

Zakres oferty gastronomicznej na imprezie Święto Karpia Zator 2022 2-3 lipca 2022

1. Zorganizowanie ogródka gastronomicznego:

- stoiska spożywczo – gastronomiczne (dania plenerowe w tym ryby, piwo lane, puszkowe)
- stoiska z lodami gałkowymi, ew.włoskimi
- stoiska z watą cukrową, popcornem
- sklepik ze słodyczami i napojami

Punkty gastronomiczne mają być rozłożone wg specyfikacji:

- duży ogródek gastronomiczny (min. 1000 miejsc, Plac Marszałka Józefa Piłsudskiego, według opracowanego schematu organizacji ogródka (ze szczególnym uwzględnieniem dróg p/p):)

Gastronom może ustawić na płycie rynku małe urządzenia gastronomiczne (typu wata, popcorn) wyłącznie po ustaleniu z organizatorem.

Stoiska handlowe (poza spożywczymi) pozostają do wyłącznej dyspozycji organizatora.

3. Gastronom zobowiązuje się do :

- zorganizowania bezpłatnie w dniu 2 lub 3 lipca 2022 bankietu dla 40 osób, w miejscu wskazanym przez organizatora,
- przygotowania min.1000 miejsc siedzących wraz z parasolami

4. Organizator informuje, że na płycie rynku będzie ustawiony przez organizatora Regionalny Stragan Karpiowy ze stoiskami kulinarnymi (potrawy z ryb i potrawy regionalne).

Płyta rynku zostaje do wyłącznej dyspozycji organizatora.

5. Oferta musi zawierać:

- proponowaną kwotę brutto za wynajem placu na zorganizowanie ogródka gastronomicznego (w pakiecie z browarem)
- specyfikację ogródka
- referencje,
- informacje o organizowanych ogródkach gastronomicznych na dużych imprezach – mile widziane załączniki w postaci fotograficznej,
- informacje o posiadanym wyposażeniu – najlepiej popartą dokumentacją fotograficzną,

6. Ofertę należy złożyć do 13 kwietnia 2022 r. do godz.15.00 do Regionalnego Ośrodka Kultury Doliny Karpia w Zatorze:

- osobiście lub e-mailem sekretariat@rokzator.pl (proszę o potwierdzenie telefoniczne)
- pytania proszę kierować do Elżbiety Mostowik, tel.338412166

7. W terminie do 20 kwietnia 2022 r., po analizie nadesłanych ofert organizator wyłoni gastronomą, bądź zadecyduje o przeprowadzeniu dodatkowego etapu. Wszelkie informacje zostaną przekazane telefonicznie lub e-mailem.

Zapraszamy do współpracy!