

**ZAPYTANIE OFERTOWE
NA PRYZYCNANIE WYLĄCZNOŚCI NA ORGANIZACJĘ STOISK
GASTRONOMICZNYCH PODCZAS IMPREZY
„Pokazy Lotnicze – V Świdnik AIR Festival 2026”**

1. Zamawiający

Miejski Ośrodek Kultury w Świdniku

Adres: **al. Lotników Polskich 24**

NIP:713-10-02-871

Tel.: 81 468-67-80,

www.mok.swidnik.pl

2. Przedmiot zapytania ofertowego

1) Wyłoniony w zapytaniu ofertowym Wykonawca, wybrany do zawarcia umowy zobowiązany jest do zapewnienia organizacji obsługi gastronomicznych podczas imprezy masowej „Pokazy Lotnicze – V Świdnik AIR Festival 2026” w terminie 13.06.2026 r. w godzinach od 13.00 do 23.00 na terenie trawiastego lotniska sportowego położonego przy ul. Sportowej w Świdniku, będącego w użytkowaniu WSK „PZL-Świdnik” S.A.

2) W zakres zadania wchodzi organizacja i obsługa stoisk gastronomicznych oferujących w szczególności asortyment: dania kuchni polskiej, dania z grilla, burgery i hot-dogi, frytki, zapiekanki, wata cukrowa, gofry, lody, napoje gazowane i niegazowane, granity.

3) W ramach realizacji zadania, o którym mowa w pkt 2, wyłącza się możliwość sprzedaży asortymentu niedopuszczonego podczas imprezy masowej o charakterze lotniczym, w szczególności: punktów z żywymi zwierzętami, balonów oraz innych przedmiotów wypełnionych gazami lżejszymi od powietrza i laserów, akcesoriów erotycznych, a także materiałów i wyrobów pirotechnicznych, wyrobów tytoniowych, papierosów elektronicznych, środków odurzających oraz dopalaczy, i przedmiotów niebezpiecznych, w szczególności: noży, scyzoryków, pałek teleskopowych i kastetów..

4) Organizacja gastronomicznych stoisk odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym przez Organizatora. Szacunkowa liczba stoisk gastronomicznych wynosi od 15 do 25 stanowisk. Organizator dopuszcza możliwość zmiany liczby stoisk w zależności od warunków organizacyjnych wydarzenia.

5) Na dystrybucję produktów, o których mowa w pkt. 2, wyłoniony w zapytaniu ofertowym Wykonawca otrzyma od Organizatora wyłączność. Wykonawca ustala opłaty za udostępnienie powierzchni handlowej dla wystawców we własnym zakresie, z zastrzeżeniem konieczności zachowania racjonalnego poziomu cen adekwatnego do charakteru wydarzenia. Organizator zastrzega sobie prawo do wglądu w cennik stoisk gastronomicznych oraz zgłoszenia uwag w przypadku gdy ceny będą rażąco odbiegały od standardów rynkowych dla wydarzeń o podobnym charakterze.

6) Wybrany Wykonawca będzie miał prawo do uzgodnionych z Organizatorem form promocji i reklamy w szczególności do:

a) umieszczenia reklam w miejscu i czasie trwania imprezy,

b) umieszczenia logo Wykonawcy na materiałach drukowanych: plakatach reklamowych imprezy, ulotkach i innych materiałach drukowanych kierowanych do publiczności w czasie imprezy.

7) Po stronie Wykonawcy pozostaje dostarczenie energii elektrycznej (agregatu wraz z paliwem i obsługą elektryka posiadającego uprawnienia, który będzie sprawował dyżur podczas imprezy, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Klimatu i Środowiska z dnia 1 lipca 2022 r. w sprawie szczegółowych zasad stwierdzania posiadania kwalifikacji przez osoby

zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci (Dz.U.2022 poz. 1392) i innych koniecznych mediów, a także zaopatrzenie w wodę dla potrzeb organizacji obsługi stoisk gastronomicznych oraz gospodarkę ściekami zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

8) **UWAGA:** Zapytanie **nie dotyczy sprzedaży wylewki piwa**, urządzeń rozrywkowych, automatów, karuzeli, oraz asortymentu zabronionego na imprezie masowej o charakterze lotniczym, w szczególności: punktów z żywymi zwierzętami, balonów oraz innych przedmiotów wypełnionych gazami lżejszymi od powietrza i laserów, akcesoriów erotycznych, a także materiałów i wyrobów pirotechnicznych, wyrobów tytoniowych, papierosów elektronicznych, środków odurzających oraz dopalaczy, i przedmiotów niebezpiecznych, w szczególności: noży, scyzoryków, pałek teleskopowych i kastetów.

9) Organizator zapewnia wydzielone toalety przenośne dla pracowników stoisk gastronomicznych oraz kontenery na śmieci.

10) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia pełnej listy planowanych stoisk gastronomicznych wraz z ich asortymentem na minimum 14 dni przed terminem określonym w ust. 2 pkt 1.

11) Organizator zastrzega sobie prawo do wniesienia zastrzeżeń odnośnie planowanego asortymentu stoisk, jeśli w jego opinii nie będą one przestrzegały zapisów ust. 2 pkt 9.

Organizator nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych. Oferta musi obejmować całość zamówienia.

3. Procedura

1) Tryb udzielenia zamówienia – dwuetapowo: składanie ofert pisemnych oraz składanie ofert dodatkowych.

2) Kryteria oceny ofert – najwyższa oferowana cena brutto za przyznanie wyłączność.

3) Termin związania ofertą wynosi 15 dni od dnia złożenia oferty.

I ETAP: SKŁADANIE OFERT PISEMNYCH

1. Termin i miejsce składania ofert do 15.04.2026 r., do godz. 14.00 w Miejskim Ośrodku Kultury w Świdniku, al. Lotników Polskich 24, Sekretariat.

2. Termin i miejsce otwarcia ofert – Organizator zapytania ofertowego dokona publicznego otwarcia ofert w obecności przedstawicieli Wykonawców, którzy zechcą przybyć w dniu 15.04.2026 r., o godz. 14.10 do Miejskiego Ośrodka Kultury w Świdniku, al. Lotników Polskich 24, pokój 1/27.

4. Wybrana zostanie oferta o najwyższej cenie brutto za przyznanie wyłączność.

II ETAP: SKŁADANIE OFERT DODATKOWYCH

1. W przypadku złożenia:

- co najmniej dwóch ofert o takiej samej najwyższej cenie brutto lub

- ofert, których różnica nie przekracza 1 000,00 zł brutto,

Zamawiający wezwie tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.

2. Oferty dodatkowe:

- mogą zawierać wyłącznie cenę brutto za przyznanie wyłączności,

- nie mogą być niższe niż cena zaoferowana w ofercie pierwotnej.

3. Termin złożenia ofert dodatkowych:

- zgodnie z terminem wskazanym przez Zamawiającego w wezwaniu do złożenia ofert dodatkowych.

4. Oferty dodatkowe składane są w formie pisemnej w miejscu prowadzenia postępowania.

5. W przypadku gdy Wykonawca nie złoży oferty dodatkowej w wyznaczonym terminie, wiążąca pozostaje jego oferta pierwotna.

6. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert dodatkowych.

4. Sposób przygotowania oferty

- 1) Oferta musi być złożona w zaklejonej kopercie opisanej na zewnętrznej stronie w następujący sposób: „Organizacja obsługi stoisk gastronomicznych podczas imprezy: „Pokazy Lotnicze – V Świdnik AIR Festival 2026”.
- 2) Ponadto na zewnętrznej stronie koperty należy podać dane Wykonawcy:
 - a) nazwę i dokładny adres siedziby,
 - b) numer telefonu,
 - c) adres mailowy,
 - d) liczbę stron (należy określić, ile stron znajduje się w kopercie).
- 3) Oferta musi być przygotowana zgodnie z załączonym formularzem, stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania.
- 4) Oferta tj. formularz oferty, musi być uzupełniona w języku polskim, na komputerze lub nieścieralnym atramentem oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Zgodnie z informacjami zawartymi w dokumentacjach rejestrowych Wykonawcy lub przez osobę posiadającą odpowiednie pełnomocnictwo do dokonywania czynności prawnej, udzielone przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Podpisy należy składać w sposób umożliwiający identyfikację podpisującego.

5. Zakres obowiązków Wykonawcy

- 1) Uczestnik postępowania zobowiązany jest:
 - a) posiadać aktualne wymagane pozwolenie na prowadzenie swojej działalności,
 - b) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość, bezpieczeństwo zdrowotne oraz zgodność z obowiązującymi przepisami prawa wszystkich produktów gastronomicznych oferowanych na stoiskach w ramach realizacji zamówienia, niezależnie od tego, czy sprzedaż prowadzona jest bezpośrednio przez Wykonawcę, czy przez podmioty trzecie (wystawców).
 - c) Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podmiotów, którym powierzył realizację części zamówienia, jak za działania własne.
 - d) W szczególności Wykonawca zobowiązany jest do:
 - zapewnienia, że wszystkie podmioty prowadzące sprzedaż posiadają wymagane decyzje i zgłoszenia sanitarne,
 - zapewnienia przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa żywności,
 - ponoszenia odpowiedzialności za szkody powstałe w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, w tym zatrucia pokarmowe.
 - e) posiadać niezbędną wiedzę, doświadczenie i potencjał techniczny,
 - f) dysponować osobami zdolnymi do wykonywania zadań, o których mowa w zapytaniu,
 - g) do wykonania usługi za pomocą posiadającego odpowiednie atesty, sprawnego i estetycznego sprzętu oraz urządzeń,
 - h) do bieżącego utrzymania czystości w granicach powierzonego obszaru objętego wyłącznością, jak również po każdym dniu imprezy.
- 2) Wykonawca odpowiada za cały przywieziony sprzęt od momentu przyjazdu na teren imprezy do momentu opuszczenia terenu imprezy.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do:
 - zapewnienia bezpieczeństwa organizowanych stoisk gastronomicznych,
 - zapewnienia estetycznych stoisk handlowych,
 - przestrzegania regulaminu imprezy masowej oraz poleceń służb porządkowych Organizatora,
 - zapewnienia, aby wszyscy wystawcy prowadzili działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,
 - posiadania aktualnej polisy ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmującej szkody mogące powstać podczas realizacji niniejszego zamówienia.

