

Zapytanie ofertowe

Dyrektor Estrady Rzeszowskiej zaprasza do składania ofert na zapewnienie kompleksowej usługi i obsługi gastronomicznej dla uczestników Koncertu Głównego organizowanego w Rzeszowie w dniu 21.06.2024 r. oraz klubu festiwalowego w dniach 21–23.06.2024 r. w ramach festiwalu Wschód Kultury Europejski Stadion Kultury 2024.

ORGANIZATOR

Estrada Rzeszowska ul. Jagiellońska 24, 35-025 Rzeszów, wpisana do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Prezydenta Miasta Rzeszowa pod numerem RIK: 04, posiadająca numer NIP: 813-02-69-058, REGON: 000279806.

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejsze postępowanie na mocy obowiązujących przepisów prawa nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, 1720).
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego do upływu terminu składania ofert. Dokonane zmiany przekazuje się niezwłocznie wszystkim Oferentom, do których zostało wystosowane zaproszenie i jest ono dla nich wiążące. O dokonanych zmianach informuje się także na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone ogłoszenie o prowadzonym postępowaniu konkursowym.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podania uzasadnienia, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru ofert.
4. Zapytanie ofertowe służy rozeznaniu rynku i nie zobowiązuje Organizatora do złożenia zamówienia.

OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA OFERTOWEGO

I. Część pierwsza

1. Zapytanie ofertowe dotyczy obsługi gastronomicznej uczestników Koncertu Głównego organizowanego w Rzeszowie w ramach festiwalu Wschód Kultury Europejski Stadion Kultury 2024.
2. Informacje o imprezie:
 - a. Impreza masowa organizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 20 marca 2009r. o bezpieczeństwie imprez masowych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2171).
 - b. Przewidywana liczba uczestników: 10 000 osób
 - c. Termin: 21.06.2024 r. od godz. 18:00 do 24:00
 - d. Miejsce: Park Sybiraków, ul. Broniewskiego w Rzeszowie
3. Zakres usługi i założenia konkursu:
 - a. Zapytanie ofertowe dotyczy zapewnienia kompleksowej obsługi gastronomicznej (z wyłączością) podczas w/w imprezy, na którą składać się powinno:
 - sprzedaż napojów bezalkoholowych: woda, soki, napoje gazowane;
 - przygotowanie i sprzedaż potraw kuchni Europy Wschodniej (Białoruś, Ukraina, Mołdawia, Gruzja, Azerbejdżan, Armenia) lub stylizowanych;

- sprzedaż piwa z zawartością alkoholu do 3,5%;
- zapewnienie **odpowiedniej infrastruktury festiwalowej** w postaci np.: stolików, krzeseł, kontenerów festiwalowych, namiotu do konsumpcji, mebli dedykowanych;
- zapewnienie odpowiedniej liczby punktów sprzedaży adekwatnej do liczby uczestników imprezy;
- zapewnienie napojów i potraw oraz jednorazowych naczyń w ilości adekwatnej do przewidywanej liczby uczestników imprezy;
- zapewnienie napojów i potraw oraz naczyń i opakowań wykonanych z surowców bezpiecznych dla zdrowia, szczelnych, wygodnych i ekologicznych;
- zapewnienie pojemników na śmieci oraz bieżącego utrzymania czystości w obrębie stoisk sprzedaży i miejsca konsumpcji;
- zapewnienie sprzątnięcia terenu strefy gastronomicznej po zakończeniu imprezy;
- przygotowanie strefy namiotu VIP z wyposażeniem i obsługą, w tym w szczególności: stoły 150cm (8 osobowe) wraz z krzesłami oraz obrusami; 10 stołów cocktailowych z obrusami; 20 krzeseł.

Przykładowa propozycja menu do namiotu VIP:

- zimne przekąski sone (typu tartinki, koreczki, kanapeczki) – min. 10 sztuk na osobę,
- zimne przekąski słodkie – min. 6 sztuk na osobę,
- kawa serwowana z ekspresów ciśnieniowych i termosów – 1 filiżanki na osobę,
- herbata serwowana z ekspresów i termosów – 2 filiżanki na osobę,
- woda – 3 szklanki na osobę – serwowana z dzbanków szklanych i/lub dystrybutorów szklanych,
- soki – 2 szklanki na osobę – serwowane z dzbanków szklanych i/lub dystrybutorów szklanych,
- patery owoców sezonowych,
- zupa krem z warzyw – 1 porcja na osobę,
- półmisek gotowanych mięs,
- ciepłe grillowane warzywa,
- mini burgery na ciepło.

