

Ogłoszenie Międzyrzeckiego Ośrodka Kultury

KONKURS OFERT

na kompleksową obsługę gastronomiczną oraz na ustawienie i uruchomienie urządzeń rekreacyjno- rozrywkowych („Wesołe Miasteczko”) na wyłączność podczas

„Dni Międzyrzecza- Święto Między Rzekami”

organizowanych w dniach 29-30 maja 2020 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 oraz ustawienie i uruchomienie urządzeń rekreacyjno-rozrywkowych („Wesołe Miasteczko”) podczas imprez plenerowych w ramach „Dni Międzyrzecza – Święto Między Rzekami 29 maja – 30 maja 2020 roku”. W programie imprezy m.in.:

- 29 maja 2020 koncerty : Daria Zawiałow, Bovska , Hirek Wrona i dyskoteka na żywo
- 30 maja 2020 koncerty: 4Dreamers, Sylwia Grzeszczak , Tymek i muzyka na żywo oraz inne atrakcje

2. Zakres i zasady zamówienia w zakresie obsługi gastronomicznej:

1. Zakres rzeczowy przedmiotu zamówiony do obsługi, który musi zapewnić Wykonawca w dniach 29- 30 maja 2020 roku 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) 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/ cztery garderoby dla wykonawców – po minimum 20 osób- wyposażone w podłogę, stoły, krzesła, lustra, oświetlenie, kosze na śmieci.

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

- potrawy z grilla
- potrawy z różną
- hot dogi, hamburgery, zapiekanki, frytki, sprężynki ziemniaczane
- dania kuchni europejskiej i światowej (food-trucki)- min. 3 stoiska
- 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

2. 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 garmazeryjnej oraz decyzji Sanepidu dotyczącej możliwości produkcji garmazeryjnej w podanych punktach /catering/ produkcyjnych, sposobu przewozu z punktów

7. Wykonawca odpowiada za bezpieczeństwo ludzi i mienia oraz za spełnianie wymogów bezpieczeństwa na zajmowanym terenie. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone swoim działaniem lub zaniechaniem.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia i ochrony swojego sprzętu w czasie trwania imprezy i w porze nocnej.

9. Wykonawca zobowiązany jest stosować się do przepisów porządkowych ustalonych przez Organizatora oraz do przestrzegania postanowień Organizatora w zakresie ochrony i bezpieczeństwa organizowanej imprezy. W czasie koncertów Wykonawca zobowiązany jest do wyłączenia wszystkich systemów dźwiękowych, mogących powodować zakłócenia w odbiorze koncertów.

10. Wykonawca ma prawo podnająć powierzchnię, którą będzie dysponował innym podmiotom prowadzącym działalność rozrywkową.

11. Wykonawca musi ustawić tzw. „Wesołe Miasteczko” nie później niż do dnia 27 maja 2020 roku. Wykonawca może dysponować wyznaczonym terenem i prowadzić na nim działalność zarobkową w okresie od 27 maja do 3 czerwca 2020r.

12. Opuszczając zajmowany teren wykonawca musi pozostawić po sobie porządek. Teren zostanie odebrany przez osobę upoważnioną przez Organizatora.

13. Zamawiający ustala łączną opłatę za wyłączność na obsługę imprezy w minimalnej kwocie oferowanej , nie mniejszej niż 30000,00 zł brutto, z postąpieniem nie mniejszym niż 300,00 zł brutto.

II. Warunki udziału Wykonawców w postępowaniu.

O obsługę w zakresie pkt I. 2 i 3 imprezy na wyłączność mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Złożą oferty zgodne z zakresem zamówienia określonym w pkt I. 2 i 3 ogłoszenia, załączą do oferty zaakceptowany wzór umowy (załącznik do ogłoszenia) oraz zadeklarują kwotę za wyłączność na obsługę imprezy, przewyższającą określoną kwotę minimalną, z uwzględnieniem pkt I.13
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, z uwzględnieniem pkt I.13.

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 dotyczy terenu na którym będzie się odbywała impreza.

Międzyrzecz, dnia 28 stycznia 2020 r.

DYREKTOR
Międzyrzeczkiego Ośrodka Kultury
Ewelina Izydorczyk-Lewy
mgr inż. Ewelina Izydorczyk-Lewy

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1), dalej zwane RODO informujemy, iż:

1. Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Międzyrzecki Ośrodek Kultury z siedzibą w Międzyrzeczu, ul. Konstytucji 3 Maja 30, reprezentowanym przez Dyrektora.
2. Może Pan/Pani skontaktować się z Administratorem za pośrednictwem powołanego przez niego Inspektora Ochrony Danych pisząc na adres e-mail: iod@mokmiedzyrzecz.pl lub telefonując pod numer 95/741 18 02.
3. Pana/Pani dane osobowe przetwarzane są wyłącznie w celu związanym z postępowaniem konkursowym (art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.) Prawo zamówień publicznych. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art.6 ust.1 lit. c RODO.
4. Pana/Pani dane będą przechowywane nie dłużej niż jest to konieczne, tj. do wykonania obowiązków wynikających z przepisów prawa, statystycznych i archiwizacyjnych lub do czasu dochodzenia ewentualnych roszczeń,
5. W związku z przetwarzaniem danych w celach wskazanych w pkt 3, Pana/Pani dane osobowe mogą być udostępniane innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych osobowych. Odbiorcami danych osobowych mogą być tylko podmioty uprawnione do odbioru Pana/Pani danych.
6. Ma Pan/Pani prawo żądać od Administratora dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia, przenoszenia oraz ograniczenia przetwarzania danych.
7. W związku z przetwarzaniem Pana/Pani danych osobowych przez Administratora przysługuje Panu/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.