

Zn: Or. 4041.1.2016

ZAPYTANIE OFERTOWE
z dnia 07-07-2016 r.

Zgodnie z art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2015, poz. 2164, ze zmianami) - nie stosuje się ustawy Prawo Zamówień Publicznych - wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30.000 euro.

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Czarnocin, Czarnocin 100, 28-506 Czarnocin
REGON 291010033
NIP 6050023070

zaprasza do złożenia ofert cenowych na odpłatną usługę gastronomiczną związaną z realizacją imprezy plenerowej pn.: „Gminne Dożynki w Czarnocinie 2016”.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest odpłatna usługa gastronomiczna imprezy plenerowej pn.: „Gminne Dożynki w Czarnocinie 2016”, w dniu 21-08-2016 r. (niedziela), w godzinach od 14⁰⁰ - 24⁰⁰ na płycie boiska sportowego przy Urzędzie Gminy w Czarnocinie, na terenie wskazanym przez Zamawiającego.

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 **wyłączność** oraz **wydzierżawienie** części płyty boiska sportowego o powierzchni do 900m² (o wymiarach ok. 40m x 22,50m).

III. WYMAGANIA DOTYCZĄCE CATERINGU

3.1 Odpłatna dystrybucja ciepłego cateringu dla uczestników dożynek (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, kaszanki itp.);

2. Fast food: hot dogi, hamburgery, zapiekanki, itp.;
3. Gofry, itp.
4. Słodyczne: paluszki, orzeszki, chipsy, batony itp.,
5. Napoje chłodzące (gazowane, niegazowane),
6. Napoje gorące np.: kawa, herbata, itp.
7. Piwo lane - min. trzy rodzaje,
8. Piwo puszkowe - min. trzy rodzaje,
9. Alkohol powyżej 18% (wódka),

3.2 Zapewnienie minimum 3 rollbarów na ogródek piwny, dystrybucja piwa w kubkach plastikowych o pojemności 0,5 l i 0,3 l (po uprzednim uzyskaniu zezwolenia w Urzędzie Gminy Czarnocin).

3.3 Obowiązuje zakaz używania opakowań szklanych.

3.4 Wykaz proponowanych potraw i napojów jest zał. nr 3 do oferty.

3.5 Oferent zobowiązany jest zapewnić miejsca konsumpcyjne dla min. 200 osób około 20 kpl. zestawów plenerowych biesiadnych (parasol, stół, ławka), część parasoli o średnicy minimum 500 cm).

3.5.1 Oferent jest zobowiązany do posiadania dodatkowo 2 parasoli o średnicy minimum 500 cm, 2 stołów biesiadnych, 4 ławek, które będą wykorzystane na potrzeby Organizatora.

3.5.2 Zestawy plenerowe biesiadne jednolite w dobrym stanie.

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

3.7 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. 7⁰⁰ dnia 22.08.2016 r.

3.8 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).

3.9 Oferent zapewnia ogrodzenie płotkami ogródków piwnych.

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.

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

3.12 Oferent ma spełniać wymogi określone w przepisach sanitarnych

- 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,

3.13 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.

3.14 Stoiska handlowe – stoiska dopuszczone do handlu w trakcie w/w imprezy, a w szczególności stoiska z zabawkami, balonami, lodami, watą cukrową, pamiątkami, rękodziełem: wyroby ceramiczne, biżuteria, wyroby z drewna, wiklina, rzeźba, malarstwo oraz miód i wyroby pszczelarskie, usługa wesołego miasteczka, kosmetyki AVON, stoisko ptactwa i zwierząt hodowlanych,

3.14.1 Stoiska promocyjne – rzemiosło typu prezentacja stoisk lokalnych i ościennych Kół Gospodyń Wiejskich, lokalnych usług fryzjerskich, kosmetycznych, krawieckich, cukierniczych, kowalskich, stolarskich, ikebana, ptactwo ozdobne i hodowlane, itp.

IV. OBOWIĄZKI OFERENTA - WYKONAWCY

4.1 Oferent - Wykonawca musi się legitymować przynajmniej 3-letnim doświadczeniem w organizacji imprez plenerowych, co potwierdza wykaz zrealizowanych imprez z podaniem miejsca, terminu i podmiotu na rzecz którego zostały zrealizowane - zał. nr 5

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. 7⁰⁰ dnia 22.08.2016 r.

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 zapewnia 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 100 mb przewodu elektrycznego na każde stoisko wymagające prądu oraz dodatkowo 100 mb przewodu elektrycznego siłowego

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

4.12 Koszty energii elektrycznej ponosi Zamawiający.

4.12.1 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody w mieniu Wykonawcy wynikające z udostępnionego mu punktu dostępu do energii elektrycznej.

