

1. Zamawiający

Polski Karp Sp. z o.o. - Organizacja Producentów
ul. Józefitów 2/7, 30-039 Kraków
tel. +48 12 623-72-80

Mail: biuro@polskikarp.eu

NIP: 677-237-10-53 | Regon: 122658268 | KRS: 0000433536

Kapitał zakładowy: 108 000,00 zł w całości wpłacony

Sąd Rejonowy dla Krakowa Śródmieścia w Krakowie

XI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego

2. Przedmiot Zamówienia

Przedmiotem zapytania jest kompleksowa obsługa nie mniej niż 15 i nie więcej niż 50 imprez terenowych promujących karpia i hodowlę ryb, z wykorzystaniem samochodu Food Truck udostępnionego przez Zamawiającego (opis samochodu Food Truck i jego wyposażenia - w załączeniu) lub udostępnionej przez Wykonawcę kuchni mobilnej, w okresie od 25 maja 2024 r. do 31 grudnia 2025 roku.

3. Oferta musi obejmować:

Moduł 1. Przedstawienie koncepcji oraz dokonanie wyceny obsługi imprezy promocyjnej jednodniowej z wykorzystaniem samochodu Food Truck udostępnionego przez Zamawiającego, z wydaniem nie mniej niż 500 porcji i nie więcej niż 1500 porcji degustacyjnych, każda o gramaturze składnika głównego 100-150 g (w przeliczeniu na wagę surowca - fileta z karpia).

Wycena musi uwzględniać następujące koszty:

- koszty zapewnienia surowców (ryba, składniki dodatkowe)
- koszty zapewnienia jednorazowych biodegradowalnych naczyń i sztućców (których model podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego po wybraniu Wykonawcy),
- koszty obsługi personalnej (kucharz, pomocnik/pomocnicy) gwarantującej wykonanie porcji degustacyjnych najwyższej jakości i sprawne prowadzenie degustacji, wraz z kosztami wyżywienia, zakwaterowania oraz zapewnienia personelowi jednolitego ubioru, zgodnego z wizualizacją prowadzonej kampanii promocyjnej (których wzór podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego po wybraniu Wykonawcy),
- koszty środków czystości i utrzymania czystości (wewnątrz i w miejscu prowadzenia degustacji),
- koszty zapewnienia zestawu nagłaśniającego – mikrofonu oraz głośnika.

Wycenę należy podać w dwóch wariantach:

1a) prowadzenie degustacji (wg danych wskazanych powyżej) oraz informowanie o walorach karpia z użyciem mikrofonu i głośnika . Należy podać ceną w przeliczeniu na 1 porcję degustacyjną.

1b) prowadzenie promocji w formie "live cooking show" (pokaz gotowania na żywo - kucharz przyrządzając potrawy, z użyciem mikrofonu i głośnika informuje o walorach surowca oraz możliwościach jego kulinarnego wykorzystania, omawia etapy obróbki surowca i przygotowania potraw, następnie prowadzona jest degustacja). Należy podać ceną w przeliczeniu na 1 porcję degustacyjną.

Przedstawienie koncepcji powinno obejmować przynajmniej:

dla wariantu 1a) propozycję menu degustacyjnego w dwóch wariantach, każdy po 4 różne potrawy (w tym: 1 zupa, 1 danie tradycyjne, 1 danie innowacyjne, 1 potrawa na bazie karpia wędzonego)

dla wariantu 1b) propozycję menu degustacyjnego w dwóch wariantach, każdy po 3 różne potrawy (w tym: 1 danie tradycyjne, 1 dania innowacyjne, 1 potrawa na bazie karpia wędzonego) oraz propozycję personalną kucharza prowadzącego live cooking show oraz opis przebiegu live cooking show.

Moduł 2. Wycenę kosztów przejazdu samochodem Food Truck.

Samochód zostanie wydany Wykonawcy na 3 dni przed pierwszą imprezą promocyjną objętą Zapytaniem na okres do 31.12.2025 r.

