

KONKURS

Pałac Kultury Zagłębia w Dąbrowie Górniczej ogłasza konkurs ofert na obsługę gastronomiczną imprezy plenerowej, na zasadzie wyłączności.

Oferta dotyczy imprezy – FESTIWAL INICJATYW POZARZĄDOWYCH I DOŻYNKI 2014 w dniach 06.09. – 07.09.2014 roku.

Miejsce – Park Hallera w Dąbrowie Górniczej.

Czas trwania koncertów –
sobota 12.00 – 23.00; niedziela 15.00 – 22.00

Oferta powinna uwzględniać miejsca dla konsumentów; min. 600 osób – stoliki, ławki, parasole. Sprzedaż piwa i napoi w naczyniach plastikowych. Firmy zobowiązują się do ogrodzenia miejsca punktów sprzedaży oraz zachowania czystości na obszarze konsumpcji. Organizator zapewnia przyłącze zasilające w energię elektryczną, natomiast oferent zabezpiecza we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi / przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym/.

Oferty należy składać osobiście w Pałacu Kultury Zagłębia, ul. Wojska Polskiego 52, 41-300 Dąbrowa Górnicza lub pocztą /decyduje data stempla pocztowego/.

Oferty przyjmowane będą do dnia 25.08.2014 roku do godziny 13.00. Wyniki konkursu zostaną podane na stronie internetowej Pałacu Kultury Zagłębia www.palac.art.pl.

Szczegółowych informacji udziela Mariusz Tarnowski, tel. 32 733 88 03 (PKZ).

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW KONKURSU

na:

Kompleksową obsługę gastronomiczną podczas FESTIWALU INICJATYW POZARZĄDOWYCH I DOŻYNEK 2014 , organizowanych w dniach 06.09. - 07.09.2014 r., na terenie - Parku Hallera w Dąbrowie Górniczej z wyłącznością.

Organizator:

Pałac Kultury Zagłębia:

adres korespondencyjny: Plac Wolności 1, 41 – 300 Dąbrowa Górnicza,

siedziba: ul. Wojska Polskiego 52, 41-300 Dąbrowa Górnicza

NIP 629 001 58 16, Regon: 240815408

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Na przedmiot zamówienia składa się: Zapewnienie kompleksowej obsługi gastronomicznej podczas FESTIWALU INICJATYW POZARZĄDOWYCH I DOŻYNEK 2014, organizowanych w dniach 06.09.-07.09.2014r., na terenie Parku Hallera w Dąbrowie Górniczej z wyłącznością.

2. Zakres zamówienia

Zakres rzeczowy przedmiotu zamówiony do obsługi FESTIWALU INICJATYW POZARZĄDOWYCH I DOŻYNEK, organizowanych w dniach 06.09. – 07.09.2014r., który musi zapewnić **obsługujący imprezę - gastronom** obejmuje:

- stoiska gastronomiczne, o zróżnicowanym asortymencie m.in.:
- potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.)
- potrawy z rożna (kurczak)
- hot dogi, hamburgery, zapiekanki
- zestawy obiadowe, sałatki, bigos
- potrawy regionalne (m.in. oscypki)
- napoje bezalkoholowe
- napoje alkoholowe do 4.5% oraz piwo
- lody, gofry

(W ilości wystarczającej do obsługi uczestników imprez w powyższym terminie).

- Wystarczającą ilość miejsc siedzących za stołami i część stołów z zadaszeniem (parasolami lub namiotem) – minimum na 600 osób /75 kpl. stołów z ławami/.
- **Obsługujący imprezę - gastronom** będzie pobierał opłaty za świadczone usługi według ustalonych przez siebie cen.

3. **Organizator** ustala opłatę za wyłączność na obsługę gastronomiczną imprezy (minimalna kwota wyjściowa to 12. 300,00 zł brutto za 2 dni)

4. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązany jest do przestrzegania postanowień **Organizatora** w zakresie Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych w ramach organizowanych imprez podczas FESTIWALU INICJATYW POZARZĄDOWYCH I DOŻYNEK w dniach 06.09. - 07.09.2014 r.

5. Po stronie **Obsługującego imprezę - gastronom** leży również uzyskanie zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń. Ponadto wykazanie przez oferenta miejsc produkcji garmazeryjnej oraz decyzji Sanepidu dotyczącą możliwości produkcji garmazeryjnej w podanych punktach /catering/ produkcyjnych. Sposobu przewozu z punktów produkcyjnych na miejsce imprezy oraz okazania badań Stacji Epidemiologicznej pojazdów przeznaczonych do przewozu żywności.

6. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi **Organizatora** zawartymi w regulaminie organizacyjnym pow. imprezy.

7. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązuje się do obsługi punktów gastronomicznych podczas w/w imprezy w czasie jej trwania oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach swojego obszaru w czasie i po każdym dniu imprezy.

8. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązuje się do wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych.

9. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązany jest do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych.

10. **Obsługujący imprezę - gastronom** rozlicza transakcję z **Organizatorem** w PLN.

II. Warunki udziału Obsługującego imprezę - gastronomu w postępowaniu.

O obsługę gastronomiczną imprezy z wyłącznością mogą ubiegać się **Obsługujący imprezę**, którzy:

1. Złożą oferty zgodne z zakresem zamówienia i specyfikacją istotnych warunków zamówienia oraz zadeklarują kwotę za wyłączność na obsługę gastronomiczną imprezy, która zadowoli **Organizatora**.

2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności, tzn. posiadają aktualną koncesję - zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej oraz zgodę Stacji Epidemiologicznej. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

4. **Obsługujący imprezę - gastronom** ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia z dopiskiem na kopercie „**Wycofanie**”. Koperty oznaczone w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności. Po stwierdzeniu poprawności postępowania **Obsługujący imprezę - gastronom** w zakresie wycofania oferty. Oferty wycofane nie będą odczytywane.

