

Konkurs ofert na obsługę gastronomiczną kąpieliska Błękitna Laguna w Siechnicach w okresie 17.04.2021-04.10.2021 oraz usługi porządkowe w okresie 17.04.2021-31.05.2021 oraz 01.09.2021-04.10.2021

1. Przedmiot konkursu:

Obsługa gastronomiczna oraz porządkowa kąpieliska w sezonie 2021

2. Cel konkursu:

Zapewnienie korzystającym z kąpieliska dostępu do gastronomii i infrastruktury towarzyszącej w okresie 17.04.2021*-04.10.2021 z możliwością przedłużenia przy korzystnych warunkach atmosferycznych i innych uwarunkowaniach.

* w dniach 03.05-25.05.2021 planowane jest wykonanie utwardzonej nawierzchni na drodze dojazdowej do kąpieliska, dostęp do obiektu zapewniony od strony wędkarskiej części zbiornika.

3. Zakres usług:

Konkurs ofert dotyczy wyłącznego zapewnienia obsługi gastronomicznej w zakresie:

- utworzenia w wyznaczonym miejscu strefy gastronomicznej o przybliżonej powierzchni 1594,78 m² (mapa obiektu stanowi załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia) składającej się z maksymalnie 10 estetycznych punktów gastronomicznych typu foodtruck/stoisko/przyczepa o zróżnicowanym asortymencie oferty sprzedażowej;
- zapewnienia miejsc siedzących dla klientów (stoliki, krzesła i parasole obowiązkowe, opcjonalnie dodatkowo leżaki, zacieniony mini plac zabaw dla dzieci);
- sprzedaży napojów zimnych i ciepłych;
- sprzedaży posiłków typu fast-food (frytki, tosty, kanapki itp.) oraz deserów (lody, gofry itp.);
- sprzedaży niskoprocentowych napojów alkoholowych (np. piwo, wino musujące) do spożycia wyłącznie w wyznaczonym do tego miejscu na terenie utworzonej strefy gastronomicznej.
- w okresie poza sezonem kąpielowym (kwiecień, maj, wrzesień październik) utrzymywanie czystości na terenie kąpieliska (zbieranie śmieci z terenu plaży i terenu zielonego, opróżnianie koszy);

Wykonawca zobowiązuje się do:

- utworzenia strefy gastronomicznej zgodnej z dołączonymi do oferty wizualizacjami (Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy z Wykonawcą w przypadku znaczącego odbiegania utworzonej strefy do tej prezentowanej w konkursie);
- prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie obiektu wyłącznie w dniach i godzinach ustalonych przez Zamawiającego (przewidywane godziny otwarcia kąpieliska: od poniedziałku do niedzieli od 10:00 do 19:00, strefa gastronomiczna w tygodniu poza sezonem kąpielowym czynna w godzinach

15:00-21:00 z możliwością wydłużenia, w weekendy w godzinach 10:00-21:00 z możliwością wydłużenia, w okresie wakacyjnym strefa gastronomiczna czynna codziennie w godzinach 10:00-21:00 z możliwością wydłużenia za pisemną zgodą użytkującego);