Obowiązkiem wykonawcy będzie zapewnienie optymalnego zaplanowania tras przejazdu (na daną imprezę, a następnie z tej imprezy do miejsca postoju/parkowania i dalej na kolejną imprezę). Plan logistyki będzie aktualizowany przez wykonawcę na podstawie otrzymywanych informacji od zleceniodawcy i będzie podlegał akceptacji zleceniodawcy.

Cena powinna zostać podana w przeliczeniu na 1 km rzeczywistego przebiegu. Cena musi uwzględniać następujące koszty:

- koszty zużycia paliwa i innych środków eksploatacyjnych (olej silnikowy, płyn do spryskiwaczy),
- koszty opłat drogowych przy poruszaniu się po drogach płatnych,
- koszty obsługi osobowej (kierowca z kategorią B, a przypadku poruszania się samochodu Food Truck z przyczepą - B+E)
- koszty utrzymania samochodu w czystości (myjnia),
- koszty parkowania.

Wycenę należy podać w dwóch wariantach:

2a) dla kosztów przejazdu samym samochodem Food Truck (poj. silnika 1997 cm³, rzeczywista masa pojazdu 2935 kg) lub kosztów dowiezienia kuchni mobilnej do wskazanego miejsca

2b) dla kosztów przejazdu zestawem Food Truck + przyczepa (o długości ok 4 m i o ładowności całkowitej 2000 kg).

Moduł 3. Przedstawienie koncepcji oraz dokonanie wyceny obsługi imprezy promocyjnej jednodniowej z wykorzystaniem kuchni mobilnej udostępnionej przez Wykonawcę, z wydaniem nie mniej niż 500 porcji i nie więcej niż 1500 porcji degustacyjnych, każda o gramaturze składnika głównego 100-150 g (w przeliczeniu na wagę surowca - fileta z karpia).

Wycena musi uwzględniać następujące koszty:

- koszty zapewnienia kuchni mobilnej (profesjonalne stoisko kulinarne o wymiarach min. 4m bieżące, wykonane ze stali nierdzewnej, wyposażone w: piekarnik i/lub kuchnia indukcyjna i/lub kuchnia gazowa i/lub płyta grillowa – umożliwiające zrealizowanie zaproponowanego menu degustacyjnego; narzędzia i przybory niezbędne do przygotowania dań; niezbędne okablowanie umożliwiające różne warianty podpięcia prądu)
- koszty zapewnienia surowców (ryba, składniki dodatkowe)

- koszty zapewnienia jednorazowych biodegradowalnych naczyń i sztućców (których model podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego),
- koszty obsługi personalnej (kucharz, pomocnik/pomocnicy) gwarantującej wykonanie porcji degustacyjnych najwyższej jakości i sprawne prowadzenie degustacji, wraz z kosztami wyżywienia, zakwaterowania oraz zapewnienia personelowi jednolitego ubioru, zgodnego z wizualizacją prowadzonej kampanii promocyjnej (których wzór podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego),
- koszty środków czystości i utrzymania czystości (wewnątrz i w miejscu prowadzenia degustacji).

Wycenę należy dla:

3a) prowadzenie degustacji (wg danych wskazanych powyżej) oraz informowanie o walorach karpia z użyciem mikrofonu i głośnika. Należy podać ceną w przeliczeniu na 1 porcję degustacyjną.

Zamawiający nie dopuszcza złożenia ofert częściowych lub ofert wariantowych.

4. Kryteria

Kryterium - Waga

Cena szacowana modułów 1 i 2 - 70

Cena szacowana modułu 3 - 10

Ocena Jakości - 20

5. Opis sposobu przyznania punktacji

Kryterium „Cena szacowana modułów 1 i 2” zostanie obliczone wg wzoru:

70 pkt. * najniższa cena oferowana** / cena oferowana** w badanej ofercie, gdzie:

