



Konkurs ofert na obsługę gastronomiczną kąpieliska Błękitna Laguna w Siechnicach

1. Przedmiot konkursu:
 - a. Obsługa gastronomiczna oraz porządkowa kąpieliska w sezonie 2025.
2. Cel konkursu:
 - a. Zapewnienie korzystającym z kąpieliska dostępu do gastronomii i infrastruktury
 - b. towarzyszącej w okresie **01.05.2025 - 30.09.2025** z możliwością przedłużenia przy korzystnych warunkach atmosferycznych i innych uwarunkowaniach.

§1

Zakres usług

1. Konkurs ofert dotyczy wyłącznego zapewnienia obsługi gastronomicznej w zakresie:
 - a. **Utworzenie strefy gastronomicznej** w wyznaczonym miejscu o przybliżonej powierzchni 1400,00 m², zgodnie z załącznikiem nr 1 (mapa obiektu). Strefa ta obejmuje dwie sekcje:
 - b. Strefa 1: Maksymalnie 8 estetycznych punktów gastronomicznych typu food truck, stoisko lub przyczepa, charakteryzujących się zróżnicowanym asortymentem oferty sprzedażowej.
 - c. Strefa 2: Przeznaczona na serwowanie świeżej kawy i lodów gałkowanych, składająca się z maksymalnie 2 punktów gastronomicznych (stoisko lub mobilne stoisko).
2. **Zapewnienie miejsc siedzących** dla klientów (stoliki, krzesła i parasole są obowiązkowe, opcjonalnie dodatkowo leżaki, zacieniony mini plac zabaw dla dzieci).
3. **Sprzedaż napojów zimnych i ciepłych.**
4. **Sprzedaż posiłków typu fast-food** (frytki, tosty, kanapki, mini pizza itp.) oraz deserów (lody, gofry itp.).
5. **Sprzedaż niskoprocentowych napojów alkoholowych** (np. piwo, wino musujące) do spożycia wyłącznie w wyznaczonym miejscu na terenie utworzonej strefy gastronomicznej.
6. **Sprzedaż świeżo mielonej kawy oraz lodów gałkowanych**, dostępnych tylko w sekcji 2.
7. **Utrzymywanie czystości na terenie kąpieliska** poza sezonem kąpielowym (**01.05.2025-31.05.2025 i 01.09.2025-31.09.2025**), w tym zbieranie śmieci z terenu plaży i terenu zielonego oraz opróżnianie koszy.
8. **Organizacja minimum czterech wydarzeń** w sezonie – jedno w lipcu i jedno w sierpniu – po uprzednich konsultacjach i akceptacji Zamawiającego.

§2

Wykonawca zobowiązuje się do

1. 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);

Kontakt



2. prowadzenia działalności gastronomicznej na „Strefie 1 – głównej” 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 użytkownika);
3. prowadzenie działalności gastronomicznej na „Strefie 2 – dodatkowej” wyłącznie w dniach i godzinach ustalonych przez Zamawiającego (przewidywane godziny otwarcia kąpieliska: od piątku do niedzieli od 12:00 do 18:00);
4. 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);
5. zapewnienia pełnej dostępności oferowanych w asortymencie produktów przez cały okres otwarcia strefy gastronomicznej;
6. posiadanie odpowiednio wykwalifikowanej i przeszkolonej grupy pracowników wykazującej się wysoką kulturą osobistą i schludnym wyglądem oraz odpowiednimi zaświadczeniami wydanymi przez Stację Sanitarно-Epidemiologiczną, (odbiór sanepidu, oświadczenie, że dany podmiot jest zarejestrowany w Państwowej Inspekcji Sanitarnej);
7. uzyskanie zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych w Siechnicach, w odpowiednim organie sanitarnym oraz uzyskać zgodę Burmistrza Siechnic.
8. bieżącego utrzymywania czystości na terenie punktu gastronomicznego i infrastruktury towarzyszącej oraz oddania go w stanie niepogorszonym;
9. bieżącego wywożenia nieczystości i odpadów z własnego kontenera na odpady;
10. wykonawca zobowiązuje się do oklejenia swoich food trucków w sposób harmonizujący z otaczającym klimatem, z umieszczeniem logo Błękitnej Laguny oraz zachowaniem odpowiedniej kolorystyki i estetyki – po uprzedniej akceptacji projektu przez Zamawiającego;
11. **zapewnienia co najmniej jednej kabiny toaletowej z WC oraz umywalką i stacją do dezynfekcji rąk z zapewnieniem jej należytego utrzymania i bieżącego opróżniania,**

