

ZAPYTANIE OFERTOWE NA WYNAJEM INFRASTRUKTURY I ORGANIZACJĘ CATERINGU WRAZ Z OBSŁUGĄ I WYPOSAŻENIEM DO STREFY VIP PODCZAS IMPREZY IV Świdnik Air Festival 2024

I Organizator

Miejski Ośrodek Kultury w Świdniku
Adres: al. Lotników Polskich 24, 21-040 Świdnik
Tel.: 81 468-67-80
www.mok.swidnik.pl
NIP: 713-10-02-871
REGON: 430-308-268

II Przedmiot zapytania ofertowego:

1. Wyloniony w zapytaniu ofertowym Wykonawca, wybrany do zawarcia umowy, zobowiązany jest do kompleksowej organizacji Strefy VIP, usytuowanej poza terenem imprezy masowej, w tym:

- zapewnienia namiotu wraz z podłogą o minimalnych wymiarach 11x15 metrów wyposażonego: w klimatyzację (dostosowaną do kubatury namiotu), oświetlenie wewnętrzne, agregat prądowłórczy wraz z paliwem i dystrybucją energii, organizacji cateringu z obsługą w namiocie VIP;

- organizacji strefy grill wraz z obsługą i infrastrukturą (ławy i stoły do konsumpcji na 200 miejsc siedzących pod parasolami, itp.);

- organizacji plenerowej strefy wypoczynku wraz z zapewnieniem infrastruktury w wydzielonej do tego celu przestrzeni VIP;

- organizacji strefy widokowej wraz z infrastrukturą (leżaki, niskie stoliki, itp.);

podczas wydarzenia IV Świdnik Air Festival 2024.

Zapytanie ofertowe dotyczy realizacji zadania w Strefie VIP w terminie 15.06.2024 r., od godziny 12:00 do godziny 01:00 w dniu 16.06.2024 oraz 16.06.2024 od godziny 12:00 do godziny 23:00 na terenie trawiastego lotniska sportowego położonego przy ul. Sportowej w Świdniku, będącego w użytkowaniu WSK „PZL-Świdnik” S.A. oraz EPLB-Lublin.

2. Strefa VIP dla 240 osób organizowana będzie w formie plenerowego pikniku i rozlokowana będzie w namiocie, pod parasolami, w plenerowej strefie wypoczynku oraz strefie widokowej z leżakami, w związku z tym menu musi być dostosowane do tego rodzaju imprezy (łatwe w konsumpcji na stojąco lub przy stolikach koktajlowych oraz na bieżąco przygotowywane, np. dania z grilla). Zaproszeni goście to reprezentanci władz państwowych, samorządów, świata biznesu, kultury i mediów .

3. Oferta powinna zawierać:

a) propozycję menu dostępnego w namiocie – dania ciepłe, dania zimne, dostępność min. 11 rodzajów przekąsek, 10 dań ciepłych (do których będzie zapewniony dostęp w określonych godzinach 16.00-18.00 oraz 19.00-22.00), 4 rodzaje tart, 5 rodzajów sałatek podawanych w tzw. porcjówkach; w tym całość – 30 procent dań wegetariańskich;

b) organizację strefy grillowej z daniami wydawanymi na bieżąco – 150 porcji szaszłyków drobiowo-warzywnych, 150 porcji szaszłyków wieprzowo-warzywnych, 150 porcji szaszłyków warzywnych, 200 porcji karkówki, 350 porcji kiełbasek (min. 90% mięsa w składzie), 150 porcji kaszanki, 100 sztuk kręciółka z boczku, 200 porcji kurczaka z grilla, 100 porcji warzyw grillowanych, dostosowana ilość

przystawek – ogórek kiszony, surówki, 4 rodzaje pieczywa, 2 rodzaje musztardy oraz keczup (łagodny oraz pikantny);

c) obsługę kelnerską oraz obsługę kucharzy;