Przygotowanie pełnowartościowych posiłków dla maksymalnie 100 osób obejmujące dowóz, przygotowanie stołów oraz podanie dań przez obsługę liczącą 4 osoby. Dokładna liczba osób zostanie określona po wyłonieniu Wykonawcy.

b. Sprzedaż i dystrybucja musi być bezwzględnie dostosowana do przepisów ustawy z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych.

- c. Oferent we własnym zakresie zapewnia zasilanie prądu do stoisk sprzedaży i miejsca konsumpcji. W przypadku wykorzystania agregatów prądotwórczych ich głośność nie powinna zakłócać przebiegu imprezy.
- d. Niedopuszczalne jest wprowadzanie innych niż monetarne (PLN) rozliczanie transakcji (żetony, talony, kupony, itp.).
- e. Niedopuszczalne jest eksponowanie jakichkolwiek logotypów, znaków firmowych i napisów reklamowych w obrębie prowadzonej działalności objętej zapytaniem ofertowym, a w szczególności na kubkach, parasolach, namiotach, rollbarach itp. W przypadku infrastruktury obrandowanej wymagane jest estetyczne wystąpienie reklam.

II. Część druga

- 1. Zapytanie ofertowe dotyczy obsługi gastronomicznej uczestników klubu festiwalowego organizowanego w Rzeszowie w ramach festiwalu Wschód Kultury Europejski Stadion Kultury 2024.
- 2. Informacje o imprezie:
 - a. Impreza niemasowa
 - b. Przewidywana liczba uczestników: 15 000 osób (3 dni)
 - c. Termin: 21–23.06.2024 r. (piątek godz. 14:00–3:00, sobota 12:00–2:00, niedziela 12:00–23:00)
 - d. Miejsce: klub festiwalowy, Fosa Zamku Lubomirskich
- 3. Zakres usługi i założenia konkursu:
 - a. Konkurs ofert dotyczy zapewnienia kompleksowej obsługi gastronomicznej (z wyłączeniem) podczas w/w imprezy, na którą składać się powinno:
 - sprzedaż piwa z zawartością alkoholu do 3,5%;
 - zapewnienie odpowiedniej **infrastruktury festiwalowej** w postaci np.: stolików, krzeseł, kontenerów festiwalowych, namiotu do konsumpcji, mebli dedykowanych (min. 10 kompletów mebli dedykowanych);
 - zapewnienie odpowiedniej liczby punktów sprzedaży adekwatnej do liczby uczestników imprezy;
 - zapewnienie jednorazowych naczyń w ilości adekwatnej do przewidywanej liczby uczestników imprezy, wykonanych z surowców bezpiecznych dla zdrowia, szczelnych, wygodnych i ekologicznych;
 - zapewnienie pojemników na śmieci oraz bieżącego utrzymania czystości w obrębie stoisk sprzedaży i miejsca konsumpcji w trakcie i po zakończeniu imprezy.
 - b. Sprzedaż i dystrybucja musi być bezwzględnie dostosowana do obowiązujących przepisów prawa;
 - c. Oferent we własnym zakresie zapewnia zasilanie prądu do stoisk sprzedaży i miejsca konsumpcji. W przypadku wykorzystania agregatów prądotwórczych ich głośność nie powinna zakłócać przebiegu imprezy.
 - d. Nie dopuszczalne jest wprowadzanie innych niż monetarne (PLN) rozliczanie transakcji (żetony, talony, kupony, itp.).

WARUNKI WYMAGANE DLA OFERENTÓW:

W zapytaniu ofertowym mogą wziąć udział Oferenci, którzy:

1. Akceptują treść zapytania ofertowego bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane równoznacznie za akceptację treści warunków postępowania.
2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Treść złożonej oferty musi zawierać:

a) opis kompleksowej obsługi gastronomicznej,

b) opis i/lub graficzną wersję proponowanego usytuowania stoisk sprzedaży i konsumpcji (mapka terenu dostępnego do wykorzystania pod obsługę gastronomiczną stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego);

b) wizualizację i opis wystrojenia znaków reklamowych (jeśli dotyczy);

c) ofertę cenową za wyłączność na usługi realizowane w ramach tego zadania.

2. Ofertę należy sporządzić na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik do zapytania ofertowego, zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w zapytaniu.

