

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW KONKURSU

na:

**Kompleksową obsługę gastronomiczną podczas ZAKOŃCZENIE LATA, FESTIWALU LUDZI AKTYWNYCH I DOŻYNEK organizowanych w dniach 28.08. - 30.08.2015 r., na terenie - Parku Hallera w Dąbrowie Górniczej z wyłącznością.**

### Organizator:

Pałac Kultury Zagłębia:

Siedziba i adres korespondencyjny: Plac Wolności 1, 41 – 300 Dąbrowa Górnicza, NIP 629 001 58 16, Regon: 240815408

### I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Na przedmiot zamówienia składa się: Zapewnienie kompleksowej obsługi gastronomicznej podczas ZAKOŃCZENIA LATA, FESTIWALU LUDZI AKTYWNYCH I DOŻYNEK, organizowanych w dniach 28.08. - 30.08.2015r., na terenie Parku Hallera w Dąbrowie Górniczej z wyłącznością.

#### 2. Zakres zamówienia

Zakres rzeczowy przedmiotu zamówiony do obsługi ZAKOŃCZENIA LATA, FESTIWALU LUDZI AKTYWNYCH I DOŻYNEK, organizowanych w dniach 28.08. – 30.08.2015r., który musi zapewnić **obsługujący imprezę - gastronom** obejmuje:

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

- potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.),
- potrawy z rożna (kurczak),
- hot dogi, hamburgery, zapiekanki,
- zestawy obiadowe, sałatki, bigos,
- potrawy regionalne (m.in. oscypki),
- lody i gofry,
- napoje bezalkoholowe,
- napoje alkoholowe do 4.5% oraz piwo.

(W ilości wystarczającej do obsługi uczestników imprez w powyższym terminie).

• Wystarczającą ilość miejsc siedzących za stołami i część stołów z zadaszeniem (parasolami lub namiotem) – minimum na 600 osób /75 kpl. stołów z ławami/.

- Przewiduje się możliwość złożenie gastronomowi zamówienia zbiorowego na około 1 000 porcji potraw z grilla i napojów w dniu 28.08.2015 roku. Zapłata wyżej wymienionego zamówienia będzie przedmiotem oddzielnej umowy pomiędzy gastronomem a NSZZ „SOLIDARNOŚĆ” ARCELOR MITTAL POLAND S.A. – DĄBROWA GÓRNICZA.

• **Obsługujący imprezę - gastronom** będzie pobierał opłaty za świadczone usługi według ustalonych przez siebie cen.

3. **Organizator** ustala opłatę za wyłączność na obsługę gastronomiczną imprezy (minimalna kwota wyjściowa to 22 000,00zł brutto za 3 dni)

4.. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązany jest do przestrzegania postanowień **Organizatora** w zakresie Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych w ramach organizowanych imprez podczas ZAKOŃCZENIA LATA, FESTIWALU LUDZI AKTYWNYCH I DOŻYNEK w dniach 28.08. - 30.08.2015 r.

5. Po stronie **Obsługującego imprezę - gastronom** leży również uzyskanie zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń. Ponadto wykazanie przez oferenta miejsc produkcji garmazeryjnej oraz decyzji Sanepidu dotyczącej możliwości produkcji garmazeryjnej w podanych punktach /catering/ produkcyjnych, sposobu przewozu z punktów produkcyjnych na miejsce imprezy oraz okazania badań Stacji Epidemiologicznej pojazdów przeznaczonych do przewozu żywności.

6. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi **Organizatora** zawartymi w regulaminie organizacyjnym pow. imprezy.

7. **Obsługujący imprezę - gastronom** 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 każdym dniu imprezy.

8. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązuje się do wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych.

9. **Obsługujący imprezę - gastronom** zobowiązany jest do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych.

10. **Obsługujący imprezę - gastronom** rozlicza transakcję z **Organizatorem** w PLN.

## **II. Warunki udziału Obsługującego imprezę - gastronom** w postępowaniu.

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

1. Złożą oferty zgodne z zakresem zamówienia i specyfikacją istotnych warunków zamówienia oraz zadeklarują kwotę za wyłączność na obsługę gastronomiczną imprezy, która zadowoli **Organizatora**.

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. **Obsługujący imprezę - gastronom** 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. **Organizator** nie wymaga wniesienia wadium.

### **III. Opis sposobu i kryteria obliczenia ceny oferty:**

Obsługujący imprezę – gastronom 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.

