

Miejski Ośrodek Kultury w Lubawie
ul. Rzepnikowskiego 44
14-260 Lubawa
NIP 744 130 83 57
- zwany dalej „Organizatorem”

3 /2025

.....
(numer sprawy)

Lubawa, dnia 12.06.2025 r.

Zaproszenie do składania ofert

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych do niniejszego postępowania nie stosuje się procedur przewidzianych w/w ustawą.

1. Przedmiot zaproszenia:

1) Przedmiotem zaproszenia jest organizacja punktu gastronomicznego „na wyłączność” dla uczestników biletowanej imprezy masowej Dni Lubawy 2025, która odbędzie się w dniach 28., 29. i 30. sierpnia 2025 roku na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Lubawie przy ulicy Łąkowej 8. Przewidywana dopuszczalna liczba uczestników imprezy masowej każdego dnia wyniesie nie więcej niż 4 999 osób.

2) Podczas plenerowej imprezy masowej zaplanowane są koncerty m.in.:

- a) 28. sierpnia (czwartek) - Oskar Cyms, Enej;
- b) 29. sierpnia (piątek) - Czadomen, Lanberry, Afromental;
- c) 30. sierpnia (sobota) - Mr. Polska, Kombii.

3) Usługa gastronomiczna będzie świadczona na zasadzie wyłączności w następujących dniach:

- a) 28-29. sierpnia (czwartek/piątek) w godz.: 18:00 - 01:00,
- b) 29 -30. sierpnia (piątek/sobota) w godz.: 16:00 - 01.00,
- c) 30-31. sierpnia (sobota/niedziela) w godz.: 15:00 – 01.00.

Wyłączością nie są objęte punkty sprzedaży: waty cukrowej, pop cornu, lodów gałkowych, zakręconych frytek, sorbetów lodowych, prażynek czy słodczy zlokalizowanych na terenie imprezy masowej poza ogródkiem gastronomicznym.

4) Oferent zobowiązuje się do:

- a) wyposażenia ogródka gastronomicznego w ławy, stoły i parasole dla co najmniej 300 osób,
- b) wyposażenie ogródka w stanowiska gastronomiczne o zróżnicowanym asortymencie obejmującym co najmniej:
 - 5 potraw z grilla, np. kiełbaski, boczek, steki, szaszłyki, karkówka lub inne,
 - hot-dogi, zapiekanki, hamburgery, frytki, pieczone ziemniaki,
 - zestawy obiadowe, sałatki,

- ciepłe (kawa, herbata) i zimne napoje (woda, soki, napoje gazowane),
- piwo o zawartości alkoholu do 3,5 % w kubkach o pojemności nie mniejszej jak 0,4 l,
- c) wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych,
- d) niewydawania żadnych napojów w „twardych” opakowaniach wykonanych w szczególności ze szkła, metalu lub tworzyw sztucznych, które wykorzystane niezgodnie z przeznaczeniem mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzkiego,
- e) posiadania podręcznego sprzętu gaśniczego przy punktach przygotowania posiłków.

5) Oferent oświadcza, że:

- będzie gotów przygotować każdego dnia posiłki dla co najmniej dwóch i pół tysiąca osób,
- zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno - epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 2069 z późn. zm.). Organizator, jak i upoważnione do kontroli służby, mają prawo żądać okazania stosownych dokumentów do wglądu, zarówno przed, jak i w trakcie lub po realizacji przedmiotu umowy,
- będzie dbał o czystość i porządek na terenie ogródka gastronomicznego i zapewni odpowiednią ilość pojemników na odpady przy stosikach wydawania posiłków i napojów, a także będzie na bieżąco je opróżniał,
- usunie wyposażenie ogródka gastronomicznego najpóźniej. 31.08.2025 roku do godz. 13:00,
- wykona podczas Dni Lubawy 2025 usługę samodzielnie i nie będzie poddzierżawiał terenu pod ogródek gastronomiczny.

6) Oferent jest uprawniony do czerpania pożytków z tytułu prowadzenia sprzedaży usług gastronomicznych. Ceny poszczególnych podczas imprezy usług Wykonawca ustala sam na własną odpowiedzialność i ryzyko.

7) Oferent zobowiązuje się uzyskać we własnym zakresie i w odpowiednim czasie wszelkie zezwolenia niezbędne do wykonania zamówienia, w tym zezwolenia na sprzedaż piwa o zawartości alkoholu do 3,5 %.

