

Główczyce, dnia

Zamawiający:

Gminny Ośrodek Kultury w Główczycach

ul. Kościuszki 15

76 – 220 Główczyce

Zapraszamy Państwa do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie **zapytania ofertowego** pn.:

**Obsługa handlowo - gastronomiczna imprezy plenerowej:
GŁÓWCZYCKI FESTIWAL LATA
na zasadzie wyłączności**

Opis przedmiotu zamówienia:

1.1. Określenie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowej obsługi handlowo– gastronomicznej masowej imprezy plenerowej Głównycki Festiwal Lata, w terminie 04 – 05 lipca 2026 r. na terenie stadionu w Główczycach, przy ul. Skórzyńskiej w sposób zapewniający sprawną obsługę gości oraz zapewnienie miejsc siedzących przy stołach targowych.

Wyłączność obsługi handlowo-gastronomicznej nie obejmuje produktów spożywczych prezentowanych przez sołectwa, koła gospodyń wiejskich i stowarzyszenia.

- Czas trwania programu scenicznego 04 lipca: 13:00 – 02:00
- Gwiazda wieczoru w dniu 04 lipca –
- Czas trwania programu scenicznego 05 lipca: 13:00 – 20:00
- Gwiazda wieczoru w dniu 05 lipca – Lord Queen, Matt Palmer.

1.2. Zakres zamówienia

- Oferta powinna uwzględniać miejsca dla konsumentów; min. 280 osób – miejsca siedzące – zestawy biesiadne pod parasolami (min. 15 parasoli) + miejsca siedzące bez parasoli.
- Sprzedaż piwa w naczyniach plastikowych i napojów w naczyniach biodegradowalnych lub plastikowych.
- Obsługę punktów handlowych w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego. Prąd do obsługi wszelkich urządzeń gastronomicznych i handlowych zapewnia Zamawiający.
- Wykonawca zobowiązuje się do ogrodzenia miejsca punktów sprzedaży oraz zachowania czystości na obszarze konsumpcji (w trakcie i bezpośrednio po imprezie).

- Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi / przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym.
- Wykonawca usługi musi posiadać kasę fiskalną.

Zakres zamówienia obejmuje m. in.:

1. stoiska gastronomiczne, o zróżnicowanym asortymencie m. in.:

- potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.);
- napoje bezalkoholowe;
- napoje alkoholowe do 4.5% oraz piwo.

2. Wystarczającą ilość miejsc siedzących przy zestawach biesiadnych pod parasolami - minimum na 280 osób.

3. Wyłącznie nie obejmuje drobnego handlu spożywczego, typu: produkty regionalne lokalnych wystawców, przetwory, ciasta domowe, domowy chleb ze smalcem;

4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania postanowień Zamawiającego oraz Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych.

5. Po stronie Wykonawcy leży również uzyskanie zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń niezbędnych przy profesjonalnym świadczeniu usługi.

6. Wykonawca zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi Zamawiającego oraz do przestrzegania regulaminu imprezy przedstawionego przez Zamawiającego.

7. 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 i po zakończeniu imprezy.

8. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków oraz napojów w naczyniach jednorazowych przy zachowaniu minimum sanitarnego.

9. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych oraz przestrzegania przepisów BHP oraz PPOŻ.

10. Wykonawca zobowiązany jest do wygrodzenia ogródków piwnych zgodnie z wymaganiami Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych.

1.3 Dodatkowe informacje:

W ramach obsługi gastronomicznej oferent zobowiązuje się zorganizować:

a) Co najmniej jedno stoisko gastronomiczne z piwem (min. 2 rolbary) i napojami bezalkoholowymi (woda gaz./niegaz., soki wieloowocowe, inne napoje) w plastikowych butelkach oraz puszkach, - napoje alkoholowe do 4,5%, oraz piwo w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej niż 0,4l. Na sprzedaż napojów alkoholowych wykonawca powinien posiadać aktualne pozwolenie.

b) co najmniej jedno stoisko gastronomiczne o zróżnicowanym asortymencie m.in.:

- potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.), ważne: organizator wymaga by ceny towaru podawane były za sztukę a nie na gramy/kg.

- potrawy typu fast food

- zestawy obiadowe (dania mięsne, frytki, ziemniaki, surówki),

c) gofry, lody, popcorn, kukurydza itp.

d) pozostałe stoiska (gadżety, zabawki itp.)

e) ilość miejsc siedzących przy zestawach biesiadnych pod parasolami (na minimum 280 osób):

f) przygotowanie bezpłatnej puli talonów na potrzeby własne organizatora:

- 20 szt. talonów VIP (karkówka/ziemniaczki/napój lub piwo)

1.4 Wykonawca zobowiązany jest wraz z ofertą przedłożyć następujące dokumenty:

a) kserokopię aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego wykonawcę do występowania w obrocie prawnym;

b) aktualna decyzja o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

c) deklaracja, że Wykonawca będzie posiadał pozwolenie na sprzedaż alkoholu podczas imprezy w dniach 04 – 05 lipca 2026 r.;

d) dokumenty potwierdzające doświadczenie w realizacji powyższych usług (np. referencje, listy gratulacyjne itp.);

e) oświadczenie, że osoby obsługujące imprezę będą posiadały aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.

1.5 Oferent zobowiązany jest do podania w formularzu ofertowym kwoty brutto jaką może zapłacić za uzyskanie wyłączności obsługi handlowo-gastronomicznej na imprezie dniach 04 – 05 lipca 2026 r. Minimalna kwota wyznaczona przez Zamawiającego to 2.000 zł brutto (dwa tysiące złotych 00/100 PLN).