Złożone oferty zostaną ocenione zgodnie z następującymi kryteriami:

**1. Cena, znaczenie 40 pkt.**

**2. Doświadczenie w obsłudze dużych imprez plenerowych, referencje, znaczenie 20 pkt.**

**3. Walory estetyczne – ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta – foto, wiarygodność - znaczenie 40 pkt.**

Ocena wg kryteriów podanych powyżej dokonywać się będzie wg następujących zasad:

**Kryterium Nr 1** cena - oferowana cena brutto w PLN. Maksymalną ilość punktów 40 otrzyma oferent, który poda najwyższą cenę

$$C = C_i / C_n \times 40$$

Gdzie:  $C_n$  – najwyższa cena oferowana

$C_i$  – cena badanej oferty

**Kryterium Nr 2** doświadczenie w obsłudze dużych imprez plenerowych, referencje

Maksymalna ilość punktów do uzyskania 20

Zasady obliczania punktacji:

Każdy z członków komisji indywidualnie ocenia wagę przedstawionych przez Oferenta referencji w skali od 0 do 20 pkt

Sposób obliczenia punktacji

$$R = R_i \times 20 / R_n$$

Gdzie  $R_n$  – największa ilość referencji

$R_i$  – ilość referencji badanej oferty

**Kryterium Nr 3** Walory estetyczne - ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta – foto.

Maksymalna ilość punktów do otrzymania 40.

Zasady obliczania punktacji:

Każdy z członków komisji indywidualnie ocenia wagę przedstawionych przez Oferenta zdjęć w skali od 0 do 40 pkt.

Ocena będzie w skali punktacji: 0 – 40 pkt. (przy założeniu, że 0 pkt. Oznacza brak fotografii, 10 pkt. oznacza słabą ocenę, 20 pkt. średnią ocenę, 40 pkt. najlepszą ocenę )

### **IV. Informacje dotyczące przygotowania oferty.**

1. **Obsługujący imprezę - gastronom** powinien zapoznać się z całością niniejszej dokumentacji.
2. **Obsługujący imprezę - gastronom** składa tylko jedną ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej ofercie.
3. **Obsługujący imprezę - gastronom** 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 **Obsługującego imprezę - gastronom**a, zgodnie z aktem rejestracyjnym i wymogami ustawowymi oraz opatrzona pieczętkami imiennymi.
5. Wszystkie strony oferty oraz wszelkie miejsca, w których **Obsługujący imprezę - gastronom** naniósł zmiany lub poprawki muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
6. W przypadku podpisania oferty przez upoważnionego przedstawiciela **Obsługującego imprezę - gastronom**a, do oferty powinno być załączone upoważnienie do podpisywania oferty.
7. Wszystkie strony oferty zawierające tekst muszą być ponumerowane.
8. Jeśli **Obsługującym imprezę - gastronomem** jest spółka cywilna lub jawna oferta musi być podpisana przez wszystkich wspólników 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:

**Pałac Kultury Zagłębia**

**Plac Wolności 1**

**41 – 300 Dąbrowa Górnicza**

z dopiskiem: **Oferta na kompleksową obsługę gastronomiczną podczas ZAKOŃCZENIA LATA, FESTIWALU LUDZI AKTYWNYCH I DOŻYNEK 2015**

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 7 dniach od upływu terminu składania ofert.

#### **VI. Wymagany termin realizacji zamówienia: 28.08. – 30.08.2015**

Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest:

Mariusz Tarnowski tel. 608 200 457

#### **VII. Składanie i otwieranie ofert.**

1. Oferty należy składać w siedzibie **Organizatora (nr pok. 330 – sekretariat)**
2. Termin składania ofert upływa w dniu 17.07.2015r. o godzinie 13.00. Oferty otrzymane przez **Organizatora** po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
3. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 17.07.2015r. o godzinie 14.00 w siedzibie **Organizatora** - pokój narad. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany bez udziału **Obsługującego imprezę - gastronom**a. O wynikach postępowania

**Oferenci** zostaną powiadomieni pisemnie oraz na stronie internetowej [www.palac.art.pl](http://www.palac.art.pl).

#### **VIII. Istotne warunki umowy.**

1. Zawarcie umowy nastąpi według wzoru Umowy **Organizatora**.
2. Przyjęcie postanowień umowy stanowi istotny warunek przyjęcia oferty.
3. Akceptacja treści umowy nastąpi przez parafowanie każdej zapisanej strony załączonego wzoru umowy przez **Obsługującego imprezę – gastronomą**.
4. **Organizator** pisemnie powiadomi **Obsługującego imprezę - gastronomą** o wyborze jego oferty, miejscu i terminie podpisania umowy w terminie nie krótszym niż 14 dni od daty ogłoszenia informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty jednak nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.
5. **Organizator** dopuszcza możliwość podpisania umowy z **Obsługującym imprezę - gastronomem** w formie korespondencyjnej.

Organizator informuje i zastrzega sobie, iż wyłączność na obsługę gastronomiczną dotyczy terenu Parku Hallera w Dąbrowie Górniczej określonego w schemacie sytuacyjnym (załącznik do ogłoszenia).

Dąbrowa Górnicza 09.07.2015