V. OBOWIĄZKI ORGANIZATORA

5.1 Organizator zapewnia przyłącze zasilające w energię elektryczną, WC typu TOI TOI oraz kosze na śmieci, lecz nie w obrębie ogródka piwnego.

VI. DODATKOWE INFORMACJE

6.1 Organizator nie ma wpływu na funkcjonowanie sklepów i lokali gastronomicznych zlokalizowanych w sąsiedztwie terenu imprezy.

6.2 Organizator nie zapewnia ochrony sektorów gastronomicznych.

6.3 Organizator nie zapewnia kosztów na śmieci w obrębie ogródków piwnych.

VII. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ

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

7.2 Formularz Ofertowy z proponowaną wysokością wpłaty za wyłączność oraz wydzierżawienie części płyty boiska sportowego o powierzchni do 900 m² (o wymiarach ok. 40m x 22,50m) na prowadzenie odpłatnej obsługi gastronomicznej - zał. nr 1

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

7.4 Propozycje menu - zał. nr 3

7.5 Oświadczenie Oferenta - Wnioskodawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym - zał. nr 4

7.6 Wykaz zrealizowanych imprez z podaniem miejsca, terminu i podmiotu na rzecz, którego zostały zrealizowane, który potwierdza przynajmniej 3-letnie doświadczenie w organizacji imprez plenerowych - zał. nr 5

7.7 Oświadczenie Oferenta - Wykonawcy, że osoby obsługujące imprezę będą posiadały aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne.

7.8 Deklaracja Oferenta – Wnioskodawcy będzie posiadał pozwolenie na sprzedaż alkoholu podczas imprezy w dniu 21-08-2016 r. Gminne Dożynki w Czarnocinie 2016.

7.9 aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,

7.10 dane osoby upoważnionej do bieżących kontaktów z organizatorem imprezy oraz telefon kontaktowy.

VIII. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

8.1 Termin: 21 sierpnia 2016 r., godz. 14⁰⁰ - 24⁰⁰,

Miejsce: Czarnocin, płyta boiska sportowego przy Urzędzie Gminy w Czarnocinie (teren wskazany przez Zamawiającego).

8.2 Oferent – Wykonawca musi być przygotowany na godz. 13⁰⁰ w dniu 21 sierpnia 2016 r. Teren określa Zamawiający. Sprzedaż piwa i napojów alkoholowych w/g zezwolenia (proponowany czas 15⁰⁰ - 24⁰⁰).

IX. FORMA PŁATNOŚCI

9.1 Wpłata na konto wskazane przez organizatora najpóźniej w terminie 10 dni do dnia rozpoczęcia imprezy.

X. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

10.1 Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, być opatrzona pieczętą 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.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

11.1. Oferta powinna być doręczona osobiście albo pocztą tradycyjną na adres Urząd Gminy Czarnocin, Czarnocin 100, 28-506 Czarnocin (sekretariat, pok. 22) – w terminie do dnia 18 lipca 2016 r. do godziny 14⁰⁰ (liczy się data wpływu do Urzędu Gminy);

11.2. O wyborze najkorzystniejszej oferty Oferenci zostaną powiadomieni pisemnie za pośrednictwem poczty tradycyjnej bądź elektronicznej lub faksem, w przeciągu 5 dni roboczych od dnia otwarcia ofert.

11.3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

11.4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

XII. OTWARCIE OFERT

12.1 Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie 18 lipca 2016 r. godz. 14⁰⁰ zostaną odrzucone i zwrócone bez otwierania.

XIII. WYBÓR OFERTY

13.1 O wyborze oferty decyduje Organizator – Gmina Czarnocin, biorąc pod uwagę przedstawiony w ofercie zakres świadczonych usług oraz zadeklarowaną kwotę na poczet organizacji imprezy pn.: „Gminne Dożynki w Czarnocinie 2016”.

13.2 Zamawiający dokona wyboru jednego Wykonawcy do odpłatnej obsługi gastronomicznej związanej z realizacją imprezy plenerowej pn.: „Gminne Dożynki w Czarnocinie 2016”.

13.3 Organizator przewiduje zawrzeć umowę w terminie do dnia 28-07-2016 r. z Oferentem - Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę.

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

Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny jest cena, nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

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

13.6 Osoby upoważnione do kontaktu: Pani Małgorzata Pieron – pracownik UG, tel. 41 35-12-028 w. 211, 210 lub Pani Agata Wróbel – Sekretarz UG, tel. 41 35-12-028 w. 232