d) zapewnienie obrusów na stoły, naczyń, dekoracji w kolorystyce czarno-białej z elementami złota;

e) wynajem sprzętu niezbędnego do zorganizowania cateringu;

f) serwis w postaci: kawy z ekspresu, herbaty czarne i owocowe, cytryny, cukier, wodę mineralną gazowaną/niegazowaną, soki owocowe, desery oraz ciasta;

g) zapewnienie 20 stolików koktajlowych;

h) zapewnienie 20 stolików kawowych wraz z krzesłami;

i) zapewnienie namiotów oraz wody do zorganizowania zaplecza cateringu;

j) zapewnienie lodówek, ekspozytorów i chłodni.

III Szczegółowy zakres zamówienia obejmuje:

1. Strefa VIP infrastruktura

a) namiot wraz z podłogą o wymiarach minimum 11x15 metrów, wyposażony w klimatyzację i oświetlenie (dostosowane do kubatury namiotu, oświetlenie wewnętrzne, agregat prądowczy wraz z paliwem i dystrybucją energii)

b) infrastrukturę strefy wypoczynku: minimum 15 zestawów wypoczynkowych 8-osobowych – wyposażonych w kanapy, fotele, hamaki, stoliki z oświetleniem (np. lampiony, solary), itp. dla 200 osób

c) 150 leżaków,

d) lampy solarne dekoracyjne – 5 sztuk,

e) wyposażenie strefy grillowej w 200 miejsc siedzących przy stołach z oświetleniem, pod zadaszeniem np. parasole, hala, czy namioty tureckie itp.

f) dostarczenie energii elektrycznej (agregatu min. 50 kVA wraz z dystrybucją prądu z paliwem i obsługą, elektryka posiadającego uprawnienia, który będzie sprawował dyżur w strefie VIP podczas imprezy, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 kwietnia 2003 r. w sprawie szczegółowych zasad stwierdzania posiadania kwalifikacji przez osoby zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci Dz.U.2022.1392), a także zaopatrzenie w wodę dla potrzeb organizacji Strefy VIP oraz gospodarkę ściekami zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

2. Strefa VIP catering

1) Strefa VIP dla 240 osób organizowana będzie w formie plenerowego pikniku, w związku z tym menu musi być dostosowane do tego rodzaju imprezy (łatwe w konsumpcji na stojąco lub przy stolikach koktajlowych oraz na bieżąco przygotowywane, np. dania z grilla).

2) Oferta powinna zawierać:

a) propozycję menu składającą się na każdy dzień z:

- dań ciepłych i dań zimnych: 10 dań ciepłych (do których będzie zapewniony dostęp w godzinach 16.00 - 18.00 oraz 19.00-22.00 -),

- min. 11 rodzajów przekąsek, po 150 gram na osobę

- 4 rodzaje tarty,

- 5 rodzajów sałatek podawanych w tzw. porcjówkach (w tym 2 ze świeżych owoców)

- stół z produktami lokalnymi: sery, wędliny, soki naturalne, smalec i ogórek małosolny oraz pieczywo itp.

Na całość zamówienia – 30 procent menu powinny stanowić dania wegetariańskie.

Przykładowe menu Załącznik numer A do zapytania.

b) organizację strefy grillowej z daniami wydawanymi na bieżąco każdego dnia:

