

**ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE OBSŁUGI GASTRONOMICZNEJ ORAZ
SPRZEDAŻY NAPOJÓW (W TYM ALKOHOŁOWYCH) W TRAKCIE DNI
KĘTRZYNA 20-22.06.2025r.**

I. ORGANIZATORZY:

Kętrzyńskie Centrum Kultury

**II. ORGANIZATOR ODPOWIEDZIALNY ZA WYBÓR OFERTY I ZAWARCIE
UMOWY:**

Kętrzyńskie Centrum Kultury

ul. Gen. Wł. Sikorskiego 24A, 11-400 Kętrzyn

tel. 89 751 25 53 wew. 4

mail: biuro@kck.ketrzyn.pl

III. ZAKRES USŁUGI:

Po stronie wykonawcy leży:

1. Wykonawca wybrany na podstawie najkorzystniejszej oferty zobowiązany będzie do zapewnienia obsługi gastronomicznej oraz sprzedaży napojów (w tym alkoholowych) imprezy pod nazwą Dni Kętrzyna 2025, która odbędzie się 20-22.06.2025r. w Amfiteatr ul. Kajki 2 w Kętrzynie.

2. W ramach obsługi oferent zobowiązuje się zorganizować:

a. Co najmniej dwa/trzy stoiska gastronomiczne o zróżnicowanym asortymencie,

Menu powinno składać się m.in. z:

- potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.),
- hot-dogi, hamburgery, zapiekanki,
- zestawy obiadowe (dania mięsne, frytki, ziemniaki, surówki),
- napoje bezalkoholowe (woda gaz./niegaz., soki wieloowocowe, inne napoje) w plastikowych butelkach oraz puszkach,

- napoje alkoholowe do 4,5%, w tym piwo w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej niż 0,4l., (Sprzedaż napojów alkoholowych do 3,5% oraz piwa w kubkach plastikowych, przy czym w przypadku sprzedaży alkoholu na terenie będącym terenem imprezy masowej w rozumieniu ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz.U.2023.616 t.j), po uprzednim uzyskaniu przez Wykonawcę zezwolenia od Burmistrza Miasta Kętrzyn);

b. Wyposażenia w minimum 2/3 stoiska każde, zaopatrzonych w kasy fiskalne, terminale, nalewaki do piwa, o zróżnicowanym asortymencie m. in.: napoje bezalkoholowe (woda gaz./niegaz., soki wieloowocowe, inne napoje) w plastikowych butelkach oraz puszkach, napoje alkoholowe do 4,5%, w tym piwo w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej niż 0,4l.

c. Własne zasilanie - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia agregatów prądotwórczych na potrzeby swojej działalności w trakcie imprezy oraz montażu i demontażu sprzętu i do bezpiecznego i zgodnego z przepisami przyłącza w wyznaczonym miejscu, w tym odpowiedniego kabla /około 150 metrów/ i wtyczek.

d. Wyposażenia ogródków gastronomicznych w ławy, ławki, parasole, namioty oraz nalewaki typu roll – bar w ilości na nie mniej niż:

- miejsca siedzące dla min. 200 osób,

3. Ceny sprzedawanych podczas imprezy produktów ustala Wykonawca biorąc pod uwagę charakter imprezy i sugestie Organizatora. Ceny oraz gramatura sprzedawanych produktów muszą być zawarte w złożonej ofercie.

4. Wykonawca zobowiązany będzie do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi organizatora.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do obsługi punktów w trakcie trwania imprezy oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach swojego obszaru, a także do zapewnienia odpowiedniej ilości pojemników na odpady przy stoiskach, oraz do ich złożenia w miejscu wyznaczonym przez Organizatora. Organizator na swój koszt zapewnia wywóz odpadów.

6. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków i napoi alkoholowych w naczyniach jednorazowych.

7. Wykonawca zobowiązany do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych.

8. Wykonawca będzie zobowiązany do posiadania i okazania stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności uwagi na specyfikę jeśli takowe są wymagane

9. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania wytycznych i obowiązków w zakresie żywienia i podawania żywności zgodnie z zaleceniami Sanepidu.
10. Wykonawca rozliczy transakcję z Zamawiającym w PLN w terminie do 06.07.2025r.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia stoiska w godzinach 16.00 – 23.00 w dniu 20.07.2025r. (piątek) oraz w godzinach 16.00 - 21.00 w dniach 21-22.06.2025 r. (sobota, niedziela),
13. Wykonawca zobowiązany będzie do skoncentrowania prac wymagających transportu, wjazdu ciężkich samochodów itp. do godziny 14.00 każdego dnia imprezy.
14. Wykonawca nie ma prawa wykorzystywać wyznaczonego placu na inną, niż określoną w umowie działalność, podnajmować placu innym kontrahentom, stawiać urządzeń typu automaty do gry itp., wyposażać w inny niż przedstawiony w ofercie asortyment.

Po stronie Organizatora leży:

1. Stosowne zezwolenie na organizację imprezy rekreacyjno-kulturalnej, zgodnie z obowiązującymi w tej mierze aktualnymi przepisami.
 - Ubezpieczenie imprezy.
 - Zabezpieczenie służb ochroniarskich, Pogotowia Ratunkowego.
 - Zapewnienie stałej obecności pomocniczej ekipy technicznej, elektryka oraz osoby odpowiedzialnej za organizację.
 - Infrastrukturę techniczną oraz komunalną

IV. Warunki udziału Wykonawców w postępowaniu.

O obsługę gastronomiczną imprezy mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

1. Złożą ofertę zgodną z zakresem zamówienia oraz terminem jej złożenia.
2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności, oraz wiedzę i doświadczenie w tego typu usługach, dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

V. Opis sposobu i kryteria oceniania ofert.

1. Cena jaką oferuje wykonawca – 60%
2. Zaproponowane ceny oferowanych produktów oraz ogólna estetyka stoisk – 20%
3. Różnorodność oferty – 20%

VI. Termin i miejsce składanie ofert.

1. Oferty należy składać drogą mailową z dopiskiem – „Dni Kętrzyna 2025” na adres: biuro@kck.ketrzyn.pl.
2. Termin składania ofert upływa 14.04.2025r. do godz. 14.00 (data dostarczenia oferty)
3. Otwarcie ofert odbędzie się 15.04.2025r. o godz. 10.00 w KCK w Kętrzynie.
4. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w terminie trzech dni roboczych.
5. O wynikach postępowania Oferenci zostaną powiadomieni mailowo oraz na stronie internetowej <https://bip.kck.miastoketrzyn.pl>. Podmiot, którego oferta zostanie wybrana otrzyma również informacje telefoniczną, bezpośrednio po rozstrzygnięciu konkursu.
6. 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.

VII. Informacje dotyczące przygotowania oferty.

1. Wykonawca powinien zapoznać się z warunkami wymienionymi w zapytaniu.
2. Wykonawca musi złożyć ofertę w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego
3. Oferta musi zawierać dane firmy i nr telefonu.