

Nadnoteckie Centrum Kultury w Wieleniu

ul. Dworcowa 1; 64-730 Wieleni

NIP 763 18 98 391; REGON 570094867

tel. 67 256 16 60

Nr konta:

PKO BP 84 1020 3844 0000 1102 0161 3140



Wieleni, 09.07.2026r.

ROZESZNANIE OFERTOWE

dotyczące udzielenia wyłączości na kompleksową obsługę gastronomiczn, handlow, i rekreacyjn, podczas imprezy plenerowej „DOŻYNKI POWIATOWO–GMINNE 2026”

I. Zamawiajcy

Nadnoteckie Centrum Kultury w Wieleniu

ul. Dworcowa 1

Adres kontaktowy:

ul. Jaryńska 7b

64-730 Wieleni

dziając w imieniu Organizatorów Dożynek Powiatowo–Gminnych 2026, zaprasza do składania ofert na uzyskanie prawa wyłączości do prowadzenia kompleksowej obsługi gastronomicznej, handlowej oraz organizacji stref rekreacyjnych podczas imprezy plenerowej.

II. Informacje o wydarzeniu

Nazwa wydarzenia: Dożynki Powiatowo–Gminne 2026

Termin wydarzenia: 6 września 2026 r. (niedziela)

Miejsce: Boisko Sportowe w Gulczu, Gmina Wieleni

Godziny wydarzenia: 13:00–24:00

Szacowana liczba uczestników: około 900 osób

Program artystyczny obejmuje między innymi:

- Wielenisk, Orkiestrę Dęt,
- Zespł Folklorystyczny „Rożanie”,
- koncert zespołu Freaky Boys,
- koncert zespołu D-BOMB,
- zabawę taneczn, z DJ-em do godziny 24:00.

III. Przedmiot rozeznania

Przedmiotem rozeznania jest wybór Wykonawcy, który uzyska wyłączość na prowadzenie działności gastronomicznej, handlowej oraz organizacj stref rekreacyjnych podczas wydarzenia. Wyłączość zostanie przyznana Wykonawcy, który spełni wymagania Organizatora oraz zaoferuje najwyższ, kwotę wpłaty za prawo wyłączości, nie niższ, niż:

10 000,00 zł netto

Kwota zostanie wpłacona Organizatorowi na podstawie zawartej umowy.

IV. Zakres obowiązków Wykonawcy

1. Kompleksowa obsługa gastronomiczna

Zapewnienie odpowiedniej liczby stoisk gastronomicznych oferujących zróżnicowany asortyment, w szczególności:

- potrawy z grilla (kiełbasy, karkówka, szaszłyki, steki itp.),
- potrawy z rożna,
- fast food,
- frytki,
- zapiekanki,
- gofry,
- lody,
- popcorn,
- wata cukrowa,
- kukurydza,
- napoje zimne i gorące,
- sprzedaż piwa zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednią liczbę punktów gastronomicznych gwarantujących sprawną obsługę uczestników.

2. Strefa konsumpcyjna

Zapewnienie minimum:

- 300 miejsc siedzących,
 - stołów,
 - ławek,
 - parasoli lub innych elementów zapewniających komfort uczestników.
-

3. Sprzedaż napojów

Piwo może być sprzedawane wyłącznie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.

Sprzedaż napojów odbywać się będzie:

- w naczyniach plastikowych lub biodegradowalnych,
 - z zachowaniem obowiązujących przepisów sanitarnych.
-

4. Posiłki dla obsługi

Wykonawca przygotuje około 30 zestawów dla obsługi wydarzenia obejmujących:

- danie z grilla lub inny ciepły posiłek,
- pieczywo,
- napój.

Szczegółowy sposób wydawania posiłków zostanie uzgodniony z Organizatorem.

5. Atrakcje dla dzieci

W ramach wyłączności Wykonawca zapewni bez dodatkowych opłat dla korzystających z urządzeń: minimum 4 urządzenia rekreacyjne zamki dmuchane lub urządzenia równoważne dostosowane dla dzieci w różnym wieku, czynne w godzinach: 14:00–18:00.

6. Organizacja stref dodatkowych

Wykonawca zobowiązuje się do zorganizowania co najmniej jednej z poniższych stref:

- strefa chill,
 - strefa rodzinna,
 - strefa dla dzieci,
 - strefa relaksu,
 - inna atrakcyjna przestrzeń dla uczestników.
-

7. Dodatkowe atrakcje

Wykonawca zorganizuje minimum jedną dodatkową atrakcję integracyjną, np.:

- pokaz baniek mydlanych,
 - Święto Holi,
 - Laser Tag,
 - animacje dla dzieci,
-

8. Handel

Dopuszcza się prowadzenie sprzedaży:

- zabawek,
- pamiątek,
- balonów,
- gadżetów,
- innych artykułów okolicznościowych.

Do oferty należy dołączyć wykaz planowanych punktów handlowych.

V. Wymagania wobec Wykonawcy

Wykonawca zobowiązany jest posiadać:

- aktualne ubezpieczenie OC prowadzonej działalności,
- wszelkie wymagane decyzje administracyjne,
- wymagane zezwolenia sanitarne,
- odpowiednio przeszkolony personel,
- agregat prądowłórczy zabezpieczający potrzeby energetyczne Wykonawcy.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

- bezpieczeństwo swoich urządzeń,

- szkody wyrządzone uczestnikom,
- szkody powstałe podczas prowadzenia działalności.