6. Dokumenty do złożenia

Dokumenty składające się na ofertę:

- 1) wypełniony formularz oferty, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zapytania,
- 2) dokumenty związane z prowadzoną działalnością gospodarczą: aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
- 3) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie co najmniej jednej obsługi na imprezie plenerowej.

Dokumenty mogą być przedstawione w formie kopii (kserokopii) poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.

7. Planowany termin zawarcia umowy

- 1) Organizator przewiduje zawrzeć umowę z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę do dnia 24.04.2026 r.
- 2) Organizator zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty, której cena zostanie uznana za rażąco niską w stosunku do szacowanej wartości zamówienia określonej przez Organizatora lub w sposób oczywisty nie gwarantuje prawidłowej realizacji zamówienia.
- 3) Organizator nie zapewnia wyżywienia i noclegów dla osób zaangażowanych w obsługę w ramach niniejszego zapytania ofertowego.
- 4) Osoba do kontaktu w sprawie zapytania ofertowego ze strony Organizatora: Grzegorz Mazur nr tel. 730 175 800, grzegormazur@mok.swidnik.pl, Łukasz Kosiński, nr tel. 720 888 944, lukaszkosinski@mok.swidnik.pl,
- 5) Zapytanie ofertowe zostanie ogłoszone na stronie Organizatora: www.mok.swidnik.pl.
- 6) Oferenci mogą uzupełnić braki formalne w formie pisemnej w terminie 3 dni liczonych od momentu wezwania do ich uzupełnienia przez Organizatora. O zachowaniu terminu decyduje dzień wpływu uzupełnienia braków formalnych do siedziby Miejskiego Ośrodka Kultury. W przypadku niedotrzymania tego terminu oferta podlega odrzuceniu.

8. Istotne postanowienia umowy

- 1) Przedmiot umowy obejmuje przyznanie Wykonawcy wyłączności na organizację i obsługę stoisk gastronomicznych podczas wydarzenia oraz realizację wszystkich obowiązków określonych w zapytaniu ofertowym.
- 2) Wynagrodzenie:
 - a) Wykonawca uiszcza na rzecz Zamawiającego wynagrodzenie w wysokości zaoferowanej w ofercie (opłata za wyłączność),
 - b) płatność nastąpi w terminie określonym w umowie (np. do dnia wydarzenia lub w ratach – do ustalenia),
 - c) wszelkie przychody z działalności stoisk gastronomicznych stanowią przychód Wykonawcy.
- 3) Odpowiedzialność:
 - a) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za organizację strefy gastronomicznej, w tym za działania podwykonawców,
 - b) Wykonawca odpowiada za jakość i bezpieczeństwo żywności,
 - c) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim.
- 4) Ubezpieczenie: Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przez cały okres realizacji umowy ważnej polisy OC obejmującej działalność gastronomiczną i organizację wydarzeń.
- 5) Wymogi sanitarne i prawne:

- a) Wykonawca zapewni spełnienie wszystkich wymogów sanitarnych, epidemiologicznych i prawnych,
- b) wszystkie podmioty prowadzące sprzedaż muszą posiadać wymagane zgody i decyzje.
- 6) Kary umowne:
- a) za naruszenie obowiązków sanitarnych – kara umowna (np. 5 000 zł za każde naruszenie),
- b) za brak zapewnienia wymaganej liczby stoisk – kara umowna,
- c) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy – kara do wysokości określonej w umowie,
- d) Zamawiający zastrzega możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego.
- 7) Rozwiązanie umowy: Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
- naruszenia przepisów prawa,
 - zagrożenia bezpieczeństwa uczestników,
 - istotnego naruszenia postanowień umowy.
- 8) Zmiany umowy: Dopuszcza się zmiany umowy w zakresie:
- liczby stoisk,
 - organizacji przestrzeni,
 - terminu realizacji (w przypadku siły wyższej).
- 9) Siła wyższa: Strony nie ponoszą odpowiedzialności za niewykonanie umowy spowodowane siłą wyższą.