

Ogłoszenie Międzyrzeckiego Ośrodka Kultury

KONKURS OFERT

na kompleksową obsługę gastronomiczną – na wyłączność podczas
„Dni Międzyrzecza- Święto Między Rzekami”
organizowanych w dniach 31 maja- 1 czerwca 2019 roku na terenie: tereny utwardzone
i zielone przy parkingu i przy hali sportowej MOSiW ul. Pięciu Świętych Braci
Międzyrzeckich w Międzyrzeczu

Zamawiający:

Międzyrzecki Ośrodek Kultury z siedzibą:
ul. Konstytucji 3 Maja 30, 66-300 Międzyrzecz. NIP: 596-15-14-808,
Regon: 210252839

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Na przedmiot zamówienia składa się: zapewnienie kompleksowej obsługi gastronomicznej podczas imprez plenerowych w ramach „Dni Międzyrzecza – Święto Między Rzekami 31 maja – 1 czerwca 2019 roku”. Program imprezy:

- 31 maja 2019 koncerty : Łukasz Łyczkowski & 5 Rano, HAPPYSAD, Agnieszka Chylińska
- 01 czerwca 2019 koncerty: B.R.O, SOUND'N' GRACE i dyskoteka – muzyka na żywo
oraz atrakcje:
 - Wioska JEDI,
 - występy zespołów amatorskich i sekcji MOK,
 - Wesołe Miasteczko,
 - Festiwal Kolorów

2. Zakres zamówienia

Zakres rzeczowy przedmiotu zamówiony do obsługi, który musi zapewnić Wykonawca obejmuje, co najmniej:

a/ obsługę cateringową wykonawców, obsługi technicznej imprezy i innych podmiotów wskazanych przez organizatora w cenie nie wyższej niż 40,00 zł brutto / osobę (jeden ciepły posiłek, kawa, herbata, soki owocowe, woda butelkowa gazowana i niegazowana, ciastka kruche)- catering dla łącznie ok.100 osób. Menu oraz szczegóły w tym zakresie, a także godziny podania posiłków zostaną uzgodnione z Wykonawcą nie później niż na dwa dni przed realizacją.

b/ trzy garderoby dla wykonawców – po minimum 20 osób- wyposażone w stoły, krzesła, lustra, kubki jednorazowe, filiżanki, naczynia stołowe itp., oświetlenie, kosze na śmieci.

c/ stoiska gastronomiczne, o zróżnicowanym asortymencie m. in.:

- potrawy z grilla (kielbaski, szaszłyki, steki itp.)
- potrawy z rożna (kurczak, golonka)
- hot dogi, hamburgery, zapiekanki, frytki, sprężynki ziemniaczane
- zestawy obiadowe,
- napoje bezalkoholowe
- napoje alkoholowe do 4.5% oraz piwo
- gofry, wata cukrowa, bubble tea, lemoniada
- lody, żelki na wagę
- popcorn, prażone orzeszki, itp.
- inne artykuły.

d/ ilość miejsc siedzących za stołami dla minimum 600 osób

Wykonawca będzie pobierał opłaty za świadczone usługi według ustalonych przez siebie cen. Wykonawca uzgodni z wystawcami lokalnymi (podwykonawcami) zasady ich udziału w przedsięwzięciu.

3. Zamawiający ustala opłatę za wyłączność na obsługę gastronomiczną imprezy (minimalna kwota wyjściowa to 20000,00 zł brutto)

4. Po stronie Wykonawcy leży również uzyskanie zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń, /obowiązkowo dołączone kserokopie decyzji Sanepidu do złożonej oferty/. Ponadto wykazanie przez oferenta miejsc produkcji garmażeryjnej oraz decyzji Sanepidu dotyczącej możliwości produkcji garmażeryjnej w podanych punktach /catering/ produkcyjnych, sposobu przewozu z punktów produkcyjnych na miejsce imprezy oraz okazania badań Stacji Epidemiologicznej pojazdów przeznaczonych do przewozu żywności.
5. Wykonawca zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi organizatora zawartymi w regulaminie organizacyjnym przedmiotowej imprezy.
6. Wykonawca 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 imprezy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych.
8. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych.
9. Wykonawca rozlicza transakcję z Zamawiającym w PLN.

