Tytuł: Zapytanie ofertowe na udzielenie zamówienia poniżej 14.000 euro na obsługę gastronomiczną festynu plenerowego pt. „XIV Dni Imielina” w dniach 7-8 lipca 2012 roku.

Urzad Miasta Imielin Imielin , 21 maja 2012r.
Referat EZKS
ul. Imielińska 81
41-407 Imielin
Znak sprawy: EZKS.4040.1.6.2012

Zapytanie ofertowe

I. ZAMAWIAJĄCY

Urząd Miasta Imielin, Referat Edukacji, Zdrowia, Kultury i Sportu
ul. Imielińska 81, 41-407 Imielin, NIP 222-00-41-485

II.OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zapytania ofertowego jest obsługa gastronomiczna festynu plenerowego pt. „XIV Dni Imielina” /impreza masowa, wstęp wolny/, który odbędzie się 7-8 lipca 2012 roku / sobota w godzinach 12.00 – 23.00/ oraz niedziela w godzinach 14.00 – 22.00 na boisku LKS Pogoń przy ul. Hallera 37 a w Imielinie; na terenie wskazanym przez Zamawiającego w postaci przygotowania dobrej jakości menu o zróżnicowanym asortymencie m. in.:
- potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.)
- hot dogi, hamburgery, zapiekanki
- napoje zimne,
- napoje gorące (kawa, herbata itp.)
- dania kuchni śląskiej /np. pajda chleba, krupniok/
- piwo schłodzone oraz napoje o zawartości alkoholu do 3.5% w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej jak 0,4 l. (min. 8 punktów sprzedaży piwa)

Wykaz proponowanych potraw jest załącznikiem do oferty.

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 życia lub zdrowia ludzkiego. Oferta gastronomiczna nie może zawierać dań smażonych na oleju np. frytki.

Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania odrębnego zezwolenia na jednorazową sprzedaż i podawanie piwa oraz napojów alkoholowych w Urzędzie Miasta Imielin. Godziny sprzedaży napojów alkoholowych zostaną podane po uzyskaniu niezbędnych opinii do imprezy masowej.

2. Oferenci zobowiązani są zapewnić miejsca konsumpcyjne dla min. 500 osób / około 72 kpl. stołów biesiadnych/ , zadaszenie / parasole o średnicy 550 cm/. Wykonawca zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi organizatora.

3.Oferenci zobowiązani są posiadać aktualne wymagane pozwolenia 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.

4. Oferent zobowiązany jest do obsługi miejsc gastronomicznych w czasie imprezy w godzinach jej trwania oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach powierzonego obszaru objętego wyłącznością, jak również po zakończeniu imprezy. Oferent jest zobowiązany posiadać podręczny sprzęt gaśniczy – gaśnice typ ABC z indeksem E w ilości 3 sztuk, który jest ustawiony przy punktach gastronomicznych.

5. Oferent jest zobowiązany posiadać w odpowiedniej liczbie sprzęt umożliwiający sprawne przygotowywanie i podawanie posiłków (kuchnie, grille, przyczepy gastronomiczne, chłodnie itp.):

6. Oferent ma spełniać wymogi określone w przepisach sanitarnych;
a) posiada aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,
b) znajduje się w sytuacji ekonomicznej oraz posiada niezbędny sprzęt zapewniający właściwe wykonywanie usług będących przedmiotem oferty,

7. Na dystrybucję produktów, o których mowa w pkt. 1 wyłoniony zostanie tylko jeden wykonawca. Ceny sprzedawanych produktów ustala wykonawca na własną odpowiedzialność i ryzyko.

8. Organizator zapewnia przyłącze zasilające w energię elektryczną, sanitariaty oraz kosze na śmieci.
Oferent zabezpiecza we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi /przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym/.

Oferent jest zobowiązany do zabezpieczenia /w ramach wyłączności/ poczęstunku dla jednej osoby w skład którego wchodzą: napój, danie z grila np. kiełbasa z pieczywem, musztardą itp. lub równoważny. Przewidywana liczba: 150 sztuk.

Koszty przygotowania poczęstunku uwzględnia w oferowanej cenie na świadczenie usług opisanych w przedmiocie zamówienia.

9.Organizator nie odpowiada za mienie gastronoma.

10. Oferent zobowiązany jest do przestrzegania postanowień Organizatora w zakresie zapewnienia porządku i bezpieczeństwa przebiegu imprezy oraz Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych w ramach organizowanych imprez podczas DNI IMIELINA w dniach 7-8.07..2012 r.