- 150 porcji szaszłyków drobiowo-warzywnych,

- 150 porcji szaszłyków wieprzowo-warzywnych,

- 150 porcji szaszłyków warzywnych,

- 200 porcji karkówki,

- 350 porcji kiełbasek (min. 90% mięsa w składzie),

- 150 porcji kaszanki,

- 100 sztuk kręciołka z boczku,

- 200 porcji kurczaka z grilla,

- 100 porcji warzyw grillowanych,

- dostosowana ilość przystawek; ogórek kiszony, grzybki lub pieczarki marynowane,
 - surówki ze świeżych warzyw,
 - 4 rodzaje pieczywa,
 - 2 rodzaje musztardy oraz keczup (łagodny i pikantny),
 - ćwikła i musztarda oraz inne sosy do mięsa
- c) obsługę kelnerską oraz obsługę kucharzy posiadających orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.;
- d) obrusy na stoły,
- e) zastawę stołową (Organizator nie dopuszcza naczyń jednorazowych, poza strefą grillową),
- f) dekoracje w kolorystyce czarno-białej z elementami srebra,
- g) dekoracje kwiatowe;
- h) sprzęt niezbędny do zorganizowania cateringu;
- i) nielimitowany serwis w postaci: kawy podawany w zastawie do kawy z ekspresu, herbaty czarnej i owocowej, cytryny, cukru, wody mineralnej gazowanej/niegazowanej, soków owocowych – serwowanych w dzbankach, 30 kg owoców, deserów w porcyjkach 300 sztuk oraz 40 kg ciasta – każdego dnia
- j) stoły do ekspozycji cateringu;
- k) namioty oraz dostęp do wody w celu zorganizowania zaplecza cateringu;
- l) lodówki, ekspozytory, chłodnie oraz grille w odpowiedniej liczbie, niezbędnej do zrealizowania usługi.
3. Dodatkowo Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić bar z płatnym alkoholem wysokoprocentowym (whisky, wina, drinki itp.). Prosimy o przedstawienie oferty na zorganizowanie baru płatnego (wybór alkoholi, ceny, wyposażenie baru oraz aktualnej koncesji na sprzedaż alkoholu). Ceny za alkohol wysokoprocentowy i drinki sprzedawane w Strefie VIP ustalone zostaną przez Wykonawcę w porozumieniu z Organizatorem. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wszelkich koncesji na sprzedaż alkoholu zgodnie z obowiązującymi przepisami.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do przekazania nieodpłatnie do wylewki, piwo przekazane od Sponsora – Wykonawca zapewni w takim przypadku rollbar, osobę do obsługi posiadającą orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
5. Organizacja Strefy VIP odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym przez Organizatora, na terenie poza imprezą masową.
6. Na dystrybucję produktów, o których mowa w ust. 3 wyłoniony w zapytaniu ofertowym Wykonawca otrzyma od Organizatora wyłączność. Stawki za udostępnione produkty Wykonawca ustala samodzielnie.
7. Organizator zapewnia toalety przenośne oraz kontenery na śmieci.
8. Wykonawca będzie odpowiedzialny za transport, montaż i demontaż sprzętu objętego przedmiotem niniejszego zapytania. Instalacje elektryczne i okablowanie muszą być osłonięte przed deszczem i gośćmi oraz odpowiednio zabezpieczone, zapewniając bezpieczeństwo.

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

Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia zamówienia do 20% wartości całego zamówienia (jeżeli nastąpi konieczność ze względów organizacyjnych) po cenach jednostkowych uzyskanych z formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

IV. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym

W zapytaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

1. Są uprawnieni do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają taki obowiązek ich posiadania (Wykonawca winien dołączyć do oferty aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej),
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonywania zamówienia (na potwierdzenie tego warunku Wykonawca winien dołączyć do oferty dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi polegającej na dostarczeniu infrastruktury na co najmniej 2 imprezach plenerowych o charakterze Salonu VIP w latach 2019-2023, z koniecznym dołączeniem dokumentacji fotograficznej z realizacji usługi),
3. Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje zgodnie z rozporządzeniem Ministra

Kultury i Środowiska z dnia 1 lipca 2022 r. w sprawie szczegółowych zasad stwierdzenie kwalifikacji przez osoby zajmujące się eksploatacją urządzeń, instalacji i sieci (Dz.U.2022 poz. 1392),

4. Posiadają odpowiedni potencjał ekonomiczny zapewniający wykonanie zamówienia tj. posiadają opłaconą polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez siebie działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

V. Kryteria oceny ofert:

1. Cena brutto za całość zamówienia.

2. Do realizacji zamówienia zostanie wybrany Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę, złoży poprawnie wszystkie wymagane dokumenty, nie zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta nie zostanie odrzucona.

