

Rzeszów, 11.05.2015r.

Zamawiający:
Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju
i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”
Rynek 16/1
35-064 Rzeszów
tel./fax 17 852 85 26
e-mail: ewelina.n@procarpathia.pl

.....
.....
.....
.....
.....
(Nazwa i adres potencjalnego Wykonawcy)

**Zapytanie ofertowe
o wartości nieprzekraczającej 30 000 euro**

W związku z realizacją projektu pn. „Alpejsko-Karpacki Most Współpracy” współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej, prosimy o składanie ofert na organizację i promocję targów produktów lokalnych, tradycyjnych.

I. ZAMAWIAJĄCY

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, 35-064 Rzeszów, Rynek 16/1w ramach realizowanego projektu pn. „Alpejsko-Karpacki Most Współpracy” współfinansowanego przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej.

II. TRYB ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego w toku realizacji projektu „Alpejsko-Karpacki Most Współpracy” z zachowaniem zasady konkurencyjności.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja targów w dniu 14 czerwca 2015 r. (1 dzień).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- a) Termin targów – 14 czerwca 2015 r.
- b) Czas trwania wystawy – 1 dzień

Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej

- c) Miejsce – Górnio (Obiekty Wiejskiego Ośrodka Kultury, Sportu i Rekreacji oraz Wiejskiego Klubu Sportowego „Górnovia” w Górnio).

Na targach prezentują się wystawcy produkujący i wytwarzający produkty lokalne, tradycyjne charakterystyczne dla województwa podkarpackiego, a także przedstawiciele gospodarstw agroturystycznych.

- d) Wykonawca zobowiązuje się do:

- Zapewnienia namiotu wystawienniczego wraz z klimatyzacją oraz wyposażeniem (30 ław wystawienniczych, podłoga, dekoracje, krzesła, oświetlenie),
- Przygotowania (zabudowania) stoisk wystawienniczych (dodatkowych) dla producentów żywności tradycyjnej oraz przedstawicieli gospodarstw agroturystycznych,
- Przeprowadzenia akcji działań promocyjnych (m.in. ogłoszenia informacyjno-promocyjne w mediach lokalnych: prasa, radio, telewizja, itp.),
- Zapewnienia nagród książkowych dla wystawców (ok. 110 sztuk),
- Zapewnienia dyplomów dla wystawców (ok. 110 sztuk).

IV. WYMAGANIA WOBEC OFERENTA

Posiadanie minimum 2-letniego doświadczenia w promocji i organizacji imprez typu targi w ciągu ostatnich dwóch lat.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia – 14 czerwca 2015 r.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu ofertowym załączonym do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczęcią firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- podpisana.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres ewelina.n@procarpathia.pl, poczty tradycyjnej na adres: Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów lub dostarczona osobiście do siedziby Biura Produktu Regionalnego, Tradycyjnego, Ekologicznego (Rynek 16/1, 35-064 Rzeszów) do dnia **22.05.2015r.**
2. Ocena ofert zostanie dokonana najpóźniej w dniu **25.05.2015r.**
3. Wynik najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej www.podkarpackiesmaki.pl oraz www.procarpathia.pl
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

6. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie www.podkarpackiesmaki.pl i www.procarpathia.pl

VIII. OCENA OFERT

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Cena - 70 %,
2. Doświadczenie – 30% (liczba zorganizowanych targów w ciągu ostatnich dwóch lat).

1) Cena – 70% (70 pkt.)

Oferent, który poda najniższą cenę otrzyma 70 pkt. zaś pozostałe oferty otrzymają liczbę punktów proporcjonalną, wg wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 70$$

2) Doświadczenie – 30% (30pkt.)

Oferent, który poda największe doświadczenie otrzyma 30 punktów zaś pozostałe oferty otrzymają liczbę punktów proporcjonalną, wg wzoru:

$$\text{Doświadczenie} = \frac{\text{Oferta z doświadczeniem badanym}}{\text{Oferta z największym doświadczeniem}} \times 30$$

Do realizacji zadania będzie wybrana oferta, która uzyska najwięcej punktów z sumy ceny i doświadczenia.

IX. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej www.podkarpackiesmaki.pl oraz www.procarpathia.pl, a także wykonawca zostanie poinformowany drogą mailową.

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- jej treść nie odpowiada treści zapytanie ofertowego,
- zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

X. DODATKOWE INFORMACJE

Dodatkowych informacji udziela Pani Ewelina Nycz pod numerem telefonu 17 852 85 26, 661 113 291 oraz adresem e-mail: ewelina.n@procarpathia.pl

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

Załącznik:

1. Formularz ofertowy.