

Znak: PSCK-ADM.261.10.2026

ZAPYTANIE OFERTOWE - III

na obsługę gastronomiczną wydarzenia „Dni Ponidzia 2026”

I. ZAMAWIAJĄCY

Pińczowskie Samorządowe Centrum Kultury w Pińczowie,
ul. J. Piłsudskiego 2A,
28-400 Pińczów,
tel. 41 357 24 24

II. NAZWA I MIEJSCE WYDARZENIA

1. **Wydarzenie:** Dni Ponidzia 2026.
2. **Miejsce:** Stadion MOSiR w Pińczowie, ul. Pałęki 26.
3. **Termin:** 4 lipca 2026 r. (sobota).
4. **Godziny funkcjonowania strefy:** 17:00 – 00:30.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I ZASADY WSPÓŁPRACY

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa gastronomiczna imprezy plenerowej.
2. Zamawiający udostępnia teren pod gastronomię bez opłaty za zajęcie placu.
3. Zamówienie podzielone jest na dwie części (możliwość składania ofert na jedną lub obie części):
 - o **CZĘŚĆ I – STREFA GRILL:** potrawy z grilla oraz sprzedaż napojów alkoholowych do 3,5% (piwo) i napojów.
 - o **CZĘŚĆ II – STREFA FOODTRUCK (OPERATOR):** Minimum 4, maksymalnie 10 pojazdów/stoisk oferujących dania alternatywne, wegetariańskie oraz asortyment słodki. W zakresie Części II (Strefa Foodtruck) Zamawiający wybiera jednego Operatora, który koordynuje pracę od 4 do 10 jednostek. Operator dba o różnorodność menu wewnątrz swojej strefy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania cen sztywnych dla produktów wymienionych w Koszyku Gwarantowanym. Dla pozostałego asortymentu obowiązują ceny rynkowe.
5. W zakresie Części II, Wykonawca występuje jako Operator Strefy Foodtruck. Oznacza to, że Zamawiający zawiera umowę z jednym podmiotem (Operatorem), który jest odpowiedzialny za organizację, dobór, koordynację oraz rozliczenie wszystkich jednostek gastronomicznych (foodtrucków) w strefie. Operator ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i prawną za działania wszystkich podmiotów w swojej strefie.

IV. INFRASTRUKTURA I WYMAGANIA TECHNICZNE

1. Wykonawcy Części I i Części II zapewniają w swoich strefach zasilanie we własnym zakresie (ciche agregaty prądotwórcze) oraz odpowiadają za bezpieczne maskowanie przewodów (atestowane najazdy kablowe).
2. Każdy z Wykonawców (Część I i Część II) jest zobowiązany do wygrodzenia własnego terenu barierkami ochronnymi zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie imprez masowych oraz zapewnienia ochrony fizycznej min. 2 pracowników ochrony obrębie swojej strefy.
3. Każdy Wykonawca w swojej strefie odpowiada za porządek w obrębie swojej strefy, zapewnia własne kosze na śmieci i usuwa odpady na koszt własny po zakończeniu imprezy.
4. Każdy Wykonawca musi posiadać aktualne decyzje właściwego inspektoratu sanitarnego oraz aktualne badania personelu.

V. ŚWIADCZENIA OBOWIĄZKOWE NA RZECZ ZAMAWIAJĄCEGO

W zamian za brak opłaty za plac, Wykonawcy zobowiązują się do:

1. **Dla Części I:**
 - o Dostarczenie 30 bezzwrotnych talonów (zestaw: kiełbasa + napój) dla organizatora.
 - o Dostarczenie 10 zgrzewek wody mineralnej (0,5l) i 5 zgrzewek napoi w butelkach 0,5 lub puszkach do garderób artystów.
2. **Dla Części II:**
 - o Dostarczenie 30 bezzwrotnych talonów (zestaw: danie główne + napój) dla gości VIP.
 - o Pełny catering riderowy: Wykonawca zapewni posiłki gorące (premium), zimne płyty (wędliny, sery, owoce) w tym opcje wege oraz napoje (kawa, herbata, soki) dla artystów i obsługi (łącznie do 20 osób). Catering riderowy może być realizowany w formie bufetu szwedzkiego w miejscu wskazanym przez Organizatora.