III WYMAGANIA:

a/ Oferent musi się legitymować przynajmniej 5-letnim doświadczeniem w organizacji imprez plenerowych, co potwierdza Wykaz zrealizowanych imprez z podaniem miejsca, terminu i podmiotu na rzecz którego zostały zrealizowane.

b/ oferent ma obowiązek złożyć oświadczenie, które stanowi załącznik do niniejszego zapytania ofertowego.

c/ oferent ma obowiązek załączyć propozycję menu.

d/ oferent posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności, tzn. posiada aktualną koncesję - zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej.

Oferta powinna zawierać:

- nazwę i adres oferenta,
- proponowaną wysokość wpłaty za prowadzenie obsługi gastronomicznej, koszty przygotowania poczęstunku uwzględnia w oferowanej cenie,
- cenę przygotowania poczęstunku dla jednej osoby
- aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,
- dane osoby upoważnionej do bieżących kontaktów z organizatorem imprezy oraz telefon kontaktowy.

IV. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

7 lipca 2012 r., godz. 12.00 – 23.00 oraz 8 lipca 2012 r., godz. 14.00-22.00, Imielin, boisko LKS Pogoń przy ul. Hallera 37 a. Oferent ma być przygotowany na godz. 12.00 w sobotę dnia 7 lipca 2012 r.. Sprzedaż piwa i napojów alkoholowych w/g zezwolenia.

V. FORMA PŁATNOŚCI – wpłata na konto wskazane przez organizatora najpóźniej w terminie 14 dni od dnia rozpoczęcia imprezy.

VI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, być opatrzona pieczątką firmową, posiadać datę sporządzenia, zawierać dokładne dane i czytelny podpis oferenta. Oferta powinna zawierać informacje potwierdzające stawiane przez zamawiającego wymagania. Kserokopie załączonych dokumentów oferent potwierdza za zgodność.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być doręczona osobiście, albo pocztą tradycyjną na adres Urząd Miasta Imielin, ul. Imielińska 81 41-407 Imielin (pokój 34 lub 36) w termnie 7 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia o zapytaniu ofertowym /liczy się data wpływu do Urzędu Miasta/;
2. O wyborze najkorzysteniejszej oferty oferenci zostaną powiadomieni telefonicznie.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

VIII Otwarcie ofert nastąpi w dniu następnym, po upływie terminu składania ofert. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone bez otwierania.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

1. Kryterium oceny ofert :

Przy ocenianiu ofert uznanych za ważne Organizator będzie się kierował niżej podanymi kryteriami:

- wysokość wkładu pieniężnego za możliwość świadczenia usług określonych w pkt II uwzględniająca koszty wydania 150 sztuk poczęstunku. (5 pkt),
- udokumentowane doświadczenie w obsłudze dużych imprez plenerowych, referencje (4 pkt),
- różnorodność i atrakcyjność proponowanych stoisk gastronomicznych na imprezę (1 pkt),
- ogólny wizerunek stoisk z imprez obsługiwanych przez oferenta - foto (1 pkt)

Organizator oceni spełnienie warunków udziału w postępowaniu na podstawie złożonych ofert.

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez oferenta w zakresie każdego kryterium.

2. 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.

3. Pozostała oferta handlowa np. sprzedaż zabawek, gofrów, waty cukrowej, popcornu zostaną ustalone pomiędzy zamawiającym i oferentem.

4. Osoba upoważniona do kontaktu: Mirosława Strojny tel. 32 22 54 134, lub Jadwiga Mikunda 32 22 55 070.

VII. ZAŁĄCZNIKI :

1.Oświadczenie do niniejszego zapytania ofertowego.

Załącznik do oferty

O Ś W I A D C Z E N I E

Oferent: .....

.....

.....
(nazwa i siedziba firmy, telefon, fax)

Odpowiadając na zapytanie ofertowe dotyczące:

realizacji obsługi gastronomicznej imprezy plenerowej pt. „XIV Dni Imielina", która odbędzie się w dniach 7-8 lipca 2012 roku na boisku LKS Pogoń przy ul. Hallera 37 a.

oświadczam, że spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z póź. zm.) tzn.:

–posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
–posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawię pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
–znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
–nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w przypadkach wskazanych w art. 24 ust.1 i 2 ustawy - Prawo zamówień publicznych, w tym nie zalegam z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków uzyskania przewidzianych prawem zwolnień, odroczeń, rozłożenia na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

.....
Data i podpis wykonawcy