**ZAPYTANIE OFERTOWE**

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

na obsługę gastronomiczną imprezy plenerowej pn.   
„**Jarmark Wiśnickie Specjały**” który odbędzie się **15 sierpnia 2019 roku**.

I. Dane Zamawiającego:

Miejski Ośrodek Kultury, Rynek 6, 32-720 Nowy Wiśnicz; tel. 14-6128704;   
e-mail: [mok@nowywisnicz.pl](mailto:mok@nowywisnicz.pl), http: [www.moknowywisnicz.pl](http://www.moknowywisnicz.pl)

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest obsługa gastronomiczna imprezy plenerowej   
   **„Jarmark Wiśnickie Specjały”** (impreza otwarta, wstęp wolny), która odbędzie się w dniu 15 sierpnia 2019 roku (czwartek/planowane godziny realizacji 14:00 – 22:00) na Rynku w Nowym Wiśniczu.
   1. Oferent zapewni w ilości wystarczającej do obsługi uczestników imprezy   
      w wyznaczonym terminie stoiska gastronomiczne (tzw. duża i mała gastronomia)   
      o zróżnicowanym asortymencie m.in.:
      * potrawy z grilla, potrawy z rożna (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.), fastfoody,
      * potrawy regionalne
      * napoje zimne, napoje gorące,
      * piwo lane z rollbaru do jednorazowych naczynie (kubków plastikowych),
      * gofry, popcorn, wata cukrowa, gofry, lody, kukurydza, itp.
   2. Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania w Urzędzie Miejskim Nowego Wiśnicza odrębnego zezwolenia na jednorazową sprzedaż i podawanie piwa oraz napojów alkoholowych.
   3. Niedozwolona jest sprzedaż napojów w „twardych” opakowaniach, w szczególności wykonanych ze szkła, metalu lub tworzyw sztucznych które wykorzystane niezgodnie z ich przeznaczeniem mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzkiego.
2. Oferenci zobowiązani są zapewnić:
   1. ok. 400 miejsc konsumpcyjnych (ławy, stoły, parasole)
   2. stanowiska z piwem i napojami chłodzącymi (zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz.U. 1982 Nr 35 poz. 230 z późn. zm.),
3. Wykonawca zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi Organizatora.
4. Oferenci zobowiązani są posiadać aktualne wymagane zezwolenia na prowadzenie swojej działalności oraz niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zadań o których mowa w zapytaniu ofertowym.
5. Oferent zobowiązany jest do obsługi miejsc gastronomicznych w czasie imprezy   
   w godzinach jej trwania oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach obszaru objętego wyłącznością, jak również po zakończeniu imprezy.
6. Oferent jest zobowiązany posiadać w odpowiedniej liczbie sprzęt umożliwiający sprawne przygotowywanie i podawanie posiłków (kuchnie, grille, chłodnie itp.):
7. Oferent musi spełniać wymogi określone w przepisach sanitarnych;
8. posiada aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,
9. znajduje się w dobrej sytuacji ekonomicznej oraz posiada niezbędny sprzęt zapewniający właściwe wykonywanie usług będących przedmiotem oferty,
10. Na dystrybucję produktów, o których mowa w pkt. 1 wyłoniony zostanie tylko jeden wykonawca. Ceny sprzedawanych produktów ustala wykonawca na własną odpowiedzialność i ryzyko.
11. Zabezpieczenie w energię elektryczną (agregat prądotwórczy) przy realizacji usług należy do Oferenta.
    1. Opcjonalnie Organizator udostępni Oferentowi dostęp do źródła zasilania po uiszczeniu stosownych opłat.
    2. Oferent zobowiązany jest do posiadania sprawnych i zgodnych z obowiązującymi normami i przepisami instalacji i urządzeń elektrycznych.
12. Oferent jest zobowiązany do zabezpieczenia poczęstunku dla 100 osób w dniu 15.08.2019r. na potrzeby Organizatora, (tj. posiłek dla wykonawców i obsługi technicznej). Koszty przygotowania poczęstunku uwzględnia w oferowanej cenie na świadczenie usług opisanych w przedmiocie zamówienia.
13. Organizator nie odpowiada za mienie Oferenta.
14. Oferent zobowiązany jest do przestrzegania postanowień Organizatora w zakresie zapewnienia porządku i bezpieczeństwa przebiegu imprezy.

