# Załącznik nr 1

# FORMULARZ OFERTOWY

|  |
| --- |
| Pieczęć oferenta |

1. Dane dotyczące Wykonawcy

Pełna nazwa Wykonawcy: ............................................................................................................................

Adres: ............................................................................................................................

NIP: ...................................................... Regon.....................................................

reprezentowana przez:

............................................................................................................................

(imię, nazwisko, stanowisko osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

tel.: ......................................................... fax: .....................................................

e-mail: ............................................................

2. z zapytaniem ofertowym w cenie:

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia organizacja imprezy **„ ……………………….…………..…….”** zgodniez zapytaniem ofertowym w cenie:  **„ (nazwa imprezy) ”**

netto ..........................zł,

(słownie...............................................................................................................)

podatek VAT ………………………………. zł,

brutto ..........................zł,

(słownie...............................................................................................................)

Podpis upoważnionego
przedstawiciela oferent

 **Załącznik 1/a**

 **Proszę wpisać ceny (brutto) realizacji zamówienia do części 1.**

1. Scena koncertowa z zadaszeniem, atestowana, antypoślizgowa, o wymiarach 10 m x 12 m przystosowanej do wymagań występujących gwiazd tj. Róże Europy, Bayera, MIG, Teraz My (transport, rozłożenie i złożenie), płotki ochronne- 30 metrów, podesty podłogowe do zabawy przed sceną o wymiarach 6 m-9 m, zapewnienie 2-ch agregatorów prądotwórczych o mocy 100 KW oraz 60 KW

- ……………………..

2. Nagłośnienie imprezy przystosowane do wymagań występujących gwiazd tj. Róże Europy, Bayera, MIG, Teraz My (transportu, obsługa, rozłożenie i złożenie). Minimalna moc w plenerze: 2x4 KW w systemie mid-hi, 2x8 KW w bas ( subbas) - …………………………….

3. Oświetlenie imprezy, odpowiednie do wymagań występujących gwiazd ( rozłożenie, złożenie, montaż i obsługa), (min. 10 punktów led, 6 urządzeń inteligentnych ( głowy), maszyny do dymu) - ………………………

4. Wydruk i zaprojektowanie 30 szt plakatów A3 jednostronny gramatura 130 g, laminowowe - ……………..

5. Obsługa techniczna zabawy tanecznej ( zespół muzyczny Denix) od godz. 22.00-24.00. ( wynagrodzenie zespołu po stronie Zamawiającego) - …………………………………..

6.Konferansjer/prezenter, który poprowadzi imprezę (wymagane doświadczenie
 w prowadzeniu imprez) minimum 4 letnie doświadczenie - …………………………..

7. Zorganizowanie pokazu laserowego ok 10 min - …………………………………

8. Ochrona imprezy z odpowiednimi licencjami i kwalifikacjami (min. 8 osób)posiadająca minimum 2 lata doświadczenia od godz. 13:00 do godz. 24:00 oraz dodatkowo min. 2 osoby w godz. od 21.00-24.00

 - ………………………………

9. Trzy toalety standard oraz 2 toalety VIP z przywozem i odwozem ( przywóz najpóźniej do godziny 9:00 w dniu 26.06.2022 r.) - ……………………………….

10. Zorganizowanie cateringu na 80 osób w tym m.in. Dania gorące: - zupa gulaszowa 300 ml/osobę – na bazie mięsa wołowego oraz warzyw

- udko pieczone 150 gr/osobę + bukiet warzyw gotowanych ( m.in. marchewka, brokuł, kalafior) – 100 gr/ osobę

Przekąski zimne:

- sałatki 3 rodzaje np. węgierska, kebab, warzywna, z makaronem lub z ryżem itp. 150 gr/ osobę

- mięsiwa pieczone: schab, karczek, boczek, rolady drobiowe 100 gr/osobę

- wędliny wiejskie: szynka, ogonówka, baleron, polędwica ,kiełbasa wiejska, salceson 100 gr/osobę

**Załącznik 1/a**

-chleb i smalec wiejski bez ograniczeń

- przekąski warzywne: pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, papryka marynowana 100 gr/osobę

Napoje gorące:

- kawa rozpuszczalna i parzona, herbata bez ograniczeń + dodatki tj. cukier , mleko, cytrynę.