8) Organizator oświadcza, że zapewnia Oferentowi wyłączność na organizację punktu gastronomicznego wraz ze sprzedażą chłodzących napojów i piwa niskoprocentowego oraz oświadcza, że nie zawrze umowy na tę samą usługę z innym podmiotem prowadzącym działalność gospodarczą.

9) Organizator zobowiązuje się do:

- udostępnienia terenu pod ogródek gastronomiczny 24 h przed rozpoczęciem imprezy masowej Dni Lubawy 2025,
- wyposażenia punktu gastronomicznego w zasilanie elektryczne - prąd o wydajności do 60 KW,
- przekazania do wyłącznej dyspozycji Wykonawcy ogrodzonego ogródka o powierzchni około 500 m²,
- zapewnienia pracownika firmy ochroniarskiej do kontroli, by osoby z zakupionym na terenie ogródka gastronomicznego nie opuszczały jego terenu,
- zapewnienia serwisu wc dla uczestników imprezy masowej,

- utylizacji na własny koszt odpadów wytworzonych na terenie ogródka gastronomicznego powstałych jedynie w wyniku bezpośredniej sprzedaży napojów i jedzenia uczestnikom imprezy, a więc: tacek, sztućców, kubków, butelek szklanych, plastikowych itp. Odpady powinny być zapakowane w szczelne worki. Jakikolwiek opakowania służące do transportu i przechowywania większej ilości produktów Oferent jest zobowiązany zutylizować we własnym zakresie i na własny koszt.

2. Termin organizacji punktu gastronomicznego: 28.08.2025 r. od godz. 17:00 - 31.03.2025 r. do godz. 01:00, tj. 3 dni podczas imprezy Dni Lubawy 2025.

3. Wynagrodzenie, kryteria oceny ofert, warunki płatności

1) Z tytułu udostępnienia terenu imprezy masowej na zasadach określonych powyżej w celu prowadzenia usług gastronomicznych w formule „na wyłączność” wraz z pozostałymi świadczeniami ze strony Organizatora, w tym m. in. wyposażenia punktu gastronomicznego w zasilanie elektryczne, ogrodzenie ogródka gastronomicznego, kontroli firmy ochroniarskiej, zapewnienie serwisu WC, utylizacji odpadów, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu wynagrodzenie w wysokości minimalnej 30 000,00 zł netto (słownie: trzydzieści tysięcy złotych) + należny podatek VAT 23 %; łącznie 36.900,00 zł brutto (słownie: trzydzieści sześć tysięcy dziewięćset złotych).

2) Wynagrodzenie za usługę świadczoną przez Organizatora na rzecz Oferenta stanowi kryterium oceny ofert. Organizator przy wyborze oferty będzie kierował się jednym kryterium oceny - cena 100 %.

3) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ceną - wynagrodzeniem na rzecz Organizatora.

4) Oferent zobowiązuje się do zapłacenia 50 % zaproponowanej przez siebie w ofercie kwoty najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem imprezy masowej, tj. do dnia 20.08.2025 roku na konto Zamawiającego, natomiast pozostałą część do dnia 05.09.2025 roku również na konto Zamawiającego.

4) Organizator zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszej procedury w każdym wypadku, a w szczególności, gdy cena najkorzystniejszej oferty nie będzie zawierała ceny minimalnej wskazanej powyżej.

4. Warunki udziału w postępowaniu:

- Oferent musi posiadać aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzające uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,

- Oferent musi posiadać ubezpieczenie OC prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej 200 tysięcy złotych (słownie: dwieście tysięcy złotych),

- Oferent musi spełniać wymogi określone w przepisach sanitarnych,

- Oferent oświadcza, że znajduje się w dobrej sytuacji ekonomicznej oraz posiada odpowiednie zasoby, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy oraz że dysponuje odpowiednim sprawnym sprzętem i wyposażeniem zapewniającym realizację usługi cateringowej i zrealizuje przedmiot umowy z najwyższą starannością,

- Oferent posiada co najmniej 3 - letnie doświadczenie w organizacji usług gastronomicznych podczas imprez plenerowych dla co najmniej 3 tysięcy osób, co potwierdza złożony przez Wykonawcę wykaz

zrealizowanych usług gastronomicznych podczas imprez plenerowych z podaniem miejsca, terminu i podmiotu, na rzecz którego zostały zrealizowane,

- Oferent załącza co najmniej cztery poświadczenia (referencje) od dwóch różnych podmiotów za rok 2023 - dwa poświadczenia i za rok 2024 - dwa poświadczenia, na rzecz których świadczył usługi gastronomiczne, będące przedmiotem niniejszego zapytania.

