

Załącznik nr 2  
do Zaproszenia do złożenia oferty

## **PROTOKÓŁ Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

### **dotyczący wyboru najkorzystniejszej oferty w postępowaniu na realizację zadania:**

usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji grochówki) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Piknik rodzinny – mama, tata i ja” w dniu 30.05.2021r., organizacja ogniska na 50 osób wraz z kiełbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Czysta Rospuda” w dniu 12.06.2021r., organizacja ogniska na 100 osób wraz z kiełbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Rowerem nad Rospudę” w dniu 15.06.2021r., usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji zupy rybnej) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Opowieści muzyczne wśród jezior” w dniu 25.06.2021r., oraz organizacja pokazu pieczenia prosiaka i pokazu pieczenia sękacza podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Smaki Filipowa – zakończenie lata” w dniu 29.08.2021r.

organizowanego w ramach operacji „Aktywna rodzina znad czystej Rospudy”, realizowanej w zakresie działania „Realizacja lokalnych strategii rozwoju kierowanych przez społeczność” w ramach Priorytetu 4 „Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej”, objętego Programem Operacyjnym „Rybacko i Morze” na lata 2014-2020.

#### **I. PEŁNA NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:**

Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Filipowie  
ul. Garbaska 1, 16-424 Filipów

#### **II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji grochówki) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Piknik rodzinny – mama, tata i ja” w dniu 30.05.2021r., organizacja ogniska na 50 osób wraz z kiełbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Czysta Rospuda” w dniu 12.06.2021r., organizacja ogniska na 100 osób wraz z kiełbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Rowerem nad Rospudę” w dniu 15.06.2021r., usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji zupy rybnej) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Opowieści muzyczne wśród jezior” w dniu

25.06.2021r., oraz organizacja pokazu pieczenia prosiaka i pokazu pieczenia sękacza podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Smaki Filipowa – zakończenie lata” w dniu 29.08.2021r.

2. Zakres zamówienia obejmuje:

1) **Usługę cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji grochówki) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Piknik rodzinny – mama, tata i ja” w dniu 30.05.2021r., obejmującą:**

- przygotowanie, tj. ugotowanie 200 porcji grochówki;
- dostarczenie 200 porcji grochówki do miejsca, w którym odbywa się impreza (zupa powinna być przetransportowana w termosach utrzymujących ciepło);
- zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców w ilości wystarczającej na rozdanie 200 porcji grochówki;
- zapewnienie dodatku do zupy w postaci chleba w ilości wystarczającej na rozdanie do 200 porcji grochówki;
- obsługę, tj. rozlanie i rozdanie 200 porcji grochówki dla uczestników wydarzenia.

2) **Organizację ogniska na 50 osób wraz z kielbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Czysta Rospuda” w dniu 12.06.2021r., obejmującą:**

- zapewnienie i przywóz drzewa potrzebnego do rozpalenia ogniska;
- rozpalenie ogniska, zapewnienie kijów do pieczenia kielbasek w ilości wystarczającej dla 50 osób;
- zapewnienie kielbasy, chleba i dodatków typu ketchup, musztarda itp. w ilości wystarczającej dla 50 osób;
- zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców w ilości wystarczającej dla 50 osób.

3) **Organizację ogniska na 100 osób wraz z kielbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Rowerem nad Rospudę” w dniu 15.06.2021r., obejmującą:**

- zapewnienie i przywóz drzewa potrzebnego do rozpalenia ogniska;
- rozpalenie ogniska;
- zapewnienie kijów do pieczenia kielbasek w ilości wystarczającej dla 100 osób;
- zapewnienie kielbasy, chleba i dodatków typu ketchup, musztarda itp. w ilości wystarczającej dla 100 osób;

- zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców w ilości wystarczającej dla 100 osób.
- 4) **Usługę cateringową (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji zupy rybnej) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Opowieści muzyczne wśród jezior” w dniu 25.06.2021r., obejmującą:**
- przygotowanie, tj. ugotowanie 200 porcji zupy rybnej;
  - dostarczenie 200 porcji zupy rybnej do miejsca, w którym odbywa się impreza plenerowa (zupa powinna być przetransportowana w termosie utrzymującym ciepło);
  - zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców w ilości wystarczającej na rozdanie 200 porcji zupy rybnej;
  - zapewnienie dodatku do zupy w postaci chleba w ilości wystarczającej na rozdanie 200 porcji zupy rybnej;
  - obsługa, tj. rozlanie i rozdanie 200 porcji zupy rybnej dla uczestników wydarzenia.
- 5) **Organizację pokazu pieczenia prosiaka podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Smaki Filipowa – zakończenie lata” w dniu 29.08.2021r., obejmującą:**
- zapewnienie prosiaka i wszystkich dodatków niezbędnych do jego upieczenia;
  - zapewnienie i przywóz rożna/urządzenia do pieczenia prosiaka;
  - przeprowadzenie pokazu pieczenia prosiaka;
  - obsługę, tj. krojenie upieczonego prosiaka na porcje i rozdanie dla uczestników imprezy plenerowej;
  - zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców w ilości wystarczającej na rozdanie określonej liczby porcji.
- 6) **Organizację pokazu pieczenia sękacza podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Smaki Filipowa – zakończenie lata” w dniu 29.08.2021r., obejmującą:**
- zapewnienie ciasta i wszystkich dodatków niezbędnych do upieczenia sękacza;
  - zapewnienie i przywóz maszyny do pieczenia sękacza;
  - przeprowadzenie pokazu pieczenia sękacza;
  - obsługę, tj. krojenie sękacza na porcje i rozdanie dla uczestników imprezy plenerowej;
  - zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców w ilości wystarczającej na rozdanie określonej liczby porcji.

