



Łuków, dnia 23.05.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na przeprowadzenie teoretyczno – praktycznych warsztatów kulinarnych w ramach projektu współpracy „Akademia smaku ziemi zamojskiej, włodawskiej i łukowskiej”

I. Zamawiający

Lokalna Grupa Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”
ul. Świderska 12, 21-400 Łuków
tel. 25 798 31 94, fax 25 798 24 39
e-mail: poczta@lgdrazem.pl, www.lgdrazem.pl

I. Przedmiot zamówienia:

Realizacja 10 teoretyczno – praktycznych warsztatów kulinarnych, których uczestnikami będą mieszkańcy poszczególnych gmin obszaru LGD „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI” zainteresowani wytwarzaniem, wprowadzaniem na rynek oraz promocją kulinarnych produktów tradycyjnych oraz lokalnych w ramach projektu współpracy „Akademia smaku ziemi zamojskiej, włodawskiej i łukowskiej”

II. Miejsce realizacji warsztatów kulinarnych:

Obszar LGD „RAZEM” – Gminy: Wola Gułowska x 1, Grzędówka x 1, Fiukówka x 1, Serokomla x 1, Sarnów x 1, Stare Kobiałki x 1, Stoczek Łukowski x 1, Trzebieszów x 1, Świderki x 1, Wandów x 1.

Szczegółowa lokalizacja na terenie konkretnej gminy zostanie wskazana najpóźniej na 14 dni przed realizacją pokazów.

III. Termin realizacji warsztatów kulinarnych: wrzesień – październik 2017 r. Łączna liczba godzin realizacji warsztatów kulinarnych: 10 warsztatów x 4 godziny (godzina - 60 minut) = 40 godzin

IV. Program warsztatów kulinarnych (czas trwania - 4 godziny zegarowe):

1. Prezentacja nt. możliwości wykorzystania kulinarnych produktów lokalnych/tradycyjnych do rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich.
2. Pokaz kulinarny z warsztatami: 5 potraw w tym min. 3 potrawy lokalne (odmienne na każdym z warsztatów) na podstawie receptur zebranych od uczestników i/lub co najmniej 2 regionalne (odmienne na każdym z warsztatów) potrawy z Lubelszczyzny zarejestrowane na liście produktów tradycyjnych.
3. Analiza pozostałych receptur przyniesionych przez uczestników w kontekście spełniania warunków produktu lub potrawy tradycyjnej/ lokalnej.
4. Aranżacja dekoracji przygotowanych potraw we współpracy z fotografem w celu wykonania profesjonalnych fotografii przez fotografa kulinarnego.
5. Degustacja wspólnie przygotowanych potraw.



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

6. Liczba uczestników 1 warsztatu kulinarnego – 15 osób podzielonych na 3 podgrupy osobowe.

V. Obowiązki zleceniobiorcy:

1. Przedstawienie wraz z ofertą szczegółowego programu warsztatów kulinarnych i zawartości merytorycznej prezentacji do akceptacji zleceniodawcy.
2. Realizacja programu warsztatów kulinarnych zgodnie z zaakceptowanym programem.
3. Zorganizowanie co najmniej 15 stanowisk pracy dla uczestników każdego z 10 warsztatów kulinarnych: zapewnienia sprzętu umożliwiającego każdemu uczestnikowi swobodny dostęp do kuchenki, lodówki, robotów kuchennych oraz do innych sprzętów kuchennych niezbędnych do realizacji warsztatów.
4. Zapewnienie we własnym zakresie produktów, sprzętu niezbędnego do realizacji warsztatów oraz ich transport na miejsce realizacji warsztatów.
5. 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.
6. 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.

VI. Obowiązki Zleceniodawcy:

1. Zapewnienie sali odpowiednio wyposażonej w zaplecze kuchenne ze stałym dostępem do wody bieżącej i zapleczem sanitarnym.
2. Rekrutacja uczestników warsztatów.
3. Opracowanie harmonogramu warsztatów we współpracy ze Zleceniobiorcą.

VII. 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.
2. Cenę brutto za 1 godzinę zegarową 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.
3. Referencje poświadczające realizację zleceń o podobnym charakterze (warsztaty, szkolenia, pokazy kulinarne z uwzględnieniem zagadnień dot. produktów tradycyjnych, kuchni regionalnej).
4. Referencje poświadczające doświadczenie w prowadzeniu warsztatów/szkoleń/pokazów Dyplom mistrza w zawodzie kucharz

VIII. Kryterium wyboru oferty:

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



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

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.

IX. Informacje dodatkowe

1. W ramach postępowania ofertowego każdy z Oferentów może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Rozpatrywane będą tylko oferty kompletne.
3. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na stronie internetowej LGD „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”: www.lgdrazem.pl w zakładce zapytania ofertowe.
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 lub realizacja zadania nie uzyska akceptacji Urzędu Marszałkowskiego.

X. Miejsce i termin składania ofert:

Oferty należy składać do dnia **29 maja 2017 r. do godz. 15.00** (decyduje termin dostarczenia oferty do biura Zamawiającego) na adres LGD „RAZEM” w jeden z następujących sposobów: dostarczyć osobiście do siedziby Lokalnej Grupy Działania „RAZEM KU LEPSZEJ PRZYSZŁOŚCI”, ul. Świderska 12, 21-400 Łuków lub przesłać pocztą na adres: Lokalnej Grupy Działania „Razem ku lepszej przyszłości”, ul. Świderska 12, 21-400 Łuków lub przesłać pocztą elektroniczną na adres: poczta@lgdrazem.pl

XI. Osoby do kontaktu w sprawie oferty:

Sylwia Romańska – Węzik, Agnieszka Nowak

tel. 25 798 31 94, e-mail: poczta@lgdrazem.pl

Zamawiający

PREZES ZARZĄDU
Sylwia Romańska-Węzik