



Organizacja Producentów

Kraków, dn. 27-05-2019

ZAPYTANIE OFERTOWE

Polski Karp Sp. z o.o.- Organizacja Producentów
Ul. Józefitów 4/3
30-039 Kraków
Tel. 12 623 72 80
biuro@polskikarp.eu

Dane identyfikacyjne zamawiającego

Nazwa i adres oferenta

Zwracam/y się z prośbą o przedstawienie oferty na:

Prowadzenie terenowych degustacji potraw z ryb, z użyciem pojazdu typu Food Truck

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zapytania jest **przeprowadzenie pomiędzy 15 czerwca a 31 grudnia 2019 r. terenowych degustacji wysokiej jakości potraw z ryb, z użyciem pojazdu typu Food Truck**. Na chwilę przygotowania zapytania zakłada się, że usługa będzie obejmowała udział w 5 imprezach dwudniowych i 10 imprezach jednodniowych. Łączna liczba dni usługi może ulec zmianie.

Obowiązki Zleceniodawcy

Zleceniodawca udostępni Zleceniobiorcy:

- sprawny technicznie i ubezpieczony pojazd typu Food Truck, będący własnością Zamawiającego;
- surowiec rybny w ilości adekwatnej do ilości porcji degustacyjnej na danej imprezie, w miarę możliwości w formie ryb patroszonych i filetów,
- opłacone miejsce do ustawienia samochodu Food Truck podczas przedmiotowych imprezy terenowej.

Zakres oferty — obowiązki Zleceniobiorcy

Zakres oferty składanej przez Oferenta obejmuje:

- opracowanie i uzyskanie zatwierdzenia systemu HACCP (zgodnie z wymogami dla ruchomych punktów gastronomicznych w rozdziale II i III do załącznika II Rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych i innymi przepisami obowiązującymi dla tego typu działalności gastronomicznej);
- przejazdy pojazdem typu Food Truck z miejsca stacjonowania pojazdu na miejsce terenowej promocji, wskazanej każdorazowo (z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem) przez Zleceniodawcę – koszt obejmuje materiały eksploatacyjne (paliwo, olej, płyn do spryskiwaczy), opłaty drogowe i parkingowe, koszty myjni;
- zapewnienie surowców pomocniczych (poza surowcem rybnym), środków czystości, drobnego sprzętu kucharskiego oraz biodegradowalnych naczyń i sztućców do degustacji, w ilości adekwatnej do liczby porcji degustacyjnych;
- pracę kucharza i pomocnika kucharza, obejmującą: obróbkę surowców rybnych, przygotowanie półproduktów, przygotowanie dań gotowych i wydanie porcji degustacyjnych w ilości:
 - - 300 porcji w przypadku imprezy 1-dniowej,
 - - 600 porcji w przypadku imprez 2-dniowych,
- zapewnienie kucharzowi i pomocnikowi kucharza: zakwaterowania i wyżywienia podczas imprezy

terenowej oraz na dzień przed imprezą terenową.

Zleceniobiorca w ramach świadczonej usługi przyjmuje pełną odpowiedzialność za zdrowie konsumentów zgodnie z normami prawa.

Zleceniobiorca w ramach świadczonej usługi przyjmuje odpowiedzialność za prawidłowe informowanie konsumentów o użytych składnikach żywności, w tym o alergenach zgodnie z obowiązującymi normami prawa.

Zleceniobiorca w ramach świadczonej usługi przyjmuje odpowiedzialność za prawidłowe informowanie konsumentów o źródłach dofinansowania promocji, zgodnie z informacją otrzymaną od Zleceniodawcy.

Kucharz i pomocnik kucharza muszą posiadać ważne książeczki zdrowia Sanepid.

Format oferty:

- dane rejestrowe i kontaktowe oferenta,
- oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych z Polski Karp Sp. z o.o. Organizacja Producentów,
- przedmiot oferty,
- cena netto i brutto oferty w podziale na:
 - - cenę netto i brutto za 1 km przejazdu samochodu;
 - - cenę netto i brutto za obsługę 1-dniowej imprezy terenowej z wydaniem 300 porcji degustacyjnych;
 - - cenę netto i brutto za obsługę 2-dniowej imprezy terenowej z wydaniem 600 porcji degustacyjnych;
- termin realizacji (od 15 czerwca do dnia 31 grudnia 2019 r.).

Kryteria oceny ofert - wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga
1.	<i>Cena netto za 10 000 km przejazdu</i>	15%
2.	<i>Cena netto za obsługę imprez terenowych</i>	85%

Cena netto za obsługę imprez terenowych, obliczona będzie wg wzoru:

(10 * cena za obsługę 1-dniowej imprezy terenowej z wydaniem 300 porcji + 5 * cena za obsługę 2-dniowej imprezy terenowej z wydaniem 600 porcji) = cena netto za obsługę imprez terenowych

Opis sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium:

Cena netto za 10 000 km przejazdu - 15% wagi oceny (maksymalnie 15 punktów).

Wartość kryterium będzie obliczona według wzoru (cena netto oferty najtańszej / cena netto oferty badanej) x 15 = liczba punktów dla kryterium.

Cena netto za obsługę imprez terenowych - 85% wagi oceny (maksymalnie 85 punktów).

Wartość kryterium będzie obliczona według wzoru (cena netto oferty najtańszej / cena netto oferty badanej) x 85 = liczba punktów dla kryterium.

Zamawiający wybiera ofertę, która odpowiada zawartym w zapytaniu ofertowym kryterium – najkorzystniejsza cena netto.

W przypadku zmiany zakresu prac, wynikającej z ustaleń z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w zakresie operacji objętej wsparciem z PO RYBY 2014-2020, Zamawiający rezerwuje sobie prawo do renegotjacji zakresu przedmiotu Zamówienia i zawarcia stosownego aneksu do umowy.

Termin realizacji i rozliczenia: do 31 grudnia 2019 r.

W ramach postępowania wyklucza się możliwość udzielenia zamówienia podmiotom powiązanym osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

W przypadku braku złożenia co najmniej dwóch ofert zgodnych z zapytaniem ofertowym, postępowanie zostanie unieważnione.

Zamawiający ma prawo unieważnić zapytanie bez podania przyczyny.

Termin składania ofert upływa w dniu: **07-06-2019 r. o godz. 15:00.**

Ofertę należy złożyć:

Adres mailowy : biuro@polskikarp.eu *
lub
listem poleconym (decyduje data wpływu**)
na adres :
Polski Karp Spółka z o.o. – Organizacja
Producentów
ul. Józefitów 4/3
30-039 Kraków
lub
faxem :
Tel./fax : 12 623 72 80
lub osobiście

należy podać: adres, adres mailowy, nr fax

(czytelny podpis zamawiającego/osoby
upoważnionej)

* Zamawiający potwierdzi zwrotnie pocztą e-mail fakt wpłynięcia oferty (w ciągu 24 godzin od otrzymania oferty, w dni robocze lub najbliższego dnia roboczego w przypadku wpłynięcia oferty w dni wolne od pracy).

** w przypadku wysłania oferty pocztą zaleca się równoczesne wysłanie skany oferty pocztą e-mail.