VI .Sposób przygotowania oferty:

1. Ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić napis:

ZAPYTANIE OFERTOWE NA WYNAJEM INFRASTRUKTURY I ORGANIZACJĘ CATERINGU WRAZ Z OBSŁUGĄ I WYPOSAŻENIEM DO STREFY VIP PODCZAS IMPREZY IV Świdnik Air Festival 2024

2. Ponadto na zewnętrznej stronie opakowania należy podać nazwę i dokładny adres wraz z numerami telefonów, Wykonawcy i adresami mailowymi.

3. Oferta musi być przygotowana na formularzu, który stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego Zapytania. Wartości liczbowe należy wpisywać w każdej pozycji wyłącznie cyframi, a w miejscach gdzie jest to wyraźnie wskazane, także słownie.

4. Wykonawca sporządza pisemną ofertę w języku polskim w sposób czytelny i trwały.

5. Oświadczenia i dokumenty składające się na ofertę muszą być podpisane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentacji Wykonawcy zgodnie z informacjami zawartymi w dokumentach rejestrowych Wykonawcy lub przez osobę/by posiadającą/ce odpowiednie pełnomocnictwo do dokonania czynności prawnej, udzielone przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Podpisy należy składać w sposób umożliwiający identyfikację podpisującego.

6. Dokumenty (poza formularzem oferty oraz oświadczeniami) mogą być przedstawione w formie kopii (kserokopii) poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.

7. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności. Wycofania oferty dokonuje się na wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania, co winno być udokumentowane odpisem z właściwego rejestru (ewentualnie dodatkowo pełnomocnictwem). Wykonawca ma prawo do żądania zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.

8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

VII. Wymagane dokumenty od Wykonawców:

1. Wypełniony formularz oferty (Załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia).

2. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.

3. Pisemne oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2 do niniejszego Zapytania) oraz pisemne oświadczenie wykonawcy dotyczące niepodlegania wykluczeniu na podstawie ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Załącznik nr 3 do niniejszego Zapytania).

4. Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi polegającej na dostarczeniu infrastruktury na imprezę plenerową w latach 2019-2023.

5. Opłaconą polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez siebie działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

6. Pełnomocnictwo do złożenia oferty w niniejszym postępowaniu jeżeli Wykonawca posługuje się w celu złożenia oferty pełnomocnictwem.

VIII. Termin i miejsce składnia ofert:

1. Termin i miejsce składnia ofert:

22.05.2024r. do godz. 15.20, sekretariat Miejskiego Ośrodka Kultury w Świdniku, al. Lotników Polskich 24, 21-040 Świdnik.

2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Zamawiający dokona publicznego otwarcia ofert w obecności przedstawicieli Wykonawców, którzy zechcą przybyć, w dniu 22.05.2024r. o godz. 15:30 do Miejskiego Ośrodka Kultury w Świdniku, al. Lotników Polskich 24, pokój 1/27

IX. Termin i miejsce rozstrzygnięcia zapytania ofertowego:

1. Zapytanie zostanie rozstrzygnięte po porównaniu złożonych ofert w dniu 22.05.2024r.

2. W przypadku złożenia ofert o takiej samej wysokości, Oferenci przystąpią do negocjacji ustnych. Negocjacje ustne wygra ten Oferent, który złoży najkorzystniejszą ofertę

X. Istotne postanowienia umowy:

1. Organizator przewiduje zawrzeć do dnia 28.05.2024r. umowę z Wykonawcą wyłonionym w wyniku zapytania ofertowego.

2. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego utrzymania czystości na udostępnionym terenie w czasie montażu, trwania wydarzenia i po demontażu.

