**ZAPYTANIE OFERTOWE**

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

na obsługę gastronomiczną imprezy plenerowej pn.   
„Jarmark Wiśnicki” która odbędzie się 9 czerwca 2019 roku.

**I. Dane Zamawiającego:**

Miejski Ośrodek Kultury, Rynek 6, 32-720 Nowy Wiśnicz; tel. 14-6128704;   
e-mail: mok@nowywisnicz.pl, strona internetowa: www.moknowywisnicz.pl .

**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest obsługa gastronomiczna imprezy plenerowej   
   **„Jarmark Wiśnicki”** (impreza otwarta, wstęp wolny), która odbędzie się w dniu 9 czerwca 2019 roku (niedziela, planowane godziny realizacji: 14:00 - 23:00) 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,
      * napoje zimne, napoje gorące,
      * piwo lane z rollbaru do jednorazowych naczyń (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. stanowiska z piwem i napojami chłodzącymi (zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. *o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (t.j. Dz. U.  
      z 2018 r. poz. 2137 z późn. zm.),
   2. ok. 300 miejsc konsumpcyjnych (ławy, stoły, parasole).
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, przyczepy gastronomiczne, 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 9.06.2019 r. 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 składanego *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.

**V. Warunki opłaty (terminy)**

1. Wyłoniony w konkursie Wykonawca zobowiązuje się do wpłaty na rzecz Miejskiego Ośrodka Kultury w Nowym Wiśniczu:
   1. pierwszej wpłaty w wysokości 50% zaoferowanej kwoty do dnia 31.05.2019 r. (decyduje data wpływu środków na konto Organizatora),
   2. drugiej wpłaty w pozostałej kwocie zgodnie z przedłożoną ofertą do dnia   
      9.06.2019 r.
2. W przypadku braku wpłaty zaliczki w wyznaczonym terminie Organizatora może odstąpić od umowy.
3. W przypadku odstąpienia od wykonania umowy z winy Wykonawcy wpłacona zaliczki przechodzą na rzecz Organizatora.

**VI. 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: 9-06-2019 r.
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 Wiśnickiego 2019” lub drogą elektroniczną na adres: mok@nowywisnicz.pl do dnia 27.05.2019 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