

Zapytanie ofertowe

Nazwa: „Wybór operatora gastronomicznego podczas Dożynek Powiatowo–Gminnych w Wapnie”

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wybór jednego operatora gastronomicznego, który będzie świadczył kompleksowe usługi gastronomiczne polegające na sprzedaży gotowych posiłków oraz napojów (w tym napojów alkoholowych do 4,5% oraz piwa) podczas wydarzenia plenerowego – Dożynek Powiatowo–Gminnych.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sprawnej obsługi uczestników wydarzenia oraz przygotowania odpowiedniej infrastruktury konsumpcyjnej, w tym miejsc siedzących.

Termin wydarzenia: 5 września 2026 r.

Godziny: 14:00 – 03:00

Miejsce: teren utwardzony na boisku sportowym, ul. Sportowa 11, 62-120 Wapno

Program wydarzenia (ramowy, może ulec zmianie):

- występy artystyczne
- turniej gmin
- koncert zespołu „Tribute Chylińska” – godz. 19:15–20:15
- koncert zespołu „SOLEO” – godz. 21:00
- zabawa taneczna – godz. 22:00–03:00

2. Zakres zamówienia

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

2.1. Organizacji strefy gastronomicznej

- zapewnienia minimum **700 miejsc siedzących** (stoły, ławy, namioty i/lub parasole),
- przygotowania i obsługi stoisk gastronomicznych w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego,
- sprzedaży napojów i posiłków w naczyniach jednorazowych,
- prowadzenia sprzedaży piwa oraz napojów w opakowaniach plastikowych,
- zapewnienia estetyki stoisk oraz ich właściwego zabezpieczenia (w tym ogrodzenia).

2.2. Asortyment gastronomiczny

Oferta powinna obejmować co najmniej:

- 120 nieodpłatnych zestawów obiadowych dla zaproszonych gości (danie mięsne, dodatki, surówki, napój, kawa/herbata),
- potrawy z grilla (np. kiełbasa, karkówka, szaszłyki, steki),
- dania typu fast food (np. hamburgery, hot-dogi, zapiekanki, frytki),
- co najmniej jedna zupa ciepła o charakterze tradycyjnym lub plenerowym (np. grochówka, żurek, zupa gulaszowa, barszcz)
- gofry, lody, popcorn, kukurydzę, prażynki, napoje dymiące,
- napoje bezalkoholowe,
- napoje alkoholowe do 4,5% oraz piwo.

2.3. Minimalna liczba stoisk

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- min. 2 stoisk z napojami (w tym alkoholowymi i bezalkoholowymi),
- min. 2 stoisk gastronomicznych (grill, fast food),
- min. 2 stoisk z deserami i przekąskami (gofry, lody, popcorn itp.).

2.4. Infrastruktura techniczna

- Zamawiający zapewnia dostęp do energii elektrycznej,
- Wykonawca zapewnia okablowanie zgodne z obowiązującymi przepisami BHP i normami technicznymi,
- Wykonawca odpowiada za sprawność urządzeń elektrycznych.

2.5. Porządek i bezpieczeństwo

- utrzymanie czystości w strefie gastronomicznej w trakcie i po zakończeniu wydarzenia,
- przestrzeganie przepisów BHP, PPOŻ oraz wymogów sanitarnych,
- właściwe gospodarowanie odpadami.

3. Wymagania formalne

Wykonawca zobowiązany jest do:

- posiadania aktualnej decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- posiadania wszelkich wymaganych zezwoleń na prowadzenie działalności gastronomicznej,
- uzyskania zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych,
- zapewnienia, że personel posiada aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,

- posiadania doświadczenia w obsłudze wydarzeń o podobnym charakterze (minimum 3 imprezy w ciągu ostatnich 3 lat poświadczone referencjami)

4. Dokumenty wymagane wraz z ofertą

Oferta powinna zawierać:

1. propozycję menu wraz z cennikiem,
2. aktualny dokument rejestrowy firmy,
3. decyzję Sanepidu,
4. oświadczenie o posiadaniu zezwolenia na sprzedaż alkoholu,
5. dokumenty potwierdzające doświadczenie,
6. oświadczenie dotyczące badań sanitarno-epidemiologicznych personelu.

5. Warunki finansowe i wyłączność

Wykonawca zobowiązany jest do podania w formularzu ofertowym kwoty brutto, jaką oferuje za uzyskanie wyłączności na obsługę handlowo-gastronomiczną podczas wydarzenia.

Wyłączność obejmuje sprzedaż gastronomiczną i napojów na terenie imprezy (z wyłączeniem stoisk niegastronomicznych, np. rękodzieło, zabawki – jeśli Zamawiający dopuści ich obecność).

6. Kryteria oceny ofert

Zamawiający dokona wyboru oferty na podstawie następujących kryteriów:

- cena (kwota za wyłączność) – 100%

7. Informacje dodatkowe

- Szczegółowe rozmieszczenie stoisk zostanie uzgodnione z wybranym Wykonawcą,
- Program wydarzenia ma charakter ramowy i może ulec zmianie,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków z wybranym oferentem.
- Zamawiający w przypadku niespełnienia wymagań zastrzega unieważnienie postępowania.

8. Zasady dotyczące cen i oferty handlowej

1. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia w ofercie **jednoznacznego cennika**, w którym ceny poszczególnych produktów będą podane jako **ceny brutto za pełną porcję/produkt**, a nie w przeliczeniu na gramaturę lub wagę.
2. Niedopuszczalne jest stosowanie zapisów typu „od ... zł”, „za 100 g” lub innych form utrudniających jednoznaczne określenie ceny końcowej dla konsumenta.

3. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania **cen rynkowych, adekwatnych do charakteru wydarzenia plenerowego o charakterze lokalnym.**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji przedstawionego cennika oraz **odrzućcenia oferty w przypadku stwierdzenia cen rażąco zawyżonych.**
5. W trakcie trwania wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - stosowania cen zgodnych z zaakceptowanym cennikiem,
 - umieszczenia cennika w widocznym miejscu dla klientów.

9. Zamówienie zostanie udzielone na podstawie umowy z wybranym oferentem.