



Znak sprawy: WK-II.271.9.2015

Ogłoszenie o zamówieniu na organizację i obsługę klubo-kawiarni podczas festiwalu: Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festival oraz Carnaval Sztukmistrzów 2015

I. Dane Zamawiającego

Warsztaty Kultury w Lublinie

ul. Grodzka 5a

20-112 Lublin

NIP 712-327-43-71

REGON 061474549

Nr tel./fax (81) 533 08 18

Adres strony internetowej www.wk.bip.lublin.eu

Adres e-mail: sekretariat@warsztatykultury.pl

Godziny urzędowania: poniedziałek – piątek w godz. 9.00 – 17.00.

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm. – dalej *ustawa*). Wartość szacunkowa zamówienia wynosi poniżej 30 000 euro.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa klubo- kawiarni podczas festiwalu : Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festival oraz Carnaval Sztukmistrzów 2015 obejmująca w szczególności:

- usługę restauracyjną oraz cateringową artystów i gości festiwalów (szacunkowo 1200 posiłków);
- organizację sprzedaży usług gastronomicznych dla uczestników (publiczności) festiwalów;
- zapewnienie zaplecza gastronomicznego i klubowego w tym aranżacji przestrzeni klubu (w tym zapewnienie niezbędnych mebli i innego wyposażenia);
- zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej i barmańskiej w klubo- kawiarni.

1.1. Serwowane posiłki w trakcie Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festiva dla artystów i gości festiwalu (ok. 210 posiłków) zgodnie z poniższymi wymaganiami:

Obiad – powinien mieć formę obiadu serwowanego i składać się co najmniej z:

- a) Danie główne – na jedną osobę co najmniej: zupa min. 300 ml.; mięso lub ryba min. 150 g.; ziemniaki lub ryż lub makaron min. 300 g.; sos lub surówka lub sałatka min. 100 g. Uczestnicy muszą mieć możliwość wyboru dania wegetariańskiego i wegańskie;
- b) Napoje zimne i ciepłe – na jedną osobę do wyboru: sok min. 250 ml.; wody mineralna (gazowana albo niegazowana) min. 250 ml; kawa albo herbata min. 250 ml.

1.2. Serwowane posiłki w trakcie Carnaval Sztukmistrzów 2015 (ok. 990 posiłków) zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- 1) **Obiad** – powinien mieć formę obiadu serwowanego i składać się co najmniej z:



WARSZTATY KULTURY

- a) Danie główne – na jedną osobę co najmniej: zupa min. 300 ml.; mięso lub ryba min. 150 g.; ziemniaki lub ryż lub makaron min. 300 g.; sos lub surówka lub sałatka min. 100 g. Uczestnicy muszą mieć możliwość wyboru dania wegetariańskiego i wegańskiego;
- b) Napoje zimne i ciepłe – na jedną osobę do wyboru: sok min. 250 ml.; wody mineralna (gazowana albo niegazowana) min. 250 ml; kawa albo herbata min. 250 ml;
- 2) Kolacja – w formie serwowanej. Każdy uczestnik powinien mieć dostęp do soku, wody mineralnej oraz kawy i herbaty. Kolacja powinna zawierać co najmniej jedno danie ciepłe o gramaturze min. 400g, w tym: mięso lub ryba min. 100 g.; ziemniaki lub ryż lub makaron min. 200 g.; sałatka min. 100 g. Uczestnicy muszą mieć możliwość wyboru dania wegetariańskiego i wegańskiego.
- 1.3. Serwowanie posiłków dla artystów i gości festiwalu co najmniej od godz. 12.00 do 22.00.
2. Serwowanie niestandardowych posiłków dla artystów zgodnie z załącznikiem nr 2.
3. Zamawiający udostępni część hali namiotowej zlokalizowanej na Błoniach przy Zamku Lubelskim do prowadzenia klubo-kawiarni. Wymiary hali namiotowej oraz przestrzeni do aranżacji:
 - a) Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festival: hala namiotowa o wymiarach 30 m x 30 m , przestrzeń przeznaczona do aranżacji klubo- kawiarni ok. 600 m².
 - b) Carnaval Sztukmistrzów hala namiotowa o wymiarach 40 m x 15 m, przestrzeń przeznaczona do aranżacji klubo-kawiarni ok. 450 m².Wykonawca we własnym zakresie zapewni meble, wyposażenie gastronomiczne oraz inne elementy aranżacji klubo–kawiarni, które muszą zapewniać bezpieczne użytkowanie zarówno w zakresie wymaganej wytrzymałości jak i odpowiednich przepisów sanitarnych, bhp i ppoż.
4. Wykonana przez Wykonawcę aranżacja powinna umożliwić bezpieczne funkcjonowanie klubo–kawiarni.
5. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia wstępnego projektu aranżacji klubo–kawiarni. Ostateczna wersja projektu aranżacji wymaga akceptacji ze strony Zamawiającego.
6. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest załączyć wykaz sprzętu i wyposażenia przeznaczonego do aranżacji klubo–kawiarni. Należy również załączyć fotografie lub wizualizacje lub opis techniczny niezbędnej infrastruktury klubo–kawiarni.
7. Miejsce podłączenia zasilania w energię elektryczną usytuowane jest w odległości nie większej niż 100 mb. Wykonawca zapewni odpowiednie przewody wraz z różnymi rodzajami zakończeń i wtyków, a sposób ich podłączenia zostanie ustalony w trybie roboczym. Obciążenie prądowe spowodowane prowadzenia zaplecza gastronomicznego- 30 kW.
8. Klubo–kawiarnia będzie pracowała w następujących dniach i godzinach:
 - 1) Inne Brzmienia Art'n'Music Festival: 8-12.07.2015 r. minimum w godz. 12.00-2.00 (ostateczny czas funkcjonowania uzależniony od decyzji Zamawiającego)
 - 2) Carnaval Sztukmistrzów: 23-26.07.2015 w godzinach 10.00-2.00 (ostateczny czas funkcjonowania uzależniony od decyzji Zamawiającego).
9. Wykonawca ma zapewnić wykwalifikowany personel do obsługi klubo–kawiarni (w szczególności: barmani, kelnerzy, kucharze, pomoc kuchenna), posiadający wszystkie wymagane przepisami prawa aktualne badania sanitarne.
10. Wykonawca ma zagwarantować, iż czas obsługi gości w zakresie dotyczącym wydawania posiłków nie przekroczy 10 minut.
11. Wykonawca ma zapewnić estetyczne, czyste i dobrej jakości naczynia, w których będą serwowane posiłki i napoje. Bezwzględnie w czasie festiwalu Inne Brzmienia nie dopuszcza się możliwości stosowania naczyń wykonanych z tworzyw sztucznych.