III. Opis wymagań:

1. Oferent musi się legitymować przynajmniej 3-letnim doświadczeniem w organizacji imprez plenerowych, co potwierdza Wykaz zrealizowanych imprez z podaniem miejsca, terminu i podmiotu na rzecz którego zostały zrealizowane.
2. Oferent ma obowiązek złożyć oświadczenie, które stanowi integralną część składając formularza ofertowego - załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Oferent ma obowiązek wyszczególnić propozycję menu w formularzu ofertowym.
4. Oferent posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności, tzn. posiada aktualną koncesję - zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej.
5. Oferta powinna zawierać:
6. nazwę i adres oferenta,
7. proponowaną wysokość wpłaty za prowadzenie obsługi gastronomicznej, koszty przygotowania poczęstunku uwzględnia w oferowanej cenie,
8. aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,
9. dane osoby upoważnionej do bieżących kontaktów z organizatorem imprezy oraz telefon kontaktowy.
10. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, być opatrzona pieczątką firmową, posiadać datę sporządzenia, zawierać dokładne dane i czytelny podpis oferenta (Załącznik Nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
11. Oferta powinna zawierać informacje potwierdzające stawiane przez zamawiającego wymagania. Kserokopie załączonych dokumentów oferent potwierdza za zgodność.

IV. Kryteria oceny ofert

1. Przy ocenianiu ofert uznanych za ważne Organizator będzie się kierował niżej podanymi kryteriami:
   1. zaproponowana cena,
   2. dotychczasowe doświadczenia we współpracy w ubiegłych latach
   3. udokumentowane doświadczenie w obsłudze dużych imprez plenerowych,
   4. referencje,
   5. różnorodność i atrakcyjność proponowanych stoisk gastronomicznych na imprezę
   6. ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta – foto.
2. Organizator oceni spełnienie warunków udziału w postępowaniu na podstawie złożonych ofert.
3. Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez oferenta w zakresie każdego kryterium.
4. 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.
5. O wynikach postępowania zamawiający powiadomi telefonicznie lub pisemnie uczestników.
6. Wyłoniony w konkursie Wykonawca zobowiązuje się do wpłaty na rzecz Miejskiego Ośrodka Kultury w Nowym Wiśniczu:
   1. pierwszej wpłata w wysokości 50% zaoferowanej kwoty do dnia 05.08.2019 r. (decyduje data wpływu środków na konto Organizatora).
   2. drugiej wpłata w pozostałej kwocie zgodnie z przedłożoną ofertą do dnia   
      15.08 2019 r.
7. W przypadku braku pierwszej wpłaty w wyznaczonym terminie Organizatora może odstąpić od umowy.
8. W przypadku odstąpienia od wykonania umowy z winy Wykonawcy wpłacona zaliczki przechodzą na rzecz Organizatora.

V. Informacje dodatkowe

1. **Przed złożeniem oferty konieczna jest wizyta w miejscu wykonania zamówienia w celu dokonania wizji lokalnej terenu na którym będzie odbywać się impreza.**
2. Termin realizacji zamówienia: 15-08-2019
3. Termin i miejsce złożenia oferty:
4. Oferta powinna być doręczona osobiście, pocztą tradycyjną na adres Miejskiego Ośrodka Kultury w Nowym Wiśniczu, Rynek 6 z dopiskiem „Oferta na obsługę gastronomiczną Jarmarku Wiśnickie Specjały 2019” lub drogą elektroniczną na adres: mok@nowywisnicz.pl do dnia 29.07.2019 roku do godz. 12:00.
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu następnym, po upływie terminu składania ofert.
7. Osoba upoważniona do kontaktu ze strony Zamawiającego: Leszek Marszałek tel.   
   14-61-28-704