§3

Warunki przyjęcia oferty

1. Ofertę należy złożyć na przygotowanym formularzu konkursowym, stanowiącym załącznik nr. 3 do ogłoszenia.
2. Oferta musi zawierać:
 - a. 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;
 - b. realna wizualizacja strefy gastronomicznej i proponowanej infrastruktury towarzyszącej;
 - c. dokumentację fotograficzną prowadzonych punktów gastronomicznych w przeciągu ostatnich 3 lat (warunek otrzymania punktów za doświadczenie);



- d. szacowana powierzchnia potrzebna na utworzenie punktu gastronomicznego i infrastruktury towarzyszącej;
- e. szacowane okresowe zużycie mediów (prąd, woda);
- f. deklarowana wysokość miesięcznej opłaty brutto za dzierżawę terenu na wyłączność (opłata za media doliczana będzie dodatkowo według zużycia wskazanego na licznikach);
- g. podpisane oświadczenie o zapoznaniu się i akceptacji wszystkich warunków współpracy ustalonych w ogłoszeniu o konkursie i proponowanym wzorem umowy;
- h. podpisane oświadczenie o posiadaniu ubezpieczenia OC w zakresie prowadzonej działalności obowiązującego na cały okres prowadzenia strefy gastronomicznej na kwotę minimum 500 000 zł oraz dowód opłacenia polisy;
- i. Pełne dane podmiotu/osoby oferującej, stosowne zaświadczenia i zezwolenia wymagane przepisami do prowadzenia działalności gastronomicznej tj. stacji Sanitarno-Epidemiologicznej;
- j. mile widziana rekomendacja z co najmniej 3 podmiotów, dla których składający ofertę świadczył usługę gastronomiczną w przeciągu ostatnich 3 lat działalności;
- k. oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych, prawnych oraz wobec Spółki SISK sp. z o.o. zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 4.

§4

Kryteria wyboru oferty

1. Zamawiający przy ocenie ofert będzie brał pod uwagę następujące kryteria:
 - a. Wysokość proponowanej wpłaty na rzecz organizatora (44 pkt.).
 - b. Atrakcyjność złożonej oferty pod względem różnorodności proponowanego asortymentu (26 pkt.).
 - c. Dodatkowe pkt za doświadczenie w sektorze gastronomicznym w prowadzeniu usług gastronomicznych plenerowych - ilość udokumentowanych wykonanych usług (5 pkt.).
 - d. Estetyka i atrakcyjność proponowanej aranżacji strefy gastronomicznej (25 pkt.).
2. Sposób wyboru oferenta. Zamawiający przy ocenie ofert będzie brał pod uwagę następujące kryteria:
 - a. Wysokość proponowanej wpłaty na rzecz organizatora.
 - b. Atrakcyjność złożonej oferty pod względem różnorodności proponowanego asortymentu.
 - c. Doświadczenie w sektorze gastronomicznym w prowadzeniu usług gastronomicznych plenerowych - ilość udokumentowanych wykonanych usług.
 - d. Estetyka i atrakcyjność proponowanej aranżacji.
3. Ocenę ofert Zamawiający dokona na podstawie następującego wzoru:
 - A - Cena opłaty dla Zamawiającego - max. 44 pkt.,
 - B - Atrakcyjność asortymentu - max. 26 pkt.,
 - C - Doświadczenie - max. 5 pkt.,
 - D - Estetyka - max. 25 pkt.,



4. Wzór do obliczenia wartości punktowej oferty:
- a. Zamawiający dokona oceny ofert, przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 pkt.
5. 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.

6. Sposób obliczania wartości punktowej według ww. kryteriów:
- a. **Kryterium Cena (A)** wartość punktowa obliczana będzie według wzoru:

$$A = A_{min} / A_n \times 44$$

gdzie:

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

Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać oferta Wykonawcy w kryterium Cena wynosi 44 pkt.

- b. **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 26 pkt.

- c. **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.

- d. **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.



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

a. Kategoria nr 1:

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

W tej kategorii do zdobycia łącznie 8 punktów.

b. Kategoria nr 2:

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

W tej kategorii do zdobycia łącznie 8 punktów.

c. Kategoria nr 3:

- i. rozplanowanie i funkcjonalność strefy gastronomicznej,
- ii. organizacja dodatkowych atrakcji strefy dla najmłodszych dzieci,
- iii. 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



QR-CODE do platformy zakupowej

- Oferty należy składać elektronicznie na [platformie zakupowej](#) - "Oferta na gastronomię - Błękitna Laguna". Termin i szczegóły dostępne na platformie zakupowej.