VI. Obowiązki Organizatora

Organizator zapewni:

- teren pod prowadzenie działalności,
- możliwość ustawienia stoisk,
- promocję wydarzenia.

VII. Kryteria wyboru oferty

Przy wyborze oferty Organizator będzie kierował się następującymi kryteriami:

Kryterium	Waga
1. wysokość zaoferowanej opłaty za wyłączność	80 %
2. atrakcyjność i różnorodność oferty gastronomicznej	10 %
3. Doświadczenie w obsłudze imprez masowych i plenerowych	10 %

Organizator zastrzega sobie możliwość negocjacji warunków z wybranymi oferentami.

Organizator nie jest zobowiązany do wyboru żadnej z ofert.

Dodatkowy opis obliczania punktów dla kryteriów:

Kryterium: Atrakcyjność i różnorodność oferty gastronomicznej – maks. 10 pkt (waga 10%)

Element oceny	Maks. liczba punktów
Różnorodność dań głównych (grill, rożen, burgery, fast food itp.)	3 pkt
Oferta deserów i przekąsek (gofry, lody, popcorn, wata cukrowa, kukurydza itp.)	2 pkt
Oferta napojów (zimne, gorące, lemoniady itp.)	1 pkt
Estetyka stoisk i sposób ekspozycji (zdjęcia)	2 pkt
Dodatkowe elementy podnoszące atrakcyjność (np. regionalne produkty, kuchnia pokazowa, food truck, menu dla dzieci, oferta wegetariańska)	2 pkt

Razem: 10 pkt

Kryterium: Doświadczenie w obsłudze imprez masowych i plenerowych – waga 10%

Maksymalna liczba punktów: 10 pkt

	Punkty
Kryterium	
Obsługa co najmniej 10 imprez plenerowych, w tym minimum 5 wydarzeń liczących powyżej 500 uczestników	10 pkt
Obsługa co najmniej 7 imprez, w tym minimum 3 wydarzeń powyżej 500 uczestników	8 pkt
Obsługa co najmniej 5 imprez plenerowych	6 pkt
Obsługa 2–4 imprez plenerowych	3 pkt
Brak udokumentowanego doświadczenia lub 1 impreza	0 pkt

Wymagane dokumenty nie starsze niż 3 lata:

Do oferty należy dołączyć:

- wykaz zrealizowanych imprez (nazwa wydarzenia, miejsce, rok realizacji, szacunkowa liczba uczestników),
- referencje lub protokoły odbioru usług (jeżeli wykonawca je posiada).

VIII. Oferta powinna zawierać

1. Dane Wykonawcy.
2. Kwotę oferowanej opłaty za wyłączność.
3. Opis planowanej obsługi gastronomicznej.
4. Wykaz punktów gastronomicznych.
5. Wykaz punktów handlowych.
6. Opis atrakcji dla dzieci.
7. Opis stref dodatkowych.
8. Opis planowanych animacji.
9. Referencje lub wykaz podobnych realizacji.
10. Kopię polisy OC.

IX. Termin składania ofert

Oferty należy złożyć **do dnia 17.07.2026r. do godziny 11:00** w formie elektronicznej na adres e-mail: dyrektor@nck.wielen.pl

Decyduje data wpływu.

Od decyzji Zamawiającego nie przysługuje odwołanie.

X. Informacje dodatkowe

1. Minimalna kwota za uzyskanie wyłączności wynosi **10 000,00 zł netto**.
2. Organizator zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
3. Organizator może prowadzić negocjacje z oferentami.

Nadnoteckie Centrum Kultury w Wieleniu

ul. Dworcowa 1; 64-730 Wieleni

NIP 763 18 98 391; REGON 570094867

tel. 67 256 16 60

Nr konta:

PKO BP 84 1020 3844 0000 1102 0161 3140



4. W przypadku rezygnacji wybranego Wykonawcy Organizator może wybrać kolejną najkorzystniejszą ofertę.
5. Szczegółowe warunki współpracy zostaną określone w umowie zawartej z wybranym Wykonawcą.
6. Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi / przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym (wraz z „najazdami” w miejscach komunikacyjnych).
7. Wykonawca zabezpieczy utrzymanie czystości na zajmowanym terenie w trakcie trwania imprezy oraz po jej zakończeniu.
8. Wyłączność na dystrybucję produktów gastronomicznych nie obejmuje promocji i sprzedaży produktów regionalnych, tradycyjnych oraz wytwarzanych przez Wielkopolską Izbę Rolniczą oraz koła gospodyń wiejskich na stoiskach promocyjnych Gmin Powiatu Czarńkowsko-Trzcieńskiego oraz stoisk firmowych typu: przetwory, ciasta domowe, domowy chleb ze smalcem, itp.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania postanowień Zamawiającego
10. Po stronie Wykonawcy leży również uzyskanie zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń niezbędnych przy profesjonalnym świadczeniu usługi.
11. Wykonawca zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi Zamawiającego oraz do przestrzegania regulaminu imprezy przedstawionego przez Zamawiającego.

W razie pytań proszę o kontakt.