



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

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 opakowania 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 Nakoneczna: e-mail: a.nakoneczna@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

- 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.

WU



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:

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

VI. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

- Cena oferty stanowi wynagrodzenie kosztorysowe. Cenę należy podać w złotych polskich.
- 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.
- Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za faktycznie wykonaną usługę (wydane gościom Zamawiającego na podstawie karnetów posiłki, napoje i desery).
- Wykonawca w formularzu ofertowym podaje ceny jednostkowe za poszczególne usługi z podziałem na dwa festiwale.

V. Kryteria oceny oferty:

1. Cena – 50 %

w ramach tego kryterium będzie ocenione następujące elementy:

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 umeblowania 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.

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

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


Dyrektor
Grzegorz Rzepecki