- nie podnajmowania terenu osobom/podmiotom zewnętrznym pod rygorem naliczenia kary umownej (wzór umowy stanowi załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia);
- otwierania strefy gastronomicznej przez cały ustalony sezon bez względu na warunki atmosferyczne. Zamawiający dopuszcza możliwość nie otwarcia strefy gastronomicznej w wypadku silnych opadów deszczu, jednak musi odbyć się to za zgodą Zamawiającego (za nie otwarcie strefy bez zgody Zamawiającego naliczane będą kary umowne);
- zapewnienia pełnej dostępności oferowanych w asortymencie produktów przez cały okres otwarcia strefy gastronomicznej;
- posiadanie odpowiednio wykwalifikowanej i przeszkolonej grupy pracowników wykazującej się wysoką kulturą osobistą i schludnym wyglądem oraz odpowiednimi zaświadczeniami wydanymi przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, (odbior sanepidu, oświadczenie, że dany podmiot jest zarejestrowany w Państwowej Inspekcji Sanitarnej);
- uzyskania zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych w miejscu wyznaczonym we właściwym organie sanitarnego oraz od Burmistrza Siechnic;
- zagospodarowanie strefy gastronomicznej w profesjonalny sposób, zgodnie z aktualnymi wytycznymi służb sanitarnych (elastyczność w możliwościach dostosowania się do zmieniających się w wytycznych Ministerstwa Zdrowia w związku z obecnym stanem pandemii, możliwość wydzielenia ogrodzeniem strefy gastronomicznej);
- bieżącego utrzymywania czystości na terenie punktu gastronomicznego i infrastruktury towarzyszącej oraz oddania go w stanie niepogorszonym;
- bieżącego wywożenia nieczystości i odpadów z własnego kontenera na odpady;
- zapewnienia co najmniej jednej kabiny toaletowej z wc oraz umywalką i stacją do dezynfekcji rąk z zapewnieniem jej należytego utrzymania i opróżniania,

3. Warunki przyjęcia oferty:

Oferta należy złożyć na przygotowanym formularzu konkursowym, stanowiącym załącznik nr. 2 do ogłoszenia.

Oferta musi zawierać:

- aktualny wypis z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzający dopuszczenie do obrotu gospodarczego w zakresie objętym ofertą wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania oferty;

- wizualizację strefy gastronomicznej i proponowanej infrastruktury towarzyszącej;
- dokumentację fotograficzną prowadzonych punktów gastronomicznych w przeciągu ostatnich 3 lat (warunek otrzymania punktów za doświadczenie);
- proponowane menu wraz z cenami, zdjęcia serwowanych posiłków;
- szacowana powierzchnia potrzebna na utworzenie punktu gastronomicznego i infrastruktury towarzyszącej;
- szacowane okresowe zużycie mediów (prąd, woda);
- proponowana wysokość miesięcznej opłaty brutto za dzierżawę terenu na wyłączność (opłata za media doliczana będzie dodatkowo według zużycia wskazanego na licznikach);
- podpisane oświadczenie o zapoznaniu się i akceptacji wszystkich warunków współpracy ustalonych w ogłoszeniu o konkursie i proponowanym wzorem umowy;
- podpisane oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności;
- Pełne dane podmiotu/osoby oferującej (w przypadku firmy będącej płatnikiem VAT), stosowne zaświadczenia i zezwolenia wymagane przepisami do prowadzenia działalności gastronomicznej tj. stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

4. Kryteria wyboru oferty:

Zamawiający przy ocenie ofert będzie brał pod uwagę następujące kryteria:

- Wysokość proponowanej wpłaty na rzecz organizatora (55 punktów)
- Atrakcyjność złożonej oferty pod względem różnorodności proponowanego asortymentu (15 punktów)
- Doświadczenie w sektorze gastronomicznym w prowadzeniu usług gastronomicznych plenerowych - ilość udokumentowanych wykonanych usług (5 punktów).
- Estetyka i atrakcyjność proponowanej aranżacji strefy gastronomicznej (25 punktów).

5. Sposób wyboru oferenta:

Kryteria wyboru oferty:

Zamawiający przy ocenie ofert będzie brał pod uwagę następujące kryteria:

1. Wysokość proponowanej wpłaty na rzecz organizatora.
2. Atrakcyjność złożonej oferty pod względem różnorodności proponowanego asortymentu.