3. Wykonawca zapewni gotowość funkcjonowania strefy VIP w dniu 15.06.2024r. od godz. 12.00 do 01.00 16.06.2024 oraz w dniu 16.06.2024r. o godz. 12.00. do 23:00.

4. Oferowany sprzęt ma być sprawny, spełniać wszelkie normy BHP i Ppoż., posiadać aktualne atesty i polisę ubezpieczeniową.

5. Wykonawca zapewni ochronę sprzętu w nocy od momentu jego ustawienia do momentu jego demontażu, nie później niż do dnia 17 czerwca 2024 do godz. 10:00.

6. Organizator nie zapewnia wyżywienia i noclegów dla osób zaangażowanych w obsługę w ramach niniejszego zapytania ofertowego.

7. Organizator informuje, iż niniejsze postępowanie nie jest prowadzone na podstawie przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. 2023.1605 t.j.) i zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania.

8. Termin związania ofertą wynosi max. 30 dni od dnia złożenia oferty.

9. Osoba do kontaktu: Aneta Komsta, tel. 500 348 939, anetakomsta@mok.swidnik.pl, Łukasz Kosiński, tel. 720 888 944, lukaszkosinski@mok.swidnik.pl;

10. Rozliczenie nastąpi po realizacji całości zadania na podstawie prawidłowo wystawionej faktury.

XI. Inne postanowienia:

1. Oferenci mogą uzupełnić braki formalne w formie pisemnej w terminie 3 dni liczonym od momentu wezwania do ich uzupełnienia przez Zamawiającego. O zachowaniu terminu decyduje dzień wpływu uzupełnienia braków formalnych do siedziby Miejskiego Ośrodka Kultury. W przypadku niedotrzymania tego terminu oferta podlega odrzuceniu.

2. Zapytanie ofertowe zostanie ogłoszone na stronie www.mok.swidnik.pl

przykładowe Menu w dniu 15-16.06.2024 na 240 osób każdego dnia Imprezy

serwis kawowy:

kawa z ekspresu, herbaty czarne i owocowe, cytryna, cukier, mleko oraz mleko roślinne bez ograniczeń cały dzień

woda mineralna gazowana/ niegazowana, soki owocowe (np. pomarańcza/ jabłko/ czarna porzeczka) serwowane w dzbankach szklanych o poj. min. 200 ml bez ograniczeń cały dzień

owoce 30 kg, desery w porcyjkach 300 sztuk oraz ciasta 40 kg - każdego dnia

przekąski finger food: mogą to być małe kanapki, koreczki, mini tarty, paszteciki, pizzerinki, muffiny, roladki, bruschetta, paluszki drobiowe w panierce sezamowej, mini tortille, vol-au-vent, babeczki itp. plus sosy szt. łącznie 1 000

ciepłe dania podawane w godzinach 16.00-18.00

polędwiczka wieprzowa z dodatkami np. opiekane ziemniaki	szt.	150
pieczona pierś drobiowa z dodatkami np. ryż	szt.	150
naleśniki na słodko z dodatkami	szt.	150

ciepłe dania podawane w godzinach 19.00-22.00

paluszki drobiowe w panierce sezamowej/ sos cumberland	szt.	200
schab pieczony z dodatkami np. opiekane ziemniaki	szt.	200
roladki ze szpinakiem i warzywa karmelizowane	szt.	200

Dania dostępne cały dzień:

krem serowy z koperkiem i grzankami ziołowymi	porcji	200
zupa kurkowa/ szparagi/ kluski kładzione	porcji	200
barszcz czerwony z mini krokietami	porcji	200
kaszotto z grzybami i warzywami	porcji	150

sałatki w porcjówkach - monoporcje:

np. z kurczakiem, z krewetkami, z burakiem i migdałami, z szynką dojrzewającą, z wędzonym serem, owocowe 100g itp. łącznie porcji 300

stół z produktami lokalnymi:

sery, wędliny, pierogi, smalec ogórki kiszzone i małosolne, soki naturalne oraz pieczywo regionalne itp.