

Zapraszamy do składania ofert na obsługę gastronomiczną imprezy masowej **Dni Gminy Czerwonak** organizowanej przez **Gminny Ośrodek Kultury Sokół** 30 i 31 maja 2025 roku na terenie przyległym do Przystani Akwen Marina w Czerwonaku.

**Konkurs dotyczy dwóch rodzajów oferty:**

1. Stoisko oferujące potrawy grillowe i alkohol, które zobowiązane jest zapewnić miejsca dla konsumentów w liczbie min. 600 osób – stoliki, ławki, jednolite parasole (przewidziane jest wyłonienie jednego oferenta i podpisanie umowy na wyłączność).
2. Foodtrucki i stoiska oferujące małą gastronomię z wyłączeniem alkoholu (lody, gofry, pizza, hamburgery, tortille, frytki, popcorn itp.).

Firmy zobowiązują się do wydzielenia miejsca punktów sprzedaży oraz zachowania czystości na obszarze konsumpcji. Organizator zapewnia przyłącze zasilające w energię elektryczną, natomiast oferent zabezpiecza we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi / przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym.

**I. Przedmiot zamówienia:**

ad 1. Przedmiot zamówienia obejmuje obsługę gastronomiczną podczas Dni Gminy Czerwonak:

- a) duże stoisko gastronomiczne o zróżnicowanym asortymencie m.in.: potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, karkówka itp.), napoje bezalkoholowe, napoje alkoholowe do 3.5% (w ilości wystarczającej do obsługi uczestników imprezy, minimum 3 rollbary),
- b) wystarczającą ilość miejsc siedzących za stołami i część stołów z zadaszeniem (parasolami lub namiotem) – minimum na 600 osób,
- c) obsługujący imprezę - gastronom będzie pobierał opłaty za świadczone usługi według ustalonych przez siebie cen.

ad 2. Przedmiot zamówienia obejmuje obsługę foodtrucków i stoisk oferujących małą gastronomię z wyłączeniem alkoholu (lody, gofry, pizza, hamburgery, tortille, frytki, popcorn itp.).

Obsługujący będzie pobierał opłaty za świadczone usługi według ustalonych przez siebie cen.

## **II. Zakres obowiązków oferentów.**

Obsługujący imprezę zobowiązani są do przestrzegania postanowień Organizatora w zakresie Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych w ramach organizowanej imprezy.

Po stronie Obsługujących imprezę leży również obowiązek uzyskania zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń.

Po stronie Obsługujących imprezę leży obowiązek uzyskania stosownych zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych.

Obsługujący imprezę zobowiązani są do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi Organizatora zawartymi w regulaminie organizacyjnym imprezy.

Obsługujący imprezę zobowiązują się do obsługi punktów gastronomicznych podczas w/w imprezy w czasie jej trwania oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach swojego obszaru.

Obsługujący imprezę zobowiązują się do wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych.

Obsługujący imprezę zobowiązani są do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych.

Obsługujący imprezę zobowiązani są do utrzymania bieżącej czystości na wyznaczonym przez siebie terenie oraz do wywozu śmieci po zakończeniu wydarzenia.

## **III. Niezbędne elementy oferty.**

### **Oferta nr 1 musi zawierać:**

1. Wykaz potraw wraz z cenami i gramaturą.
  - a. Golonka 200 g (w tym chleb+sos),
  - b. Szaszłyk 200 g (w tym chleb+sos),
  - c. Karkówka 150 g (w tym chleb+sos-),
  - d. Kiełbasa 200 g (w tym chleb+sos),
  - e. Piwo 0,3 l i 0,4 l.
2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej w zakresie objętym ofertą.
3. Przedstawienie udokumentowanego doświadczenia (referencje) w przeprowadzaniu obsługi gastronomicznej imprez plenerowych (co najmniej 3 imprezy).
4. Wymiary i opis stoiska.
5. Oświadczenie oferenta, w którym zostanie zawarta wysokość proponowanej kwoty wpłaconej na rzecz Gminnego Ośrodka Kultury Sokół.

**Oferta nr 2 musi zawierać:**

1. Skład menu
2. Wymiary i opis stoiska
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej w zakresie objętym ofertą.

**IV. Termin i miejsce składania ofert.**

Ofertę należy składać w siedzibie Ośrodka (ul. Gdyńska 47, 62-004 Czerwonak) w terminie do dnia 5 marca 2025 roku w zaklejonach kopertach z napisem „Oferta na wyłączność w zakresie obsługi gastronomicznej imprezy organizowanej przez GOK Sokół na rok 2025” oraz „Oferta małej gastronomii w zakresie obsługi imprezy organizowanej przez GOK Sokół na rok 2025”.

**V. Informacje dodatkowe** na temat przedmiotu zamówienia można uzyskać pod numerem telefonu 509 353 696 - sprawę prowadzi Lidia Pludra-Przewoźna.

**VI. Sposób wyboru oferty.**

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany spośród ofert złożonych w konkursie i spełniających wymagania postawione w zaproszeniu. Organizator przewiduje możliwość prowadzenia negocjacji z dwoma wybranymi oferentami, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze – dotyczy oferty 1. O wynikach oferty zostaną powiadomieni pisemnie.

Kryterium oceny:

1. Cena oferowanych produktów:50%
2. Kwota za wyłączność:40%
3. Doświadczenie oferenta:10%