Audio, EV, JBL. Mikser Pioneer DJM NXS2 2 odtwarzacze Pioneer CDJ 2000NXS, mikrofon bezprzewodowy shure beta 58A Oświetlenie 8 głów ruchomych typu beam minimum 250 W, 2 x blinder, 16 par Led, wydajna wytwornica dymu o mocy minimum 1500 Watt, stół na konsolę 2x1 metr z należytą mata antywibracyjną, wydajny wentylator przy konsolce, barierki lekkie do zabezpieczenia sceny 80mb.

**2. Wynajem 4 namiotów bankierowych o łącznej powierzchni 192m<sup>2</sup> z montażem, transportem i wyposażeniem dla 120 osób (podłoga, stoły, krzesła, oświetlenie, obrusy plamoodporne).**

### **3. Organizacja szkoleń:**

- a) Szkolenie z zakresu zakładania i pielęgnacji rodzin pszczelich, wytwarzania miodu i wykorzystania produktów na bazie produktów pszczelarskich;
- b) szkolenie w zakresie domowego wytwarzania produktów kiszonych (ogórków, kapusty, tzw. zakwasów), a także wina;
- c) wytwarzania wędlin metodami tradycyjnymi i wykorzystania takich wędlin w potrawach współczesnej kuchni.

Oferent obowiązany jest do zapewnienia prelegenta/prelegentów, wszelkich materiałów i wyposażenia niezbędnego do przeprowadzenia szkoleń. Zamawiający zastrzega, że szkolenie dot. pszczelarstwa musi odbywać się z wykorzystaniem rzeczywistych uli, ekspozycji żywych rodzin pszczelich, sprzętu wykorzystywanego do prowadzenia pasiek i pozyskania miodu. Podobnie w przypadku szkoleń dot. wytwarzania produktów kiszonych czy wina. Szkolenia musi zawierać praktyczny i całkowity proces na wybranych produktach, musi zawierać pokaz wszystkich czynności niezbędnych do wykonania metodami tradycyjnymi wędlin i potraw z ich wykorzystaniem. Oferent musi we własnym zakresie i na koszt własny zapewnić wszystkie niezbędne produkty rolno-spożywcze, urządzenia i wyposażenie niezbędne do przeprowadzenia szkoleń opartych na pokazie praktycznym z omówieniem prowadzonych działań. Zobowiązany jest do umożliwienia degustacji półproduktów i produktów gotowych. Oferent obowiązany jest odrębnie dla każdego szkolenia wykazać swoje doświadczenie w zakresie pszczelarstwa, kiszenia produktów żywnościowych, wytwarzania wędlin.

Zamawiający udostępni gminny teren i pomieszczenia przy ul. Parkowej 1 w Sokolnikach, z dostępem do energii elektrycznej, zaplecza socjalnego i profesjonalnej kuchni.

### **4. Dostawa produktów spożywczych**

1. Mięso wieprzowe mix – 30kg
2. Mięso drobiowe – 20kg
3. Mięso wołowe – 5kg
4. Jaja – 200 szt.
5. Mąka pszenna – 10kg
6. Masło - 2kg
7. Mleko – 10l
8. Bakalie mix - 3kg
9. Owoce mix – 30kg
10. Przyprawy mix – 30 opak.
11. Warzywa mix – 1 kpl.
12. Wędliny mix – 30kg
13. Cukier - 10kg
14. Napoje mix – 300l
15. Naczynia jednorazowe - 500kpl.
16. Miód – 10l.

III. ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA SKŁADANIE OFERT CZĘŚCIOWYCH ODREBNI NA ZADANIA OD 1 DO 4.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

28 - 29 lipca 2018r. (szczegółowy harmonogram do uzgodnienia z Zamawiającym).

## V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

- a) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego lub
- b) została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

## VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1) Oferent może złożyć jedną ofertę.

2) Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3) Treść oferty musi być zgodna z treścią Zapytania Ofertowego

4) Oferta musi być sporządzona czytelnie

5) Wszelkie zmiany naniesione przez oferenta w treści oferty po jej sporządzeniu muszą być parafowane przez wykonawcę.