Napoje zimne:

- soki, napoje gazowane i niegazowane- 1l/osobę, ( w tym zgrzewka red bulla, zgrzewka coca coli 0,5 l, 3 zgrzewki wody niegazowanej 0,5 l).

Owoce:- 2 kg bananów, 2 kg winogrona, 1 kg mandarynek , 2 kg jabłek

- …………………………………..

11.. Zapewnienie rozrywki dla dzieci tj. dmuchańce m.in. 4 urządzenia - …………………………….

12. Zabezpieczenie medyczne w godz. 13.00 – 24.00 - ……………………………..

**Załącznik 1/b**

**Proszę wpisać ceny (brutto) realizacji zamówienia do części 2.**

1. Scena koncertowa z zadaszeniem, atestowana, antypoślizgowa, o wymiarach 8 m x 6 m ( transport, rozłożenie i złożenie), płotki ochronne- 30 metrów, podesty podłogowe do zabawy przed sceną o wymiarach 6 m-9 m, zapewnienie agregata prądotwórczego o mocy 60 KW - …………………………

2. Nagłośnienie imprezy przystosowane do wymagań gwiazd disco polo tj. Jagoda i Brylant, Non Stop, NEWS ( transportu, obsługa, rozłożenie i złożenie). Minimalna moc w plenerze: 2x4 KW w systemie mid-hi, 2x8 KW w bas ( subbas). - ………………………..

3. Oświetlenie imprezy, odpowiednie do wymagań gwiazd disco polo ( rozłożenie, złożenie,
 montaż i obsługa), (min. 10 punktów led, 6 urządzeń inteligentnych ( głowy), maszyny do dymu) - ……………

4. Wydruk i zaprojektowanie 30 szt plakatów A3 jednostronny gramatura 130 g, laminowane - ……………

5. Obsługa muzyczna zabawy tanecznej ( zapewnienie DJ-a ) od godz. 21.00-23.00 - …………………………….

6. Konferansjer/prezenter, który poprowadzi imprezę (wymagane doświadczenie
 w prowadzeniu imprez) minimum 3 letnie doświadczenie - …………………………

7. Ochrona imprezy z odpowiednimi licencjami i kwalifikacjami (min. 6 osób)posiadająca minimum 2 lata doświadczenia od godz. 17:00 do godz. 23:00 oraz dodatkowo min. 2 osoby w godz. Od 21.00-23.00. - …………………………..

8. Dwie toalety standard oraz 1 toaleta VIP z przywozem i odwozem ( przywóz najpóźniej do godziny 9:00 w dniu 20.08.2022 r.) - ……………………………..

9. Zorganizowanie cateringu na 50 osób w tym m.in.,
Dania gorące:

- zupa gulaszowa 300 ml /osobę – na bazie mięsa wołowego oraz warzyw

- udko pieczone 150 gr/osobę + bukiet warzyw gotowanych ( m.in. marchewka, brokuł, kalafior) – – 100 gr /osobę

Przekąski zimne:

- sałatki 3 rodzaje np. węgierska, kebab, warzywna, z makaronem lub z ryżem itp150 gr/ osobę

- mięsiwa pieczone: schab, karczek, boczek, rolady drobiowe 100 gr/osobę

- wędliny wiejskie: szynka, ogonówka, baleron, polędwica ,100 gr/ osobę

-chleb i smalec wiejski bez ograniczeń

- przekąski warzywne: pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, 100 gr/osobę

Napoje gorące:

- kawa rozpuszczalna i parzona, herbata bez ograniczeń + dodatki tj. cukier , mleko, cytrynę.

**Załącznik 1/b**

Napoje zimne:

- soki, napoje gazowane i niegazowane- 1l /osobę, w tym woda niegazowana 0,5 l.

 - ……………………………..

10. Zapewnienie rozrywki dla dzieci tj. dmuchańce m.in. 4 urządzenia - ………………………………

11.Zabezpieczenie medyczne. Od godz. 17.00.- 23.00 - …………………………