3. Doświadczenie w sektorze gastronomicznym w prowadzeniu usług gastronomicznych plenerowych - ilość udokumentowanych wykonanych usług.
4. Estetyka i atrakcyjność proponowanej aranżacji,

Ocenę ofert Zamawiający dokona na podstawie następującego wzoru:

- A. Cena opłaty dla Zamawiającego - max. 55 pkt.,
- B. Atrakcyjność asortymentu - max. 15 pkt.,
- C. Doświadczenie - max. 5 pkt.,
- D. Estetyka - max. 25 pkt.,

Wzór do obliczenia wartości punktowej oferty:

Zamawiający dokona oceny ofert, przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 pkt.

Łączna wartość punktowa oferty wyliczana będzie wg wzoru:

$$W = A + B + C + D$$

gdzie:

- A - oznacza wartość punktową w kryterium Cena;
- B - oznacza wartość punktową w kryterium atrakcyjność usługi;
- C - oznacza wartość punktową w kryterium doświadczenie;
- D - oznacza wartość punktową z kryterium estetyka;

Maksymalna łączna ilość punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy wynosi 100 pkt.

Sposób obliczania wartości punktowej według ww. kryteriów:

Kryterium Cena (A) wartość punktowa obliczana będzie według wzoru:

$$A = A_{min} / A_n \times 55$$

gdzie:

A_{min} – [PLN] cena ofertowa brutto - najwyższa wśród ocenianych ofert;

An– [PLN] cena ofertowa brutto - ocenianej oferty.

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy w kryterium Cena wynosi 30 pkt.

Kryterium Atrakcyjność usługi (B) ilość oferowanego asortymentu. Suma uzyskanych punktów z deklarowanego formularza ofertowego.

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy w kryterium Atrakcyjność oferty wynosi 15 pkt.

Kryterium posiadane doświadczenie (C) w organizacji usług gastronomicznych plenerowych będzie oceniane według następującego klucza:

Doświadczenie w organizacji 3-5 usług - 5 pkt.

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy w kryterium Doświadczenie oferty wynosi 5 pkt.

Kryterium oceny estetyki i atrakcyjności oferowanej (D) infrastruktury i punktów gastronomicznych plenerowych będzie oceniane według oceny komisji konkursowej według oceny indywidualnej każdego z członków komisji.

Komisja będzie oceniać oferentów w 3 kategoriach, łącznie do zdobycia 25 punktów:

Kategoria nr 1:

- estetyka oferowanych elementów - pojazdów, stoisk gastronomicznych, domków handlowych,
- spójność materiałowa i stylistyczna oraz harmonia zaproponowanego układu strefy gastronomicznej,

W tej kategorii do zdobycia łącznie 8 punktów.

Kategoria nr 2:

- atrakcyjność strefy rekreacyjnej współtworzącej strefie konsumpcji:
 - zapewnienie strefy vip - kanapy, poduszki, sakwy dmuchane, itp.
 - oferowanie leżaków,
 - oferowanie hamaków, huśtawek,
 - oferowanie zestawów stolików z parasolami,
 - wygrodzenie strefy konsumpcyjnej estetycznymi donicami i innymi dekoracjami,

W tej kategorii do zdobycia łącznie 8 punktów.

Kategoria nr 3:

- rozplanowanie i funkcjonalność strefy gastronomicznej,
- organizacja dodatkowych atrakcji strefy dla najmłodszych dzieci,
- zaoferowanie elementów estetycznych dekoracji donic, parawanów, pergoli itp.

W tej kategorii do zdobycia łącznie 9 punktów.

Dodatkowe informacje:

W przypadku złożenia porównywanych ofert organizator zastrzega sobie prawo do prowadzenia negocjacji z oferentami

Oferty należy składać na adres e-mail biuro@sisk-siechnice.pl tytułem "Oferta na gastronomię - Błękitna Laguna 2021" lub składać osobiście w biurze Siechnickiej Inwestycyjnej Spółki Komunalnej przy ul. Księżnej Anny z Przemyslidów 6A, 55-011 Siechnice do dnia 19 marca 2021 r. do godziny 12.00. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony najpóźniej 26 marca 2021 r.