** ‘Cena oferowana’ zostanie wyliczona wg wzoru:

cena oferowana = (30 * 500 * zaoferowana cena porcji degustacyjnej w wariantcie 1a) + (10 * 500 * zaoferowana cena porcji degustacyjnej w wariantcie 1b) + (40 * 200 * zaoferowana stawka za 1 km przejazdu w wariantcie 2a) + (10 * 200 * zaoferowana stawka za 1 km przejazdu w wariantcie 2b)

Kryterium „Cena szacowana modułu 3” zostanie obliczone wg wzoru:

10 pkt * najniższa cena oferowana** / cena oferowana** w badanej ofercie, gdzie:

** ‘Cena oferowana’ zostanie wyliczona wg wzoru:

cena oferowana = (10 * 500 porcji * cena zaproponowana dla modułu 3)

Kryterium „Ocena jakości”

Komisja oceniająca przydzieli od 0 do 20 pkt., kierując się oceną atrakcyjności menu, dopasowaniem koncepcji i zaproponowanego menu do potrzeb Zlecającego i panujących uwarunkowań rynkowych oraz propozycją personalną kucharza prowadzącego live cooking show oraz opisu przebiegu live cooking show.

Data wykonania zamówienia: do 31 grudnia 2025 r.

6. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia nie mogą ubiegać się:

- podmioty wykluczone na podstawie ustawy wykluczającej oraz podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z tymi podmiotami;
- podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z zamawiającym lub osobami podejmującymi czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia w imieniu zamawiającego
- podmioty w przypadku konfliktu interesów

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe należy rozumieć wzajemne powiązania między beneficjentem, zamawiającym, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w ich imieniu lub osobami wykonującymi w ich imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie udzielenia zamówienia i wyboru wykonawcy, w tym personelem operacji, a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- 1) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- 2) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- 3) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego, kontrolnego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, w tym pełnomocnika uprawnionego do reprezentowania wnioskodawcy lub beneficjenta w postępowaniu o przyznanie lub wypłatę pomocy;
- 4) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia.

7. Odrzucenie oferty

Odrzucona zostanie oferta:

- której treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego;
- została złożona przez podmiot powiązany kapitałowo lub osobowo z zamawiającym,
- została złożona przez podmiot wykluczony z postępowania na podstawie ustawy wykluczającej lub podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z tym podmiotem oraz w przypadku nie złożenia "oświadczenia, że wykonawca nie jest podmiotem wykluczonym na podstawie przepisów ustawy wykluczającej";

- która została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym,
- jeśli został wykryty konflikt interesów.

8. Dodatkowe informacje

Oferta musi zawierać:

- dane oferenta (rejestrowe i kontaktowe)
- oświadczenie o spełnieniu wszystkich kryteriów zapytania ofertowego
- wyceny częściowe netto i brutto, w podziale na:
 - - Wariant 1a) (w przeliczeniu na 1 porcję)
 - - Wariant 1b) (w przeliczeniu na 1 porcję)
 - - Wariant 2a) (w przeliczeniu na 1 km)
 - - Wariant 2b) (w przeliczeniu na 1 km)
 - - moduł 3 (w przeliczeniu na 1 porcję)
- część opisową, obejmującą:
 - - dla wariantu 1a) i 3) propozycję menu degustacyjnego w dwóch wariantach, każdy po 4 różne potrawy (w tym: 1 zupa, 1 danie tradycyjne, 1 danie innowacyjne, 1 potrawa na bazie karpia wędzonego)
 - - dla wariantu 1b) propozycję menu degustacyjnego w dwóch wariantach, każdy po 3 różnych potraw (w tym: 1 danie tradycyjne, 1 dania innowacyjne, 1 potrawa na bazie karpia wędzonego) oraz propozycję personalną kucharza prowadzącego live cooking show oraz opis przebiegu live cooking show
- Oświadczenie, że wykonawca nie jest podmiotem wykluczonym na podstawie przepisów ustawy wykluczającej (wzór w załączeniu).

Ogłoszenie zapytania ofertowego, składanie ofert wraz z załącznikami (oświadczenia, dokumenty), wymiana informacji między zamawiającym a wykonawcą odbywa się pisemnie, za pomocą BK2021 (<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>).