VI. ZASADY KONKURENCYJNOŚCI I CENY

1. Wybrani w drodze zapytania Wykonawcy (Część I i Część II) otrzymują prawo do prowadzenia sprzedaży w wyznaczonych przez Organizatora strefach.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wpuszczenia na teren imprezy dodatkowych podmiotów gastronomicznych, handlowych oraz Kół Gospodyń Wiejskich poza wyznaczonymi strefami.
3. Wykonawca akceptuje, że konkurencja cenowa jest elementem rynkowym wydarzenia. Gwarancją konkurencyjności Wykonawcy jest stosowanie cen sztywnych z Koszyka Gwarantowanego. Na pozostały asortyment Wykonawca stosuje ceny rynkowe.

VII. KRYTERIUM WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT

1. Jedynym kryterium wyboru jest **Najniższa łączna Suma Cen Jednostkowych Koszyka Gwarantowanego (100%)**.

Punktacja wyliczana według wzoru: $C = C_n / C_o \times 100$

C - ilość punktów oferty badanej z kryterium ceny brutto

C_n - cena najniższa z pośród wszystkich ważnych ofert

C_o - cena oferty badanej

2. **UWAGA:** Ceny jednostkowe nie mogą przekroczyć cen maksymalnych wskazanych w Formularzu Ofertowym. Przekroczenie choćby jednej ceny maksymalnej skutkuje odrzuceniem oferty. Koszyk musi posiadać ceny we wszystkich wyszczególnionych pozycjach. Brak któregoś z asortymentu spowoduje odrzucenie oferty.
3. **Sytuacja remisowa:** W przypadku identycznej sumy koszyka, o wyborze zdecyduje niższa cena za piwo (Część I) lub niższa cena za burgera wołowego (Część II).

VIII. WYMAGANE DOKUMENTY (ZAŁĄCZNIKI)

1. Wypełniony Formularz Ofertowy (Załącznik nr 1).
2. Aktualny odpis z CEIDG lub KRS.
3. Kserokopia aktualnej decyzji Sanepidu dopuszczająca do prowadzonej działalności.
4. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2).
5. Oświadczenie o posiadanym sprzęcie i uprawnieniach (Załącznik nr 3).
6. Załącznik nr 4 – Wzór umowy (do zapoznania się – nie wymaga wypełniania na etapie składania ofert)
7. Referencje: "Wykonawca wykaże się doświadczeniem w obsłudze min. 3 imprez plenerowych (np. festyny, jarmarki, dożynki)". Na potwierdzenie powyższego Wykonawca dołączy do oferty referencje lub protokoły odbioru.

IX. PRAWA ZAMAWIAJĄCEGO I BADANIE OFERT

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyny.
2. Zamawiający zastrzega prawo do niewybrania żadnej oferty.
3. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do wyjaśnień lub poprawić oczywiste omyłki pisarskie/rachunkowe.
4. Zamawiający odrzuci oferty: niezgodne z treścią zapytania, niekompletne, lub zawierające ceny rażąco niskie (dumpingowe), budzące wątpliwość co do rzetelności wykonania usługi.
5. Prawo do bieżącej kontroli przedmiotu umowy: Zamawiający oraz upoważnione przez niego służby porządkowe mają prawo do przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli stoisk w trakcie trwania wydarzenia, w szczególności w zakresie:
 - Weryfikacji cen sprzedaży: poprzez zakup kontrolowany lub porównanie cennika wystawionego na stoisku z Formularzem Ofertowym.
 - Weryfikacji personelu: sprawdzenie posiadania przez pracowników aktualnych orzeczeń lekarskich (książeczek sanepidowskich) oraz trzeźwości pracowników.
 - Weryfikacji standardów porządkowych: kontrola czystości w obrębie stoiska,

obecności wymaganej liczby koszy na śmieci oraz zapewnienia wymaganej liczby miejsc siedzących.

