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

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
„ROZTOCZE TOMASZOWSKIE"
ul. Lwowska 80, II piętro pok. 11
22-600 Tomaszów Lub.
tel./fax 84 664 63 86
NIP 921-199-07-83 REGON 060412115

Tomaszów Lubelski, dnia 08.03.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na przeprowadzenie praktycznych warsztatów kulinarnych w ramach międzynarodowego projektu współpracy pn. *„Promocja i Turystyka"*

I. Zamawiający

Lokalna Grupa Działania „Roztocze Tomaszowskie"
Ul. Lwowska 80/11
22-600 Tomaszów Lubelski

II. Przedmiot zamówienia:

Realizacja 15 praktycznych 6-cio godzinnych warsztatów kulinarnych (1 godzina - 60 minut) w ramach międzynarodowego projektu współpracy pn. **„Promocja i Turystyka",** których uczestnikami będą osoby z obszaru LGD-ów biorących udział w projekcie, m.in. osoby prowadzące działalność w branży gastronomicznej i ich pracownicy zainteresowani wytwarzaniem, wprowadzaniem na rynek oraz promocją kulinarnych produktów tradycyjnych oraz lokalnych, w tym:
Cz. I - LGD "Roztocze Tomaszowskie" – 1 warsztat,
Cz. II - LGD "Ziemia Biłgorajska" – 2 warsztaty,
Cz. III - LGD "Ziemia Chełmska" – 8 warsztatów,
Cz. IV - LGD "Lepsze Jutro" – 2 warsztaty,
Cz. V - LGD "Razem" – 2 warsztaty,

Liczba uczestników 1 warsztatu kulinarnego – 10 osób podzielonych na 5 podgrup osobowych.

III. Miejsce realizacji warsztatów kulinarnych: podmioty świadczące działalność gastronomiczno–cateringową na obszarze:
Cz. I - LGD "Roztocze Tomaszowskie"
Cz. II - LGD "Ziemia Biłgorajska"
Cz. III - LGD "Ziemia Chełmska"
Cz. IV - LGD "Lepsze Jutro"
Cz. V - LGD "Razem"

IV. Termin realizacji warsztatów kulinarnych:

Cz. I - LGD "Roztocze Tomaszowskie" – sierpień 2019 r.
Cz. II - LGD "Ziemia Biłgorajska" – maj/czerwiec 2019 r.
Cz. III - LGD "Ziemia Chełmska" – marzec/kwiecień/maj/czerwiec 2019 r.
Cz. IV - LGD "Lepsze Jutro" – kwiecień 2019 r.
Cz. V - LGD "Razem" – marzec/kwiecień 2019 r.

V. Program warsztatu kulinarnego: (6 godzin po 60 minut):

1. Pokaz kulinarny wraz z praktycznymi warsztatami: 6-7 potraw w tym min. 3 potrawy wykorzystujące lokalne produkty (odmienne na każdym z warsztatów w poszczególnym LGD) i/lub co najmniej 3 regionalne (odmienne na każdym z warsztatów w poszczególnym LGD) potrawy z Lubelszczyzny zarejestrowane na liście produktów tradycyjnych.
2. Aranżacja dekoracji przygotowanych potraw w celu wykonania fotografii do publikacji promującej walory kulturowe, historyczne, przyrodnicze i kulinarne.
3. Degustacja wspólnie przygotowanych potraw.

VI. Obowiązki zleceniobiorcy:

1. Przedstawienie wraz z ofertą szczegółowego programu warsztatów kulinarnych do akceptacji zleceniodawcy.
2. Realizacja programu warsztatów kulinarnych zgodnie z zaakceptowanym programem.
3. Wynajem sali na warsztaty kulinarne, zaakceptowanej przez zleceniodawcę.
4. Zapewnienie sali odpowiednio wyposażonej w zaplecze kuchenne ze stałym dostępem do wody bieżącej i zapleczem sanitarnym.
5. Zorganizowanie co najmniej 5 stanowisk pracy dla uczestników każdego z 2 warsztatów kulinarnych: zapewnienia sprzętu umożliwiającego każdemu uczestnikowi swobodny dostęp do kuchenki, lodówki, robotów kuchennych oraz do innych sprzętów kuchennych niezbędnych do realizacji warsztatów.
6. Zapewnienie we własnym zakresie produktów, sprzętu niezbędnego do realizacji warsztatów oraz ich transport na miejsce realizacji warsztatów.
7. Posiadanie kwalifikacji kucharza z tytułem mistrza w zawodzie kucharz (dyplom mistrza do okazania). Co najmniej 4-letnie doświadczenie zawodowe oraz udokumentowane co najmniej 200 godzin zegarowych w zakresie prowadzenia szkoleń i warsztatów kulinarnych (minimum 5 referencji z realizacji usług) o podobnym charakterze.
8. Wiedza z zakresu kuchni regionalnej Lubelszczyzny, specyfiki produktów lokalnych, tradycyjnych oraz regionalnych w kontekście wykorzystania ich do promocji i rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich, co zostanie poświadczone dokumentami złożonymi razem z ofertą.