II. Warunki udziału Wykonawców w postępowaniu.

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

1. **Złożą oferty zgodne z zakresem zamówienia określonym w pkt I ppkt 1-2 ogłoszenia, załączą do oferty zaakceptowany wzór umowy (załącznik do ogłoszenia) oraz zadeklarują kwotę za wyłączność na obsługę imprezy, przewyższającą określoną kwotę minimalną.**
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. Wykonawca 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. Oferty wycofane nie będą odczytywane.
5. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

III. Opis sposobu i kryteria obliczenia ceny oferty:

1. Wykonawca 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.
2. Przy ocenianiu ofert uznanych za ważne Zamawiający będzie się kierował niżej podanymi kryteriami:

Kwota zaproponowana za wyłączność na obsługę gastronomiczną, nie mniejsza od kwoty wyjściowej, wynoszącej 20000,00 zł brutto

IV. Informacje dotyczące przygotowania oferty.

1. Wykonawca powinien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji.
2. Wykonawca składa tylko jedną ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym ogłoszeniu.
3. Wykonawca 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 Wykonawcy, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi oraz opatrzona pieczętkami imiennymi.
5. Wszystkie strony oferty oraz wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany lub poprawki muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

6. W przypadku podpisania oferty przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, do oferty powinno być załączone upoważnienie do podpisywania oferty.

7. Wszystkie strony oferty zawierające tekst muszą być ponumerowane.

8. Jeśli wykonawcą 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:

Międzyrzecki Ośrodek Kultury; 66-300 Międzyrzecz; ul. Konstytucji 3 Maja 30,

z dopiskiem:

„Oferta na kompleksową obsługę gastronomiczną podczas DNI MIĘDZYRZECZA 2019”

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 14 dniach od upływu terminu składania ofert.

VI. Wymagany termin realizacji zamówienia;

31 maja- 01 czerwca 2019r.

Osobami uprawnionymi do kontaktów z Oferentami są: Pan Antoni Kraśnicki tel.607773152 oraz Pani Karolina Nowak tel.607773162

VII. Składanie i otwieranie ofert.

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego.

2. Termin składania ofert upływa w dniu **29 marca 2019r. o godzinie 10.00.** Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **29 marca 2019 r. o godzinie 12.30** w siedzibie Zamawiającego. O wynikach postępowania Oferenci zostaną powiadomieni pisemnie oraz na stronie internetowej www.mokmiędzyrzecz.pl

VIII. Istotne warunki umowy.

1. Zawarcie umowy nastąpi według załączonego wzoru Umowy.

2. Przyjęcie postanowień umowy stanowi istotny warunek przyjęcia oferty.

3. Akceptacja treści umowy nastąpi przez parafowanie każdej zapisanej strony załączonego wzoru umowy przez Wykonawcę.

4. Zamawiający pisemnie powiadomi Wykonawcę o wyborze jego oferty, miejscu i terminie podpisania umowy w terminie nie krótszym niż 5 dni od daty ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty, jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.

5. Zamawiający dopuszcza możliwość podpisania umowy z Wykonawcą w formie korespondencyjnej.

6. Zamawiający żąda od wykonawcy wpłaty zaliczki w wysokości 30 % oferowanej kwoty, w terminie określonym w umowie.

Zamawiający informuje i zastrzega sobie, iż wyłączność na obsługę gastronomiczną dotyczy terenu na którym będzie się odbywała impreza.

Międzyrzecz, dnia 30 stycznia 2019 r.

DYREKTOR
Międzyrzeckiego Ośrodka Kultury
Ewelina Jzydorczyk-Lewy
mgr inż. Ewelina Jzydorczyk-Lewy