

Odpłatna usługa - zapewnienie obsługi gastronomicznej imprezy plenerowej Zakończenie lata w Jonkowie w dniu 12.09.2020 r.

Przedmiotem zapytania ofertowego jest odpłatne zapewnienie obsługi gastronomicznej imprezy plenerowej Zakończenie lata w Jonkowie w dniu 12.09.2020 r.

Zamawiający udzieli Wykonawcy na zasadach wyłączności pozwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz ogródka piwnego.

W zamian za możliwość świadczenia w/w usług Wykonawca usługi - Oferent zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego stosownej opłaty za uzyskanie wyłączności.

III. WYMAGANIA DOTYCZĄCE CATERINGU

3.1 Odpłatna dystrybucja ciepłego cateringu dla uczestników imprez (zróżnicowane porcje pod względem wielkości i ceny, aby każdy mógł dokonać zakupu).

W ramach menu muszą być takie produkty jak:

1. Potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, karkówka, steki, kaszanki itp.);
2. Hot dogi, hamburgery, zapiekanki, itp.;
3. Gofry, itp.
4. Słodycze: żelki, lizaki, cukierki, chipsy, itp.
5. Napoje chłodzące,
6. Napoje gorące np.: kawa, herbata, itp.
7. Piwo lane - min. dwa rodzaje,
8. Piwo puszkowe - min. dwa rodzaje.

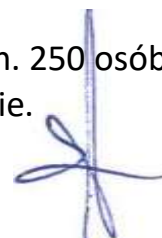
3.2 Możliwość zapewnienia Zamawiającemu talonów gratisowych na wyżywienie występujących zespołów, ekip technicznych i organizatorów (ilość do ustalenia).

3.3 Zapewnienie rollbarów i ogródka piwnego, parasoli, dystrybucja piwa w kubkach plastikowych o pojemności 0,5 l i 0,3 l (po uprzednim uzyskaniu zezwolenia w Urzędzie Gminy w Jonkowie).

3.4 Obowiązuje zakaz używania opakowań szklanych.

3.5 Oferent zobowiązany jest zapewnić miejsca konsumpcyjne dla min. 250 osób

3.6 Zestawy plenerowe biesiadne muszą być jednolite w dobrym stanie.



3.7 Wykonawca usługi - Oferent zobowiązany jest do rozstawienia stoisk gastronomicznych zgodnie z wytycznymi Organizatora.

3.8 Oferent zobowiązany jest do obsługi miejsc gastronomicznych w czasie imprezy w godzinach jej trwania oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach powierzonego obszaru objętego wyłącznością jak również po zakończeniu imprezy zabrania nieczystości związanych z obsługiwana gastronomią - nie później niż do godz. 7:00 dnia następnego po imprezie.

3.9 Oferent jest zobowiązany posiadać w odpowiedniej liczbie sprzęt umożliwiający sprawne przygotowywanie i podawanie dobrej jakości menu o zróżnicowanym asortymencie (kuchnie, grille, przyczepy gastronomiczne, chłodnie, w tym nie mniej niż 3 rollbary).

3.10 Oferent zobowiązany jest posiadać aktualne wymagane pozwolenia na prowadzenie swojej działalności oraz niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zadań, w tym posiadającymi aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne uprawniające do wykonywania czynności gastronomicznych, o których mowa w zapytaniu ofertowym.

3.12 Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania w Urzędzie Gminy w Jonkowie odrębnego zezwolenia na jednorazową, sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych.

3.13 Oferent ma spełniać wymogi określone w przepisach sanitarnych, dotyczy to w szczególności wymagań związanych z organizacją gastronomii podczas wydarzeń, organizowanych w czasie trwania epidemii Covid 19 (dezynfekcja stolików, zapewnienie płynów do dezynfekcji, dystans społeczny, obsługa w maseczkach itp.).

- a. posiada aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą
- b. znajduje się w sytuacji ekonomicznej oraz posiada niezbędny sprzęt zapewniający właściwe wykonywanie usług będących przedmiotem oferty,

3.14 Na dystrybucję produktów, o których mowa w pkt. 1 wyłoniony zostanie tylko jeden Wykonawca - Oferent, który otrzyma wyłączność na organizację odpłatnej obsługi gastronomicznej oraz ogródka piwnego w wyznaczonych sektorach wskazanych przez Organizatora. Ceny sprzedawanych produktów ustala Wykonawca - Oferent na własną odpowiedzialność i ryzyko.

3.15 stoiska handlowe - organizator dopuszcza stoiska do handlu i prezentacji (promocji) w trakcie w/w imprezy, a w szczególności stoiska z zabawkami balonami, watą cukrową, pamiątkami, rękodziełem: wyroby ceramiczne, biżuteria, wyroby z



drewna, wiklina, rzeźba, garncarskie, miód i wyroby pszczelarskie, usługa wesołego miasteczka, kosmetyki, malowanie twarzy oraz współpracujące lokalne i ościenne instytucje, stowarzyszenia, szkoły.

V. KRYTERIA OCENY OFERT

Oferty oceniane będą według kryterium: 100% cena

4. Cena oferty

Przy ocenie oferty w kryterium cena („C”) najwyższej będzie punktowana oferta proponująca najwyższą cenę łącznie według skali:

Minimum 1500 zł netto - 10 punktów

1600 zł- 2200 zł netto -15 punktów

Powyżej 2300 zł netto - 20 punktów

IV. OBOWIĄZKI OFERENTA - WYKONAWCY

4.1 Oferent - Wykonawca musi się legitymować przynajmniej 3-letnim doświadczeniem w organizacji imprez plenerowych

4.2 Oferent - Wykonawca musi uzyskać Wszystkie niezbędne zaświadczenia oraz pozwolenia na sprzedaż piwa oraz organizację ogródka piwnego.