VII. Obowiązki Zleceniodawcy:

1. Rekrutacja uczestników warsztatów.
2. Opracowanie harmonogramu warsztatów we współpracy ze Zleceniobiorcą.

VIII. Złożona Oferta powinna zawierać:

1. Nazwę Zleceniobiorcy, adres prowadzonej działalności/miejsce zamieszkania, NIP, nr tel., podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Zleceniobiorcy, nr tel. do osoby wyznaczonej do kontaktu w sprawie oferty (załącznik nr 1).
2. Cenę brutto za 1 godzinę (godzina - 45 minut) za wykonanie zamówienia wraz z niezbędnym wyposażeniem i kosztami dojazdu na miejsce wykonywania usługi zgodnie z ustalonym harmonogramem pomiędzy Zamawiającym i Zleceniobiorcą. Ponadto wyodrębnienie kosztów materiałów (produktów) niezbędnych do realizacji warsztatów kulinarnych (załącznik nr 1).

4. Referencje poświadczające doświadczenie w prowadzeniu warsztatów/szkoleń/pokazów oraz kserokopię Dyplomu mistrza w zawodzie kucharz.

IX. Kryterium wyboru oferty:

I. Cena – 60%,
II. Kwalifikacje prowadzącego – 40%

Ocena ofert zostanie przeprowadzona według następujących zasad:

Kryterium I.: Cena = oferowana najniższa cena brutto/cena badanej oferty brutto x 100 x 60 % (maksymalnie 60 punktów)
Kryterium II.: Kwalifikacje prowadzącego = kwalifikacje badanej oferty (suma doświadczenia zawodowego, ilości przeprowadzonych godzin zegarowych warsztatów kulinarnych oraz liczby referencji)/oferowane najwyższe kwalifikacje (suma doświadczenia zawodowego, ilości przeprowadzonych godzin zegarowych warsztatów kulinarnych oraz liczby referencji)/ x 100 x 40 % (maksymalnie 40 punktów)

Wybrana oferta = najwyższa liczba punktów stanowiąca sumę: liczba punktów kryterium I + liczba punktów kryterium II.

X. Informacje dodatkowe

1. Dopuszcza się składanie ofert częściowych
2. W ramach postępowania ofertowego każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę na wszystkie części postępowania, kilka części lub na jedną wybraną.
3. Rozpatrywane będą tylko oferty kompletne.
4. Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę, zostanie zaproponowane zawarcie umowy, jeżeli koszt wykonania przedmiotu umowy nie przekroczy wysokości środków jakie Zamawiający może przeznaczyć na wykonanie zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakończenia postępowania bez wyboru żadnej z ofert.

XI. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać do dnia **15 marca "Roztocze Tomaszowskie"** w jeden z następujących sposobów: dostarczyć osobiście do siedziby Lokalnej Grupy Działania „Roztocze Tomaszowskie", ul. Lwowska 80/11, 22-600 Tomaszów Lubelski lub przesłać pocztą na adres: Lokalnej Grupy Działania „Roztocze Tomaszowskie", ul. Lwowska 80/11, 22-600 Tomaszów Lubelski lub przesłać pocztą elektroniczną na adres: biurolgd@roztoczetomaszowskie.pl

XII. Osoby do kontaktu w sprawie oferty:

Ewa Piwko-Witkowska, tel. 84 664 63 86, e-mail: biurolgd@roztoczetomaszowskie.pl

Zamawiający

- Formularz ofertowy