WARSZTATY KULTURY

12. Wszystkie serwowane posiłki mają być wykonane z zachowaniem przepisów żywnościowych i sanitarnych.
13. Wszystkie surowce, półprodukty i produkty używane do przygotowania dań, deserów i napojów mają być świeże i wysokiej jakości. Preferowane są produkty regionalne oraz pochodzenia lokalnego.
14. Wykonawca zobowiązuje się do wyznaczenia osoby koordynującej funkcjonowanie strefy gastronomicznej w klubo-kawiarni. Osoba ta powinna nadzorować prace pracowników Wykonawcy przy realizacji zamówienia oraz odpowiadać za kontakt pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność względem Zamawiającego za wyrządzone szkody będące następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań objętych niniejszym zamówieniem, oceniane w granicach przewidzianych dla umów starannego działania z uwzględnieniem zawodowego charakteru wykonywanych czynności, w szczególności:
 - 1) Wykonawca przyjmuje odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone Zamawiającemu, a także osobom trzecim poprzez niewykonanie bądź nienależyte wykonanie obowiązków wynikających z niniejszego zamówienia;
 - 2) Wykonawca odpowiada - jak za własne - za działania bądź zaniechania osób, bądź podmiotów, którymi się posługuje bądź którym zlecił wykonanie czynności objętych przedmiotem niniejszego zamówienia.
16. Jeżeli Zamawiający poniesie szkody w wyniku czynności podjętych przez Wykonawcę, względnie w wyniku zaniechania czynności przez Wykonawcę, Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania do wysokości poniesionej szkody na zasadach ogólnych.
17. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania i serwowania posiłków w opakowaniu typu box styropian. Posiłki mają być porcjowana na miejscu.
18. Wykonawca uzyska stosowane zezwolenie do sprzedaży alkoholu w klubo-kawiarni.
19. Zamawiający zastrzega sobie w przypadku festiwalu Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festival, iż jedyna marka piwna sprzedawana w klubie-kawiarni będzie marką sponsora piwnego – Perła Browary Lubelskie S. A.
20. Zamawiający informuje, iż w przypadku festiwalu Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festival wyłącznym podmiotem, upoważnionym do sprzedaży cydru jest sponsor producent Cydru lubelskiego [Ambra]. Wykonawca samodzielnie ustali zasady współpracy w tym zakresie z Ambra.
21. Zamawiający dopuszcza możliwości złożenia oferty częściowej – odrębnej na festiwal Wschód Kultury- Inne Brzmienia Art'n'Music Festival i odrębnej na festiwal Carnaval Sztukmistrzów. Wykonawca może złożyć jedną kompleksową ofertę na dwa festiwale.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia zamówienia uzupełniającego do wysokości 50% zamówienia podstawowego. Zamówienie uzupełniające obejmuje powtórzenie tego samego rodzaju usług.

IV. Osobą upoważnioną do kontaktu ze strony Zamawiającego jest:

Anna Nakonieczna: e-mail: a.nakonieczna@warsztatykultury.pl

V. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Miejsce i termin składania ofert:

Miejsce:

Warsztaty Kultury w Lublinie

ul. Grodzka 5a



WARSZTATY KULTURY

20-112 Lublin

Sekretariat

Termin:

do dnia 30 czerwca 2015 r., do godz. 11.30.

