

ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE OBSŁUGI GASTRONOMICZNEJ ORAZ
SPRZEDAŻY NAPOJÓW (W TYM ALKOHOLOWYCH) W TRAKCIE KŁODAWSKIEJ
MAJÓWKI 16.05.2026r..

I. ORGANIZATORZY:

Gmina Kłodawa
Gminny Ośrodek Kultury w Kłodawie z/s w Wojcieszycach

II. ORGANIZATOR ODPOWIEDZIALNY ZA WYBÓR OFERTY I ZAWARCIE UMOWY:

Gminny Ośrodek Kultury w Kłodawie z/s w Wojcieszycach
ul. Wspólna 45, 66-415 Kłodawa
tel. (95) 7 311 745
mail: gok@kłodawa.pl

miejsce składania ofert:

Gminne Centrum Kultury w Kłodawie
ul. Jeziorna 8
66-415 Kłodawa

osoba przyjmująca oferty: Monika Głodek

III. ZAKRES USŁUGI:

1. Wykonawca wybrany na podstawie najkorzystniejszej oferty zobowiązany będzie do zapewnienia obsługi gastronomicznej imprezy pod nazwą Kłodawska Majówka 2026, która odbędzie się 16.05.2026r. na błoniach przy jeziorze od strony ul. Gorzowskiej w Kłodawie.
2. W ramach obsługi gastronomicznej oferent zobowiązuje się zorganizować:
 - a) co najmniej trzy stoiska gastronomiczne o zróżnicowanym asortymencie o szerokości min. 6m bieżących każde, zaopatrzonych w kasy fiskalne, grille, nalewaki do piwa itp.. Menu powinno składać się m.in. z:
 - potrawy z grilla (kiełbaski, szaszłyki, steki itp.),
 - hot-dogi, hamburgery, zapiekanki,
 - zestawy obiadowe (dania mięsne, frytki, ziemniaki, surówki),
 - napoje bezalkoholowe (woda gaz./niegaz., soki wielowocowe, inne napoje) w plastikowych butelkach oraz puszkach,
 - napoje alkoholowe do 3,5%, w tym piwo w kubkach plastikowych o poj. nie mniejszej niż 0,4l.,
 - b) ilość miejsc siedzących dla min. 700 osób (stoły z ławami), z zadaszeniem w postaci parasoli bądź namiotu o odpowiedniej powierzchni.
3. Zamawiający będzie pobierał opłaty za świadczone usługi, wg następujących kryteriów:
 - a) wyłączność na obsługę gastronomiczną i sprzedaż napojów alkoholowych do 3,5% – min. 15.000zł. brutto,
 - b) obsługa pojedynczego stoiska – min. 5000,00zł brutto, maksymalnie na placu będą mogły się znajdować trzy stoiska o asortymencie gastronomiczno handlowym
 - c) zapytanie nie dotyczy stoisk ze słodyczami, lodami, waty cukrowej popcornu itp., oraz urządzeń rekreacyjnych typu "dmuchańce"
4. Oferta kompleksowa - składająca się z obsługi wszystkich w/w stoisk - min 30.000 brutto,
5. Ceny sprzedawanych podczas imprezy produktów ustala Wykonawca biorąc pod uwagę charakter imprezy i sugestie Organizatora. Ceny oraz gramatura sprzedawanych produktów muszą być zawarte w złożonej ofercie.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi organizatora.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do obsługi punktów gastronomicznych w trakcie trwania imprezy oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach swojego obszaru, a także do zapewnienia odpowiedniej ilości pojemników na odpady przy stoiskach wydawania posiłków, oraz do ich złożenia w miejscu wyznaczonym przez Organizatora. Organizator na swój koszt zapewnia wywóz odpadów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych.
9. Wykonawca zobowiązany do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych
10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia agregatów prądotwórczych na potrzeby swojej działalności w trakcie imprezy oraz montażu i demontażu sprzętu.
11. Wykonawca rozliczy transakcję z Zamawiającym w PLN w terminie do 11.05.2026r..

IV. Warunki udziału Wykonawców w postępowaniu.

O obsługę gastronomiczną imprezy mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy: 1. Złożą ofertę zgodną z zakresem zamówienia oraz terminem jej złożenia 2. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności, oraz wiedzę i doświadczenie w tego typu usługach, dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. 3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. 4. Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium.

V. Opis sposobu i kryteria oceniania ofert.

1. Cena jaką oferuje wykonawca – 60%
2. Zaproponowane menu, ceny oferowanych produktów oraz ogólna estetyka stoisk – 20%
3. Różnorodność oferty – 20%

VI. Kłodawska Majówka 2026 – Lubuskie Smakuje Wyjątkowo

W trakcie tegorocznej Kłodawskiej Majówki 2026, w godz. 12.00 – 18.00 funkcjonować będzie także Strefa Produktu Regionalnego – Lubuskie Smakuje Wyjątkowo. W wyznaczonej przez Organizatora Strefie, znajdować się będzie łącznie 15 stoisk z rękodzielnictwem i wyrobami lokalnych producentów miodów, mięsa i wędlin, nabiału, pierników, olejów itp. Stanowiska z wymienionymi produktami będą miały charakter promocyjno-handlowy.

VII. Termin i miejsce składanie ofert.

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego osobiście, bądź drogą pocztową w zamkniętych kopertach z dopiskiem – „Kłodawska Majówka 2026 – obsługa gastronomiczna”.
2. Termin składania ofert upływa 16.04.2026r.. do godz. 14.00 (data dostarczenia oferty)
3. Otwarcie ofert odbędzie się 17.04.2026r. o godz. 10.00 w GCK w Kłodawie.
4. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w terminie trzech dni roboczych od chwili otwarcia kopert bez udziału oferentów.
5. O wynikach postępowania Oferenci zostaną powiadomieni pisemnie oraz na stronie internetowej www.gok.klodawa.pl. Podmiot, którego oferta zostanie wybrana otrzyma również informacje telefoniczną, bezpośrednio po rozstrzygnięciu konkursu.
6. Jeżeli żadna z ofert nie będzie spełniała oczekiwań Zamawiającego, zastrzega on sobie możliwość zamknięcia konkursu bez wybrania oferty i zawarcia umowy z dowolnie wybranym przez siebie podmiotem.

VIII. Informacje dotyczące przygotowania oferty.

1. Wykonawca powinien zapoznać się z warunkami wymienionymi w zapytaniu. 2. Wykonawca musi złożyć ofertę w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. 3. Oferta musi być sporządzona czytelnie, w języku polskim napisana na maszynie do pisania lub komputerze oraz opatrzona pieczętą Wykonawcy i podpisana przez upoważnione osoby. Oferta musi zawierać nr telefonu. 4. Jeśli oferentem jest spółka cywilna bądź oferta musi być podpisana przez wszystkich współników tej spółki a do oferty powinna być dołączona umowa spółki. 5. Ofertę należy złożyć w zamkniętym opakowaniu lub kopercie zabezpieczoną w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści.

Dyrektor GOK

Jarosław Pikuła