### **III. SZACUNKOWA WARTOŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. Usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji grochówki) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Piknik rodzinny – mama, tata i ja” w dniu 30.05.2021r.:
  - 1) Cena netto (w PLN): .....
  - 2) Cena brutto (w PLN): .....
  - 3) Podatek VAT: ..... %
2. Organizacja ogniska na 50 osób wraz z kiełbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Czysta Rospuda” w dniu 12.06.2021r.:
  - 1) Cena netto (w PLN): .....
  - 2) Cena brutto (w PLN): .....
  - 3) Podatek VAT: ..... %
3. Organizacja ogniska na 100 osób wraz z kiełbaskami podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Rowerem nad Rospudę” w dniu 15.06.2021r.:
  - 1) Cena netto (w PLN): .....
  - 2) Cena brutto (w PLN): .....
  - 3) Podatek VAT: ..... %
4. Usługa cateringowa (przygotowanie i dostarczenie 200 porcji zupy rybnej) na imprezę plenerową o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Opowieści muzyczne wśród jezior” w dniu 25.06.2021r.:
  - 1) Cena netto (w PLN): .....
  - 2) Cena brutto (w PLN): .....
  - 3) Podatek VAT: ..... %
5. Organizacja pokazu pieczenia prosiaka podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Smaki Filipowa – zakończenie lata” w dniu 29.08.2021r.:
  - 1) Cena netto (w PLN): .....
  - 2) Cena brutto (w PLN): .....
  - 3) Podatek VAT: ..... %
6. Organizacja pokazu pieczenia sękacza podczas imprezy plenerowej o charakterze kulturalno-integracyjnym, pn. „Smaki Filipowa – zakończenie lata” w dniu 29.08.2021r.:
  - 1) Cena netto (w PLN): .....

2) Cena brutto (w PLN): .....

3) Podatek VAT: ..... %

**7. Łączna szacunkowa wartość przedmiotu zamówienia:**

1) Cena netto (w PLN): .....

2) Cena brutto (w PLN): .....

3) Podatek VAT: ..... %

**IV. KRYTERIA OCENY OFERT:**

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający kierował się jedynym kryterium, jakim jest cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.
2. Punkty za kryterium „cena brutto” zostały obliczone wg następującego wzoru:

cena brutto oferty najtańszej

----- x 100 = ilość punktów

cena brutto oferty badanej

3. Waga kryterium: 100%

**V. SPOSÓB UPUBLICZNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO PRZEZ BENEFICJENTA:**

.....  
.....  
.....

**VI. WYKAZ OFERENTÓW ZAPROSZONYCH DO SKŁADANIA OFERT:**

1. ....
2. ....
3. ....

**VII. WYKAZ OFERENTÓW, KTÓRYCH OFERTY ZOSTAŁY ROZPATRZONE:**

1. Nazwa oferenta: .....  
Adres oferenta: .....  
Data wpłynięcia oferty: .....  
Wartość netto oferty: .....  
Wartość brutto oferty: .....

Punkty uzyskane w drodze postępowania: .....

2. Nazwa oferenta: .....

Adres oferenta: .....

Data wpłynięcia oferty: .....

Wartość netto oferty: .....

Wartość brutto oferty: .....

Punkty uzyskane w drodze postępowania: .....

3. Nazwa oferenta: .....

Adres oferenta: .....

Data wpłynięcia oferty: .....

Wartość netto oferty: .....

Wartość brutto oferty: .....

Punkty uzyskane w drodze postępowania: .....

**VIII. WYKAZ OFERENTÓW, KTÓRYCH OFERTY ZOSTAŁY ODRZUCONE:**

1. Nazwa oferenta: .....

Adres oferenta: .....

Data wpłynięcia oferty: .....

Wartość netto oferty: .....

Wartość brutto oferty: .....

Przyczyny odrzucenia oferty: .....

.....

.....

2. Nazwa oferenta: .....

Adres oferenta: .....

Data wpłynięcia oferty: .....

Wartość netto oferty: .....

Wartość brutto oferty: .....

Przyczyny odrzucenia oferty: .....

.....

.....

3. Nazwa oferenta: .....

Adres oferenta: .....

Data wpłynięcia oferty: .....

Wartość netto oferty: .....

Wartość brutto oferty: .....

Przyczyny odrzucenia oferty: .....

.....

.....

**IX. WSKAZANIE WYBRANEJ OFERTY:**

**Nazwa oferenta:** .....

**Adres oferenta:** .....

**Wartość netto oferty:** .....

**Wartość brutto oferty:** .....

**Uzasadnienie wyboru:** .....

.....

.....

.....

.....

.....

**X. INFORMACJA O PRZYCZYNACH BRAKU PODZIAŁU ZAMÓWIENIA  
NA CZĘŚCI:**

.....

.....

.....

.....

.....

**Data sporządzenia protokołu:** .....

**Podpis osoby przygotowującej protokół:** .....

**Podpis dyrektora Zamawiającego:**

.....