1.6 Zamawiający zapewni i wskaże wybranemu Oferentowi miejsce realizacji imprezy. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia usług związanych z obsługą imprezy poza miejscami przez niego wskazanymi.

1.7 Zamawiający ma wyłączne prawo do przyjmowania wpłat od ewentualnych sponsorów imprezy.

1.8 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

1.9 Zamawiający nie dopuszcza składania oferty wariantowej.

1.10 Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części zamówienia podwykonawcom.

Zakres obowiązków stron i opis przedmiotu zamówienia został ujęty we wzorze umowy (załącznik do formularza ofertowego).

II. Główne warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

	Warunki udziału w postępowaniu
1	<p>Sytuacja ekonomiczna lub finansowa</p> <p>O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none">- posiadają opłacone ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia. <p>Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczenia Wykonawcy oraz opłaconej, <i>aktualnej polisy OC</i> (Wykonawca dostarczy polisę OC najpóźniej w dniu podpisania umowy).</p>
2	<p>Zdolność techniczna lub zawodowa</p> <p>O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.:</p> <p>w tym zrealizowali w ciągu ostatnich pięciu lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności gospodarczej jest krótszy to w tym okresie, <u>co najmniej 2 usługi polegające na obsłudze handlowo-gastronomicznej imprezy masowej</u> odpowiadające usługom stanowiącym przedmiot zamówienia w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia.</p> <p>Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczenia wykonawcy oraz danych zawartych</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>w formularzu: Wykaz usług;</i>- <i>w formularzu: Wykaz narzędzi, wyposażenia i urządzeń technicznych</i>- oraz dokumenty potwierdzające doświadczenie w realizacji powyższych usług oraz ich należyte wykonanie (<i>np. referencje, listy gratulacyjne itp.</i>)
3	<p>Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów</p> <p>O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.</p> <p>W celu spełnienia tego warunku należy przedłożyć:</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>aktualną decyzja o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej</i>- <i>deklarację, że Wykonawca będzie posiadał pozwolenie na sprzedaż alkoholu podczas imprezy w dniach 04-05 lipca 2026 r.</i>- <i>oświadczenie, że osoby obsługujące imprezę na stoiskach gastronomicznych będą posiadały aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.</i> <p>Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczenia Wykonawcy oraz w/w dokumentów.</p>
4	<p>Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym</p> <p>O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.</p> <p>Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie oświadczenia Wykonawcy, oraz odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.</p>

III. Kryteria oceny ofert:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria oceny ofert:

Oferent zobowiązany jest do podania w formularzu ofertowym kwoty brutto jaką może zapłacić za uzyskanie wyłączności obsługi handlowo-gastronomicznej na imprezie w dniach

04 – 0 lipca 2026 r. Kwotę należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Minimalna kwota wyznaczona przez Zamawiającego to 2.000,00 zł brutto.

Oferta z najwyższą zaproponowaną kwotą zostanie najwyżej oceniona.

Kryterium: cena za wyłączność obsługi handlowo-gastronomicznej – waga 100%

IV. Termin wykonania zamówienia:

Zamówienie winno być wykonane w terminie **04 – 05 lipca 2026 r.**

V. Wymagania dotyczące Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

Oferenci wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:

1) Ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określoną w art. 366 Kodeksu cywilnego;

2) Zobowiązani są do ustanowienia Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisywania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczania za zgodność z oryginałem wszystkich dokumentów;

3) Pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub pełnomocnictwa podpisanego przez upoważnionych przedstawicieli wszystkich pozostałych oferentów i mieć formę pisemną; Fakt ustanowienia Pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów, wszelka korespondencja prowadzona będzie z Pełnomocnikiem;

Pełnomocnictwo składa się w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

VI. Miejsce, termin i sposób składania ofert wraz z niezbędnymi załącznikami:

Ofertę należy:

a) złożyć w formie pisemnej w języku polskim, z wykorzystaniem formularza ofertowego:

- osobiście, pisemnie – listem **w siedzibie Gminnego Ośrodka Kultury w Głównicy, ul. Kościuszki 15, 76 – 220 Głównica, sekretariat**

lub na adres mailowy: **dyrektor.gokglownica@gmail.com**

do dnia **2026 – 05 – 20 do godz. 10:00;**

b) Zaleca się, aby pierwszą stroną oferty stanowił formularz oferty.

c) Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki cyfr i liczb należy pisać wyrazami.

d) Całość tworząca ofertę winna być spięta lub zszyta w sposób zapobiegający jej dekompletacji. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty zostały ponumerowane przez Wykonawcę (dotyczy tylko zapisanych stron oferty).

e) Kserokopie dokumentów powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

f) ofertę należy opakować w jednej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i opatrzonej napisem: **Zapytanie ofertowe pn.: Obsługa handlowo - gastronomiczna imprezy plenerowej „Główny Festiwal Lata”**

VII. Rozstrzygnięcie postępowania:

Zamawiający po wyborze najkorzystniejszej oferty niezwłocznie powiadomi o tym fakcie Wykonawców.

IX. Kontakt z Wykonawcą:

Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

Agnieszka Brzezowska

e-mail: kadry.gokglowczyce@gmail.com

Załączniki:

- Załącznik nr 1 Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 Podstawowe założenia do umowy
- Załącznik nr 3 Wykaz usług
- Załącznik nr 4 Wykaz narzędzi, wyposażenia i urządzeń technicznych
- Załącznik nr 5 Oświadczenia do oferty
- Załącznik nr 6 Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału

Dodatkowe załączniki:

- a) Kserokopia aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego wykonawcę do występowania w obrocie prawnym,
- b) Aktualna decyzja o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- c) Aktualna polisa OC;
- d) Dokumenty potwierdzające doświadczenie w realizacji powyższych usług (np. referencje, listy gratulacyjne itp.)