4.3 Oferent musi uzyskać wszystkie niezbędne zaświadczenia oraz pozwolenia na sprzedaż asortymentu gastronomicznego i słodczy.

4.4 Oferent - Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności, tzn. posiadać aktualną koncesję - zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej.

4.5 Oferent - Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w granicach swojego obszaru oraz zapewnienie odpowiedniej ilości pojemników na śmieci w czasie imprezy oraz ich systematyczne w czasie imprezy w razie potrzeby opróżnianie, a po zakończeniu imprezy zabrania nieczystości związanych z obsługiwana gastronomią - nie później niż do godz. 7.00 dnia następnego po imprezie

4.6 Oferent - Wykonawca musi posiadać niezbędne i podstawowe zabezpieczenie przeciwpożarowe w postaci gaśnic odpowiednich do rodzaju stoiska - podręczny sprzęt gaśniczy - gaśnice typ ABC z indeksem E w ilości min. 3 szt., który jest ustawiony przy punktach gastronomicznych.

4.7 Oferent - Wykonawca musi posiadać wszelkie niezbędne certyfikaty i zaświadczenia dotyczące prowadzonej przez siebie działalności, w tym aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne.



4.8 Oferent - Wykonawca zapewnienia kasy fiskalne zgodnie ze świadczonymi usługami.

4.9 Oferent - Wykonawca jest zobowiązany do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych zgodnych z aktualnymi normami bezpieczeństwa oraz przepisami BHP

4.10 Oferent - Wykonawca jest zobowiązany do posiadania własnych agregatów elektrycznych. Organizator zapewnia dostęp do prądu (do użytku gastronomicznego) dwie skrzynki elektryczne, każda po 2 x 230V (brak przyłączy siłowych).

4.11 Oferent ponosi całkowitą odpowiedzialność za działanie ustawionych przez siebie urządzeń i za ewentualne szkody wywołane przez urządzenie oraz z tytułu świadczonej usługi.

V. OBOWIĄZKI ORGANIZATORA

5. Organizator zapewnia ochronę imprezy, WC typu TOI TOI oraz kosze na śmieci, lecz nie w obrębie ogródka piwnego.

VI. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ

6.1 Nazwę i adres Oferenta, w tym NIP i REGON, nr tel. e-mail;

6.2 Formularz Ofertowy z proponowaną wysokością wpłaty za wyłączność

6.3 Oświadczenie, które stanowi zał. nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

6.4 Oświadczenie Oferenta - Wnioskodawcy o:

- dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym potrzebnym do realizacji ww. imprez
- osoby obsługujące imprezę będą posiadały aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne
- deklaracja Oferenta - Wnioskodawcy, że będzie posiadał pozwolenie na sprzedaż alkoholu podczas obsługiwanych imprez

VII. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

7.1 Terminy:

12 wrzesień 2020 r scena plenerowa Błonia w Jonkowie, godz. 13.00-22:00

7.2 Oferent - Wykonawca musi być przygotowany na godz. 13:00



VIII. FORMA PŁATNOŚCI

8.1 Wpłata na konto wskazane przez organizatora:

100% deklarowanej kwoty najpóźniej do dnia 10.09.2020 roku

IX. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

9.1 Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, być opatrzona pieczętką firmową, posiadać datę sporządzenia, zawierać dokładne dane i czytelny podpis oferenta. Oferta powinna zawierać informacje potwierdzające stawiane przez Zamawiającego wymagania. Kserokopie załączonych dokumentów Oferent - Wykonawca potwierdza za zgodność.

Termin i miejsce składania ofert: Do 4.09.2020 r. pocztą tradycyjną na adres Gminny Ośrodek Kultury w Jonkowie, ul. Klonowa 2, 11-042 Jonkowo z dopiskiem „ Oferta na gastronomię” lub na email: gok@jonkowo.pl

X. WYBÓR OFERTY

10.1 O wyborze oferty decyduje Organizator, biorąc pod uwagę przedstawiony w ofercie zakres świadczonych usług oraz zadeklarowaną kwotę na poczet organizacji imprez

10.2 Zamawiający dokona wyboru jednego wykonawcy do odpłatnej obsługi gastronomicznej związanej z realizacją organizowanych imprez

10.3 Organizator przewiduje zawrzeć umowę w terminie do dnia 8-09-2020 r. z Oferentem Wykonawcą który złożył najkorzystniejszą ofertę.

10.4 W przypadku identycznych ofert ostateczna decyzja o wyborze należy do Organizatora.

10.5 Jeżeli żadna z ofert nie będzie spełniała oczekiwań Zamawiającego, zastrzega on sobie możliwość zamknięcia zapytania bez wybrania oferty i zawarcia umowy z dowolnie wybranym przez siebie podmiotem lub ogłoszenie nowego zapytania. O unieważnieniu zapytania bez wybrania oferty Zamawiający powiadomi uczestników telefonicznie lub pocztą mailową bądź pocztą tradycyjną.

Osoba do kontaktu z ramienia Organizatora - Daniel Kaczmarczik - dyrektor GOK w Jonkowie tel. 89 670 69 22, email: dyrektorgok@jonkowo.pl

GMINNY OŚRODEK KULTURY
w Jonkowie
ul. Klonowa 2, 11-042 Jonkowo
tel. (89) 670 69 22, fax (89) 512 92 32
e-mail: gok@jonkowo.pl
NIP 7393391655 REGON 519592591

DYREKTOR
Gminnego Ośrodka Kultury
w Jonkowie
Daniel Kaczmarczik