

Sosnowiec, 13 stycznia 2020 roku

DS/1/2020

**Zapytanie ofertowe dla zamówienia publicznego
o wartości nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro**

(dane adresata rozoznania)

W związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej wykonania zamówienia obejmującego:

Organizację „III Sosnowieckiej Gali Sportu”.

Termin: 1 lutego 2020 roku (sobota) w godzinach od 20:00 do 04:00.

Ilość osób: 400

Miejsce: Hala Widowiskowo-Sportowa przy ul. Br. Mieroszewskich 91 w Sosnowcu
Obiekt udostępnia Zamawiający, Wykonawca nie pokrywa kosztów związanych z wynajmem obiektu. Zamawiający nie gwarantuje dostępu do zaplecza kuchennego. Na terenie obiektu znajduje się przyłącze 32A.

Szczegółowy opis zamówienia:

1. Przygotowanie sali balowej wraz z zapleczem:

- a) przygotowanie i udekorowanie sali balowej w konwencji różnych dyscyplin sportowych,
- b) przygotowanie i udekorowanie sceny o wymiarach: 14m x 4m,
- c) udekorowanie znajdującej się za sceną ściany pionowej o wymiarach: wysokość - 11m x szerokość - 14 m w elementy scenografii o charakterze sportowym uwzględniające napis „III Sosnowiecka Gala Sportu” oraz bannery o wymiarze 5m x 1m każdy, przedstawiające sylwetki sportowców reprezentujących 6 różnych dyscyplin sportowych. Bannery przedstawiające sylwetki sportowców winny być umocowane w pozycji pionowej, w rzędzie po trzy z lewej i prawej strony sceny przy ścianie.
- d) udostępnienie schodów o wymiarach maksymalnych: wysokość - 0,80 m x długość - 1,20m umożliwiającym wchodzenie na scenę
- e) zabezpieczenie oświetlenia sceny,
- f) zabezpieczenie ochrony imprezy – minimum 4 pracowników,
- g) zabezpieczenie serwisu techniczno-porządkowego oraz obsługi szatni i toalet,
- h) zapewnienie telebimu o wymiarach 3m x 4m wraz z montażem i obsługą.

2. Catering wraz z obsługą:

- a) przygotowanie menu:

| GODZ | DANE SZCZEGÓŁOWE: |
|-------|--|
| 18.30 | Odbiór Sali – ORGANIZATORZY |
| 19.30 | Otwarcie drzwi dla Gości. wino musujące typu „szampan” podawany indywidualnie do stołów - razem = 40 litrów |

| | |
|----------------------|--|
| | <p style="text-align: right;">zastawa stołu:</p> <p>przystawki indywidualne:</p> <ol style="list-style-type: none">roladki z szynki z wędzonką w towarzystwie babeczki słonej z sałatką surimi – razem = 40 kg + 24 kgsłodka przystawka – ciasto – 400 porcji <p>- napoje zimne gazowane i niegazowane w wielu smakach - bez ograniczeń</p> <p>STÓŁ SZWEDZKI z zakąskami:</p> <ul style="list-style-type: none">- zestaw wędlin i mięs pieczonych - razem = 20 kg- jajka fantazyjne - razem = 20 kg- śledzie w oleju z cebulką w łódeczkach - razem = 12 kg- koreczki serowe - razem = 12 kg- smalec firmowy - razem = 8 kg- ogóreczki kwaszone - razem = 8 kg- sałatki: 10 rodzajów sałatek – w ilości po 8 kg każdego rodzaju. <p>STÓŁ SZWEDZKI na ciepło:</p> <ol style="list-style-type: none">bigos domowy – razem = 60 kgżurek na wędzonce – razem = 40 litrówpierogi w dwóch smakach – razem = 1.200 sztuk <p>- pieczywo różne - bez ograniczeń</p> <p>STÓŁ SZWEDZKI z napojami gorącymi i deserami:</p> <ul style="list-style-type: none">- kawa parzona - bez ograniczeń- kawa rozpuszczalna - bez ograniczeń- herbata - bez ograniczeń- dodatki do kaw i herbat - bez ograniczeń <p>- zestaw ciast w różnych smakach – razem = 40 kg</p> |
| 20.00 | UROCZYSTE OTWARCIE – CZĘŚĆ OFICJALNA |
| 21.00 | <p>kolacja:</p> <ul style="list-style-type: none">- tradycyjny, chłopski kotlet schabowy – razem = 80 kg- ziemniaczki opiekane – razem = 40 kg- zestaw świeżych warzyw i sałat = 40 kg |
| 24.00 | <p>deser jubileuszowy:</p> <ul style="list-style-type: none">- tort śmietanowy z owocami i 3 petardami – podany uroczysto – razem = 40 kg |
| 24.00 do 4.00 | BAL TANECZNY |

b) zabezpieczenie zastawy stołowej w odpowiedniej ilości,

c) zabezpieczenie stołów ustawionych w kwadrat lub prostokąt według ustaleń ze Zleceniodawcą z dekoracjami w postaci białych obrusów i kompozycji kwiatowych z kwiatów naturalnych lub sztucznych na każdym stole,

d) zapewnienie obsługi kelnerskiej podczas uroczystości. Obsługa kelnerska winna serwować przystawkę, kolację oraz deser

Załącznik nr 1 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych,
których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000

jubileuszowy, natomiast dwa dania ciepłe, zakąski, napoje zimne i gorące oraz desery mogą być podane w formie szwedzkiego stołu.

Proszę o podanie łącznej ceny za kompleksową organizację Gali Sportu oraz podanie informacji czy przewiduje się realizację zamówienia przez wykonawców (jeżeli tak należy dołączyć do oferty wzór umowy z podwykonawcą).

Kryterium oceny oferty stanowić będzie: cena (proszę podać cenę netto i brutto)

Ofertę zawierającą żądane informacje proszę złożyć do godziny 15:00 dnia 20 stycznia 2020 roku.

Dopuszcza się złożenie oferty:

- za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: sport6@mosir.sosnowiec.pl
- osobiście : w sekretariacie MOSiR Sosnowiec przy ul. 3 Maja 41.

W przypadku wybrania Państwa oferty zostaną Państwo poinformowani o terminie podpisania umowy.

INSPEKTOR
ds. Zamówień Publicznych

Matylda Chacús
Matylda Chacús

Zweryfikowano pod kątem proceduralnym

ZESPÓŁ DS. ADMINISTRACYJNYCH
I ZAMOWIEN PUBLICZNYCH

Wpłynęło dnia 15.01.2020

Podpis

podpis pracownika Zespołu ds. Administracyjnych
i Zamówień Publicznych

podpis Kierownika.....



DYREKTOR

Terzu Górak
Terzu Górak

13.01.20

podpis Kierownika Zamawiającego