Oferty złożone po terminie będą zwrócone wykonawcom bez otwierania.

2. Do oferty należy załączyć:

- a) wykaz wyposażenia zaplecza kuchennego z jego opisem;
- b) CV osób, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia;
- c) wstępny projekt aranżacji klubo-kawiarni wraz opisem technicznym mebli (zdjęcia, wizualizacje ich rozmieszczenia) przeznaczonych do klubo-kawiarni.

VI. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Cena oferty stanowi wynagrodzenie kosztorysowe. Cenę należy podać w złotych polskich.
2. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do realizowania zamówienia wynikające wprost z niniejszego ogłoszenia jak również w niej nie ujęte, a bez których nie można wykonywać zamówienia.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie wykonaną usługę (wydane gościom Zamawiającego na podstawie karnetów posiłki, napoje i desery).
4. Wykonawca w formularzu ofertowym poda ceny jednostkowe za poszczególne usługi z podziałem na dwa festiwale.

V. Kryteria oceny oferty:

1. Cena – 50 %

w ramach tego kryterium będzie ocenione następujące elementóW:

1.1. cena jednostkowa posiłku dla artystów i gości festiwalu – 40%;

Punktacja:

Liczba punktów = (najniższa cena : cena badanej oferty) x 100 pkt x 40%

1.2. średnia cena jednostkowa piwa lanego* (0,5 litra) – 10 %

Punktacja:

Liczba punktów = (najniższa cena : cena badanej oferty) x 100 pkt x 10%

[*cena Perły chmielowej powyżej 4,5% alkoholu]

2. Koncepcja aranżacji i sposób prowadzenia klubo-kawiarni – 50 % zgodnie z następującymi pod kryteriami:

2.1 Standard organizacji zaplecza kuchennego [służące serwowaniu posiłków] – 10 pkt.

Wykonawca przedstawi wykaz wyposażenia zaplecza kuchennego z jego opisem. Zapewnienie nowoczesnego wyposażenia umożliwiającego sprawne serwowanie posiłków, napojów, deserów.

Wykonawca, który przedstawi najbardziej profesjonalne wyposażenie otrzyma maksymalną ilość punktów.

2.2 Zapewnienie profesjonalnej obsługi – 20 pkt.

Wykonawca, który zapewni, że obsługa klubo – kawiarni będzie wykonywana przez osoby posiadające minimum 3 letnie doświadczenie w pracy w gastronomii - otrzyma jeden punkt za każdą taką osobę. Wykonawca otrzyma w tym pod kryterium otrzyma maksymalnie 10 pkt.



WARSZTATY KULTURY

Dodatkowe punkty Wykonawca otrzyma za zapewnienie:
wyszkolonego, profesjonalnego baristy – 3 pkt;
barmana z 5 letnim doświadczeniem zawodowym – 2 pkt
szefa kuchni odpowiadającego za przygotowanie posiłków - z 10 letnim doświadczeniem
zawodowym – 5 pkt.

Ocena w tym podkryterium nastąpi na podstawie załączonych do oferty CV osób, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia. Nie dopuszczalna jest zmiana osób wskazanych w ofercie, z wyjątkiem zapewnienia przez Wykonawcę na zastępstwo osób, które spełniają ww. wymagania.

2.3 Zapewnienie estetycznego i najwyższej jakości umebłowania do wyznaczonej strefy dla gości klubo–kawiarni – 20 pkt.

Wykonawca do oferty załączy wstępny projekt aranżacji klubo–kawiarni wraz opisem technicznym mebli (zdjęcia, wizualizacje ich rozmieszczenia) przeznaczonych do klubo–kawiarni.

Zaproponowane rozwiązania powinny wpisywać się w wiodący klimat poszczególnego festiwalu, z uwzględnieniem grupy docelowej. Wykreowana przestrzeń powinna umożliwić odpoczynek, wymianę poglądów i swobodne uczestnictwo w wydarzeniach artystycznych w klubie festiwalowym.

Zamawiający zakłada, iż klub festiwalowy ma stanowić miejsce przyciągające swoją atrakcyjnością i klimatem do skorzystania z oferty kulturalnej festiwalu.

Aranżacja ma wyakcentować charakter poszczególnego festiwalu i stanowić dodatkową narrację wydarzeń artystycznych. Aranżacja ma stworzyć unikalną, atrakcyjną i niepowtarzalną przestrzeń przy jednoczesnym zapewnieniu funkcjonalności.

Badana oferta otrzyma punktację na podstawie średniej arytmetycznej z indywidualnej oceny oferty w tym zakresie dokonanej przez osoby oceniające.

VI. Szczegółowe warunki współpracy zostaną określone w drodze negocjacji z Wykonawcą, który otrzyma największą liczbę punktów.

VII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania bez podawania przyczyny.

Dyrektor Grzegorz Rzepecki

Zamówienia Publiczne
Wojciech Wnuk