5. **Organizator** nie wymaga wniesienia wadium.

III. Opis sposobu i kryteria obliczenia ceny oferty:

Obsługujący imprezę – gastronom zobowiązany jest do podania kwoty, jaką może zapłacić za uzyskanie wyłączności. Cena musi być podana w złotych polskich cyfrowo i słownie. Cenę oferty należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Złożone oferty zostaną ocenione zgodnie z następującymi kryteriami:

1. Cena, znaczenie 40 pkt.

2. Doświadczenie w obsłudze dużych imprez plenerowych, referencje, znaczenie 20 pkt.

3. Walory estetyczne – ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta – foto, wiarygodność - znaczenie 40 pkt.

Ocena wg kryteriów podanych powyżej dokonywać się będzie wg następujących zasad:

Kryterium Nr 1 cena - oferowana cena brutto w PLN maksymalną ilość punktów 40 otrzyma oferent, który poda najwyższą cenę

$$C = C_i/C_n \times 40$$

Gdzie: C_n – najwyższa cena oferowana

C_i – cena badanej oferty

Kryterium Nr 2 doświadczenie w obsłudze dużych imprez plenerowych, referencje
Maksymalna ilość punktów do uzyskania 20

Zasady obliczania punktacji:

Każdy z członków komisji indywidualnie ocenia wagę przedstawionych przez Oferenta referencji w skali od 0 do 20 pkt

Sposób obliczenia punktacji

$$R = R_i \times 20/R_n$$

Gdzie R_n – największa ilość referencji

R_i – ilość referencji badanej oferty

Kryterium Nr 3 Walory estetyczne - ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta – foto.

Maksymalna ilość punktów do otrzymania 40.

Zasady obliczania punktacji:

Każdy z członków komisji indywidualnie ocenia wagę przedstawionych przez Oferenta zdjęć w skali od 0 do 40 pkt.

Ocena będzie w skali punktacji: 0 – 40 pkt. (przy założeniu, że 10 pkt. oznacza słabą ocenę, 20 pkt. średnią ocenę, 40 pkt. najlepszą ocenę)

IV. Informacje dotyczące przygotowania oferty.

1. **Obsługujący imprezę - gastronom** powinien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji.
2. **Obsługujący imprezę - gastronom** składa tylko jedną ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej ofercie.
3. **Obsługujący imprezę - gastronom** poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
4. Oferta musi być sporządzona czytelnie, w języku polskim, napisana na maszynie do pisania lub komputerze, lub inną trwałą techniką oraz podpisana przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania **Obsługującego imprezę - gastronom**, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi oraz opatrzona pieczętkami imiennymi.
5. Wszystkie strony oferty oraz wszelkie miejsca, w których **Obsługujący imprezę - gastronom** naniósł zmiany lub poprawki muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
6. W przypadku podpisania oferty przez upoważnionego przedstawiciela **Obsługującego imprezę - gastronom**, do oferty powinno być załączone upoważnienie do podpisywania oferty.

7. Wszystkie strony oferty zawierające tekst muszą być ponumerowane.
8. Jeśli **Obsługującym imprezę - gastronomem** jest spółka cywilna lub jawna oferta musi być podpisana przez wszystkich współników tej spółki a do oferty powinna być dołączona umowa spółki.
9. Ofertę należy złożyć w zamkniętym opakowaniu lub kopercie, zabezpieczoną w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści. Oferta powinna być zaadresowana w sposób następujący:

Pałac Kultury Zagłębia

Plac Wolności 1

41 – 300 Dąbrowa Górnicza

z dopiskiem: **Oferta na kompleksową obsługę gastronomiczną podczas FESTIWALU INICJATYW POZARZĄDOWYCH I DOŻYNEK**

10. 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 pisemnie uczestników.

V. Termin związania ofertą.

Termin związania ofertą mija po 7 dniach od upływu terminu składania ofert.

VI. Wymagany termin realizacji zamówienia: 06.09. – 07.09.2014

Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:
Mariusz Tarnowski 32 733 88 03

VII. Składanie i otwieranie ofert.

1. Oferty należy składać w siedzibie **Organizatora**.
2. Termin składania ofert upływa w dniu 25.08.2014r. o godzinie 13.00. Oferty otrzymane przez **Organizatora** po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
3. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 26.08.2014r. o godzinie 10.00 w siedzibie **Organizatora** - pokój narad. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany bez udziału **Obsługującego imprezę - gastronomą**. O wynikach postępowania **Oferenci** zostaną powiadomieni pisemnie oraz na stronie internetowej www.palac.art.pl.

VIII. Istotne warunki umowy.

1. Zawarcie umowy nastąpi według wzoru Umowy **Organizatora**.
2. Przyjęcie postanowień umowy stanowi istotny warunek przyjęcia oferty.
3. Akceptacja treści umowy nastąpi przez parafowanie każdej zapisanej strony załączonego wzoru umowy przez **Obsługującego imprezę – gastronomą**.
4. **Organizator** pisemnie powiadomi **Obsługującego imprezę - gastronomą** o wyborze jego oferty, miejscu i terminie podpisania umowy w terminie nie krótszym niż 14 dni od daty ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.
5. **Organizator** dopuszcza możliwość podpisania umowy z **Obsługującym imprezę - gastronomem** w formie korespondencyjnej.

Organizator informuje i zastrzega sobie, iż wyłączność na obsługę gastronomiczną dotyczy terenu Parku Hallera w Dąbrowie Górniczej określonego w schemacie sytuacyjnym (załącznik do ogłoszenia).

Dąbrowa Górnicza 19.08.2014