

AEROKLUB RYBNICKIEGO OKRĘGU WĘGLOWEGO

zaprasza do składania ofert na obsługę gastronomiczną i parkingową imprezy
masowej

PIKNIK LOTNICZY - DNI AEROKLUBU ROW 2014

w dniach 21-22 czerwca 2014 r.

I. ORGANIZATOR

Aeroklub Rybnickiego Okręgu Węglowego

ul. Żorska 332

44-200 Rybnik

tel. +48 32 421 81 89

e-mail: biuro@aeroklub.rybnik.pl

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Obsługa gastronomiczna i parkingowa imprezy masowej na zasadach uzgodnionych z Organizatorem.

1. Termin realizacji zamówienia:

- 21 czerwca 2014 r.; godz. 10.00-22.00
- 22 czerwca 2014 r.; godz. 10.00-22.00

2. Miejsce realizacji zamówienia:

- lotnisko Aeroklubu ROW w Rybniku Gotartowicach

III. ZAKRES OBSŁUGI

Wykonawcy wybrani na podstawie najkorzystniejszych ofert są uprawnieni do promocji swoich firm poprzez możliwość zapewnienia obsługi:

* Atrakcji dla dzieci

* Parkingu P1,P2 wraz z pobieraniem opłat za postój (mapka z dokładnym rozmieszczeniem parkingów dostępna na życzenie)

* Gastronomicznej ww. imprezy w postaci poniższych zadań:

ZADANIA BĘDĄCE PRZEMIOTEM PRZETARGU

- sprzedaż napoi alkoholowych o zawartości alkoholu nie przekraczającej 3,5 %,
- sprzedaż napoi bezalkoholowych (zimnych i ciepłych),

- sprzedaż dań gorących (grill, kuchnia polowa),
- sprzedaż dań typu fast food (kebaby, hamburgery, hot-dogi itp),
- sprzedaż w postaci lekkiej gastronomi (wata cukrowa, lody, gofry, popcorn itp.),
- rollbary plus miejsca siedzące przy zadaszonych stołach biesiadnych,
- Wykonawca przedstawi ofertę na bieżące utrzymanie czystości podczas trwania imprezy oraz po zakończeniu każdego dnia imprezy

III ZAWARTOŚĆ OFERTY

Oferta winna zawierać:

- * Dane podmiotu oferującego
- * Osoby uprawnione do reprezentacji oferenta
- * Osoby odpowiedzialne za kontakt z Organizatorem
- * Wymaganą powierzchnię stanowiska
- * ilość stolików, ławek, parasoli które oferent zamierza umieścić w swoim stanowisku
- * sposób wygradzenia powierzchni stanowiska jeżeli konieczne jest jego wygradzanie
- * ilość personelu obsługującego
- * oświadczenie o posiadaniu polisy OC z tytułu prowadzonej działalności
- * referencje z przeprowadzenia podobnych imprez masowych

IV ZOBOWIĄZANIA STRON

1. Wykonawca jest zobowiązany do:

- wpłacenia na konto Organizatora opłaty za obsługę gastronomiczną (według kwoty podanej w ofercie) w dwóch ratach, pierwsza w kwocie 50% najpóźniej do 30 dni przed realizacją imprezy, druga najpóźniej dzień przed imprezą
- wystawienia stoisk na terenie realizacji imprezy w miejscach wyznaczonych przez Organizatora,
- obsługi stoisk gastronomicznych w wyznaczonym terminie i godzinach trwania imprezy, bieżącego utrzymania czystości zajmowanego terenu (własne kubły na śmieci, worki dla obsługi i klientów stoiska), stołów oraz uprzątnięcia zajmowanego miejsca po zakończeniu całej imprezy,
- sprzedaży napojów wszelkiego typu wyłącznie w opakowaniach, kubkach i kuflach plastikowych lub styropianowych,
- posiadania odpowiedniej liczby i jakości sprzętu umożliwiającego sprawne przygotowanie i podawanie posiłków (kuchnie, grille, przyczepy gastronomiczne, chłodnie, agregaty prądotwórcze itp.),

- posiadania podręcznego sprzętu gaśniczego, ustawionego przy punktach gastronomicznych,
- przestrzegania postanowienia Organizatora w zakresie zapewnienia porządku i bezpieczeństwa przebiegu imprezy oraz ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych,
- posiadania aktualnego, wymaganego pozwolenia na prowadzenie swej działalności (m.in. zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych na terenie powiatu rybnickiego), niezbędnej wiedzy, doświadczenia, potencjału technicznego oraz osób zdolnych do wykonywania zadań ujętych w ofercie,
- zabezpieczenia we własnym zakresie okablowania do miejsca z urządzeniami elektrycznymi (przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym) wymaganymi do sprawnej obsługi stoisk gastronomicznych, dostarczenia własnych agregatów prądotwórczych o mocy pozwalającej na niezależne od Organizatora zasilanie własnych urządzeń

2. Organizator jest zobowiązany do:

- zapewnienia wyłączności na handel przez Wykonawcę na terenie imprezy w zakresie określonym w pkt. III, z wyłączeniem stoisk o których mówi pkt. IV/3,
- udzielenia Wykonawcy pomocy w prowadzeniu działań reklamowych w dniach odbywania się imprezy, o której mowa w umowie,
- zapewnienia, że obecny na terenie podmiot prowadzący usługi gastronomiczne (PILOT) będzie je realizował w dniach 21 oraz 22.06.2014 zgodnie z zapisami umowy.

3. Organizator jest uprawniony do umieszczenia w miejscu realizacji imprezy następujących stoisk:

- stoisk Organizatora,
- stoisk promocyjnych sponsorów imprezy,
- pozostałych stoisk handlowych, których nie dotyczy zakres ofertowy Wykonawcy.

Wszelkie kwestie związane z odpłatnością za powyższe stoiska pozostają w gestii Organizatora.

V PROCEDURA WYBORU OFERTY

1. Dopuszcza się składanie ofert częściowych, w podziale na zadania.

2. Kryteria oceny ofert:

- wysokość proponowanej ceny za każdą z usług wymienionych w pkt. III,
- atrakcyjność i różnorodność zaproponowanego asortymentu gastronomicznego,
- udokumentowane doświadczenie w organizacji obsługi gastronomicznej na imprezach masowych,
- mile widziana dokumentacja fot. z organizacji innych cateringów na imprezach masowych.

3. Termin składania ofert upływa z dniem: **05.05.2014 r.**

4. Miejsce składania ofert:

- **osobiście lub drogą pocztową, na adres:**

Aeroklub Rybnickiego Okręgu Węglowego

ul. Żorska 332

44-200 Rybnik

+48 32 421 81 89

- **drogą mailową na adres: biuro@aeroklub.rybnik.pl**

5. Oferty należy składać w zaklejonej kopercie.

6. Informacja o wyborze Wykonawcy ukaże się na stronie internetowej Aeroklubu - www.aeroklub.rybnik.pl, do 7 dni po terminie składania ofert.

7. Wykonawcy, których oferty zostaną uznane za najkorzystniejsze zobowiązani są do zawarcia umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Organizatora (informacja zostanie przekazana pisemnie, z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem).

8. W wypadku nie przystąpienia do zawarcia umowy Wykonawcy z najkorzystniejszą ofertą, Organizator wezwie do zawarcia umowy kolejnego Wykonawcę, który zaproponował najlepszą ofertę za wyłączość obsługi.