- Weryfikacji jakości i bezpieczeństwa: w tym stanu technicznego przyłączy i zabezpieczeń (najazdy kablowe).

Stwierdzenie uchybień w którymkolwiek z powyższych punktów skutkuje niezwłocznym nałożeniem kar umownych zgodnie z pkt XI

X. WYMAGANIA WOBEC PERSONELU I STANDARDY SANITARNE

1. **Badania:** Wszyscy pracownicy Wykonawcy obecni na terenie wydarzenia muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Kopie dokumentacji (lub oryginały) muszą znajdować się na stoisku i być dostępne do wglądu na każde wezwanie Zamawiającego lub organów kontrolnych (Sanepid).
2. **Higiena:** Personel zobowiązany jest do pracy w czystej odzieży ochronnej. Wykonawca zapewnia na stoisku dostęp do środków dezynfekcyjnych oraz przestrzega zasad higieny przy obróbce i wydawaniu żywności (zgodnie z systemem HACCP/GHP).
3. **Trzeźwość:** Zakazuje się przebywania personelu na stoisku pod wpływem alkoholu lub innych środków odurzających. Stwierdzenie nietrzeźwości pracownika skutkuje natychmiastowym usunięciem go z terenu imprezy i nałożeniem kary umownej na Wykonawcę. **Kultura obsługi:** Personel zobowiązany jest do kulturalnego zachowania wobec uczestników wydarzenia oraz stosowania się do poleceń Organizatora i służb porządkowych.

XI. KONTROLA I KARY UMOWNE

1. Zamawiający ma prawo do kontroli cen i jakości w trakcie wydarzenia.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
 - a) Sprzedaży produktów po cenach wyższych niż w ofercie – **3.000 zł** za każdy stwierdzony przypadek (każdy produkt/paragon).
 - b) Braku zapewnienia wymaganej liczby miejsc siedzących lub barierek – **2.000 zł**.
 - c) Niedotrzymania czystości lub pozostawienia odpadów po imprezie – **2.000 zł**.
 - d) Braku realizacji świadczeń dodatkowych opisanych w § 2 ust. 2 (w tym talonów lub cateringu) – **2.000 zł** za każdy stwierdzony brak lub nienależyte wykonanie.
 - e) Za brak dostępności produktów z koszyka gwarantowanego przy jednoczesnej sprzedaży produktów droższych: **3.000 zł**.
 - f) Za brak wymaganych dokumentów sanitarnych podczas kontroli: **3.000 zł**
 - g) Za zapewnienie mniejszej niż 4 liczby jednostek gastronomicznych w Strefie Foodtruck – kara **2.000 zł** za każdą brakującą jednostkę.

XII. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać do dnia **5 maja 2026 do godz. 10.00:**
 - w formie elektronicznej na adres e-mail: oferty@psck.pl wpisując w temacie maila Obsługa gastronomiczna wydarzenia „Dni Ponidzia 2026” Znak: PSCK-ADM.261.10.2026”.
- lub
- w formie papierowej osobiście w siedzibie Zamawiającego lub przesać pocztą bądź kurierem na adres Zamawiającego tj. Pińczowskiego Samorządowego Centrum

Kultury, ul. J. Piłsudskiego 2A, 28-400 Pińczów

2. Ofertę należy opakować w jednej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego i opatrzonej napisem: „Zapytanie ofertowe pn.: Obsługa gastronomiczna wydarzenia „Dni Ponidzia 2026” Znak: PSCK-ADM.261.10.2026”.
3. O zachowaniu terminu decyduje data i godzina wpływu oferty.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Data zamieszczenia zapytania na stronie internetowej www.psck.pl oraz Biuletynie Informacji Publicznej www.psck.naszbip.pl – 27.04.2026r.