KRYTERIA OCENY OFERT

- 30% ocena zaproponowanej infrastruktury i rozmieszczenia stoisk, a także ich wizualnej atrakcyjności (najwyżej punktowane będą nowoczesne, zgodne z obowiązującymi festiwalowymi trendami, wpisujące się w otoczenie – środowisko propozycje infrastruktury i rozmieszczenia stoisk),
- 40% ocena zaproponowanej oferty gastronomicznej,
- 30% wysokość zaproponowanej opłaty za wyłączność.

OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający będzie oceniał ważne, niepodlegające odrzuceniu oferty według następujących kryteriów:

Nr	Nazwa kryterium	Wskaźnik oceny	Waga	Maksymalna liczba pkt.
1	Ocena zaproponowanej infrastruktury, rozmieszczenia stoisk, i ich wizualna atrakcyjność		30%	30 pkt
2	Ocena zaproponowanej oferty gastronomicznej	G	40%	40 pkt
3	Zaproponowana opłata za wyłączność	C	30%	30 pkt

2. Punkty przyznawane za podane w pkt 1 kryteria będą liczone według następujących wzorów i zasad:

Nr kryterium	
1	<p>Ocena cena zaproponowanej infrastruktury i rozmieszczenia stoisk, a także ich wizualnej atrakcyjności: $I = 0 \div 30$ punktów Punktacja za: – nowoczesne stoiska i infrastruktura: max. 10 pkt, – stoiska i infrastruktura zgodne z obowiązującymi festiwalowymi trendami – max. 10 pkt, – stoiska i infrastruktura wpisujące się w otoczenie (środowisko) – max. 10 pkt Punkty za w/w kryterium zostaną przyznane według następującego wzoru: $I = \text{suma punktów z wszystkich 3 kryteriów}$</p>
2	<p>Ocena zaproponowanej oferty gastronomicznej: $G = 0 \div 40$ punktów Punktacja za: – sprzedaż piwa z zawartością alkoholu do 3,5% i napojów bezalkoholowych: woda, soki, napoje gazowane: max. 5 pkt, – liczba zaproponowanych reprezentacji dla poszczególnych kuchni krajów Europy Wschodniej (Białoruś, Ukraina, Mołdawia, Gruzja, Azerbejdżan, Armenia) lub stylizowanych – max. 20 pkt, – propozycja menu do namiotu VIP – max. 15 pkt Punkty za w/w kryterium zostaną przyznane według następującego wzoru: $G = \text{suma punktów z wszystkich 3 kryteriów}$</p>
3	<p>Zaproponowana opłata za wyłącność: $C = (Cof./Cmax) * 100 * \text{waga}\%$ gdzie: C – ocena w kryterium „Zaproponowana opłata za wyłącność” Cmax. – najwyższa opłata spośród ważnych, niepodlegających odrzuceniu ofert Cof. – cena podana w ofercie badanej</p>

3. Wybór najkorzystniejszej oferty będzie dokonany na podstawie oceny ofert, wg wzorów wskazanych powyżej, zgodnie z wyliczeniem:

$O = I + G + C$, gdzie:

O – ocena oferty,

I – ocena zaproponowanej infrastruktury, rozmieszczenia stoisk, ich wizualna atrakcyjność,

G – ocena zaproponowanej oferty gastronomicznej,

C – zaproponowana opłata za wyłącność.

4. Oferta z maksymalną liczbą przyznanych punktów (w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą, a pozostałe oferty będą sklasyfikowane zgodnie z liczbą uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów.

5. Jeżeli dwie lub więcej ofert będzie przedstawiać taki sam bilans ceny oraz pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybierze spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą

ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, zamawiający wybiera ofertę z najwyższą zaproponowaną opłatą za wyłączność. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób określony w zdaniu drugim, zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz z zastrzeżeniem pkt 7 dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.

7. Zamawiający poprawia w ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY

1. Ofertę należy złożyć do dnia **10 kwietnia 2024 r. do godz. 12:00** w sekretariacie Estrady Rzeszowskiej ul. Jagiellońska 24, 35-025 Rzeszów (w zaklejonej, nieprzezroczystej kopercie) **lub** drogą mailową na adres: sekretariat@estrada.rzeszow.pl

UWAGA! decyduje data wpływu oferty

2. Oferta z dopiskiem:

„Oferta na zapewnienie kompleksowej usługi i obsługi gastronomicznej dla uczestników Europejskiego Stadionu Kultury organizowanego w Rzeszowie w dniach 21–23.06.2024 ramach Europejskiego Stadionu Kultury 2024”.