5. Miejsce i termin składania ofert:

1) Ofertę należy złożyć **do 25. czerwca 2025 roku do godz. 12:00** tylko w formie pisemnej w zamkniętej kopercie z tytułem:

„Organizacja punktu gastronomicznego „na wyłączność” dla uczestników biletowanej imprezy masowej Dni Lubawy 2025, która odbędzie się w dniach 28., 29. i 30. sierpnia 2025 roku na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji w Lubawie przy ul. Łąkowej 8. Nie otwierać przed dniem 25.06.2025 r. godz. 12:00”

osobiście bądź listownie na adres: Miejski Ośrodek Kultury w Lubawie, ul. Rzepnikowskiego 44, 14-260 Lubawa, sekretariat MOK na parterze budynku.

Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Organizatora, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską. Oferty złożone po terminie pozostaną bez rozpatrzenia.

2) Ofertę należy sporządzić na załączonym druku - **Załącznik nr 1.2.1** (Formularz ofertowy).

3) Do oferty należy dołączyć:

- aktualny wypis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji gospodarczej potwierdzający uprawnienia do występowania w obrocie gospodarczym w zakresie objętym ofertą,
- ubezpieczenie OC prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej 200 (słownie: dwustu) tysięcy złotych. Zamawiający dopuszcza złożenie tego dokumentu najpóźniej przed podpisaniem umowy,

- wykaz zrealizowanych usług gastronomicznych podczas imprez plenerowych z podaniem miejsca, terminu i podmiotu, na rzecz którego zostały zrealizowane w ciągu ostatnich 3 lat,
- co najmniej po dwa poświadczenia (referencje) od dwóch różnych podmiotów za rok 2023 i za rok 2024, na rzecz których świadczył usługi gastronomiczne, będące przedmiotem niniejszego zapytania.

4) Oferty zostaną otwarte **w dniu 25.06.2025 r. o godz. 12:15** w siedzibie Zamawiającego - Miejski Ośrodek Kultury w Lubawie, ul. Rzepnikowskiego 44, 14-260 Lubawa, sekretariat MOK.

6. Sposób przygotowania oferty:

1) oferta winna być sporządzona w jednym egzemplarzu w języku polskim, pismem czytelnym lub komputerowo oraz podpisana przez osobę/y uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy wg. dokumentów rejestrowych lub właściwego pełnomocnictwa; wszystkie strony powinny być ponumerowane, a ewentualne poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osób uprawnionych do reprezentacji Oferenta. Wszystkie kartki oferty winny być trwale spięte w jedną całość;

2) oferta winna być podpisana przez Oferenta (osobę uprawnioną do reprezentowania Oferenta zgodnie z dokumentami potwierdzającymi dopuszczenie do obrotu prawnego) lub jego upoważnionego przedstawiciela na podstawie pełnomocnictwa posiadającego zakres i podpisanego przez osobę uprawnioną do reprezentowania Oferenta (pełnomocnictwo winno zostać

złożone wraz ofertą - *w formie oryginału, kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Oferenta;*

3) w przypadku podmiotów składających ofertę wspólną lub umowa regulująca współpracę podmiotów występujących wspólnie, jeżeli z jej treści wynika ustanowione pełnomocnictwo należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania w jednej z form wyżej wymienionych (jeśli dotyczy).

4) Oferent związany jest ofertą 60 dni; bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7. Osoby uprawnione do kontaktu z wykonawcami:

- w sprawach formalnych i merytorycznych: Kamila Kowalczyk, tel. 573 003 712, e-mail: kamila.kowalczyk@lcas.lubawa.pl

8. Postanowienia końcowe:

1) Do prowadzonego postępowania nie przysługują Oferentom środki ochrony prawnej określone w przepisach Ustawy pzp,

2) W przypadku dokonania przez Organizatora wyboru oferty, udzielenie zamówienia wybranemu Oferentowi nastąpi na podstawie umowy zawartej pomiędzy Organizatorem a wybranym Oferentem - z chwilą zawarcia tej umowy/zlecenia (zamówienia).

9. Załączniki:

- Formularz ofertowy (Oferta);
- Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez Zamawiającego w celu związanym

DYREKTOR
MOK LUBAWA
Kamila Kowalczyk