6) Oferta musi być podpisana przez oferenta, tj. osobę (osoby) reprezentującą oferenta, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania oferenta.

7) Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca oferenta lub oferentów występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem musi zostać dołączone do oferty.

8) Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim, każdy dokument składający się na ofertę lub złożony wraz z ofertą sporządzony w języku innym niż polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.

9) Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

10) Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane,

11) Zaleca się, aby każda strona oferty zawierająca jakąkolwiek treść była podpisana lub parafowana przez oferenta.

12) Ofertę należy umieścić w kopercie/opakowaniu i zabezpieczyć w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z jej zawartością bez naruszenia zabezpieczeń przed upływem terminu otwarcia ofert. Na kopercie/opakowaniu (w opakowaniu poczty kurierskiej) należy umieścić następujące oznaczenia:

GMINA SOKOLNIKI

UL. MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO 1

98-420 SOKOLNIKI

OFERTA

w postępowaniu na:

Wykonanie zadań w ramach FESTIWALU LOKALNYCH KULINARIÓW I WYSTAWY PRODUKTÓW  
ŻYWNOŚCIOWYCH

Nie otwierać przed dniem 26.07.2018r. , godz.:10:10

13) Termin związania ofertą wynosi 7 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 26.07.2018 r. do godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego tj.:  
Urzędu Gminy Sokolniki ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 1, 98 - 420 Sokolniki pokój nr 7.

2. Decydujące znaczenie dla zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty w miejsce wskazane w pkt, 1. a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską,

3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 26.07.2018 r. o godz. 10:10 w siedzibie: Urzędu Gminy Sokolniki, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 1, 98 - 420 Sokolniki sala nr 21

4. Oferent może wprowadzić zmiany do złożonej oferty, pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian do oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, w kopercie oznaczonej jak w rozdziale 8 pkt, 12 z dodatkowym oznaczeniem „ZMIANA”.

5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę, poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania oferenta.

#### VIII. KRYTERIA WYBORU OFERT

Jedynym kryterium na podstawie którego udzielone zostanie zamówienie dla zadań nr 1,2,4 jest cena. Zamawiający proponuje zawarcie umowy na wykonanie zadania oferentowi, który po spełnieniu wszystkich warunków niniejszego postępowania proponuje najniższą cenę wykonania usługi. Dla zadania nr 3 (szkolenia) obowiązują dwa kryteria oceny: doświadczenie i cena (waga 40%/60%).

#### IX. OCENA OFERT, OGŁOSZENIA WYNIKÓW, UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający może wezwać oferenta do wyjaśnienia treści złożonej oferty, jednak wyjaśnienia nie mogą prowadzić do negocjacji lub zmiany treści oferty.

2. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od oferentów uzupełnień (jeżeli nie naruszy to konkurencyjności) i wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny oferty wiarygodności przedstawionych przez oferentów dokumentów, oświadczeń, wykazów, danych i informacji.

4. Zamawiający udzieli zamówienia oferentowi, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

5. Oferenci, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wynikach postępowania w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w ofercie (a w przypadku jego braku na fax lub adres pocztowy). Informacja o wynikach postępowania zostanie również opublikowana na stronie internetowej: [www.sokolniki.pl](http://www.sokolniki.pl)

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania w sprawie wyboru wykonawcy zadania bez wyboru żadnej z ofert.

X. Po przeprowadzeniu postępowania zamawiający udzieli wybranemu dostawcy zlecenia na piśmie.

XI. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z oferentami jest:

Rafał Barszczewski - tel. 533 365 865, poniedziałek, środa, czwartek w godzinach 7:30 - 15:30, wtorek w godzinach 7:30 do 17:00, piątek w godzinach 7:30 do 14:00, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

**URZĄD GMINY  
w SOKOLNIKACH**

98-420 Sokolniki, ul. M. J. Piłsudskiego 1  
tel. 62/ 78 45 159, fax 78 45 194  
NIP 619-00-21-220

Z up. Wójta  
Kierownik Referatu  
Gospodarki Komunalnej i Ochrony Środowiska

Henryk Niedźwiecki