3. Oferty złożone po terminie nie podlegają rozpatrzeniu.

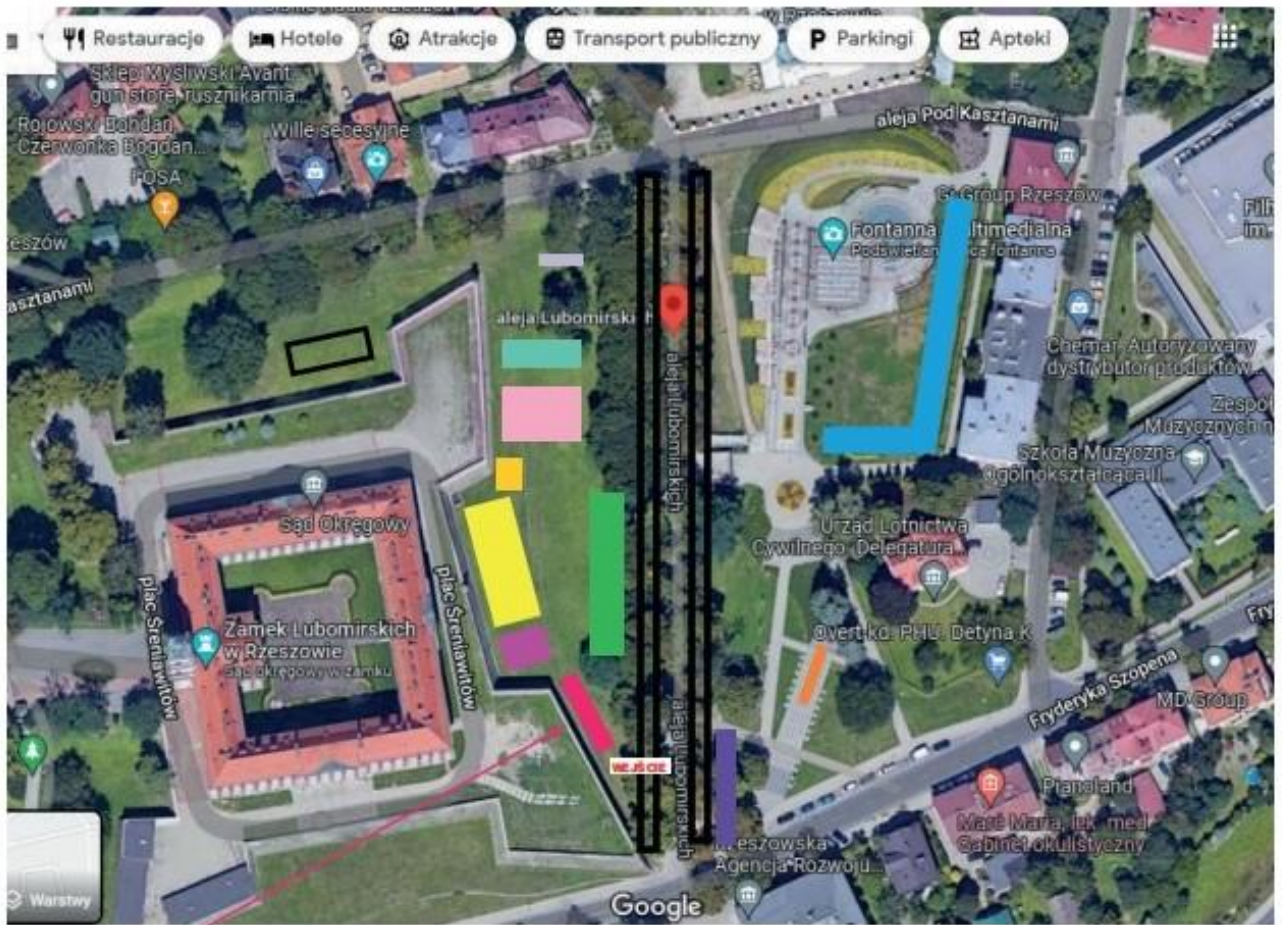
POSTANOWIENIA DODATKOWE


1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia dodatkowych negocjacji i przerwania na każdym etapie postępowania ofertowego bez podania przyczyny.
2. Zamawiający ma prawo niepowiadamiania oferentów, których oferta nie została wybrana o wyniku przedmiotowego postępowania.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia zakresu i jakości usługi zgodnej z zaproponowaną ofertą.
4. Niedopuszczalne jest składanie ofert częściowych na każde zadanie.

Załączniki:

- mapki terenów dostępnych do wykorzystania pod obsługę gastronomiczną,
- formularz ofertowy

Mapka – klub festiwalowy



 - Strefa Gastro

Mapka – Koncert Główny

