

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Gmina Jastrzęb, zgodnie z Regulaminem ramowych procedur udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nieprzekraczającej wyrażonej w złotych wartości kwoty 130 000 zł, zaprasza do złożenia oferty na organizację imprez:

**Część 1.** „ Świątobjanki Jastrzęb 2022”, które odbędą się w dniu 26 czerwca 2022 r. nad zalewem w Jastrzębiu.

**Część 2.** „ Dni Jastrzębia”, które odbędą się w dniu 20 sierpnia 2022 r. nad zalewem w Jastrzębiu.

### **1. Opis przedmiotu zamówienia**

#### **Część 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, laminowane
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 itp150 gr/ osobę

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

- wędliny wiejskie: szynka, ogonówka, baleron, polędwica ,kiełbasa wiejska, salceson 100 gr/ 1 osobę

-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, cytryna.

Napoje zimne:

- soki, napoje gazowane i niegazowane - 1l/osobę, (w tym zgrzewka red bull, 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.

## **Część 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 prądowłórczego 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. 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 itp. 150 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, cytryna.

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 w godz. od 17.00 do 23.00.

**2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy spełniające następujące warunki:**

- a) Posiadają uprawnienia do świadczenia usług w zakresie organizacji imprez kulturalnych, rozrywkowych..
- b) Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie minimum 3 letnie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia- załącznik do zapytania ofertowego.
- c) Podmiot prowadzący działalność gospodarczą związana z kulturą i rozrywką ( potwierdzonymi odpowiednimi kodami PKD, w szczególności kodem 90.01.Z i 90.02.Z).
- d) Wykonawca powinien widnieć w wykazie o podatnikach VAT ( tzw. biała lista podatników VAT) oraz nr rachunku bankowego podany na fakturze musi być zgodny z numerem widniejącym wykazie informacji o podatnikach VAT ( tzw. biała lista podatników VAT).

**3. Wybór oferty:**

- a. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części.
- b. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia oferty na jedną lub dwie części zamówienia w konfiguracji zależnej od możliwości wykonawczych oferenta. W przypadku złożenia na dwie części należy złożyć ofertę na dwóch osobnych formularzach.
- c. Ofertę należy złożyć zgodnie ze wzorem formularza ofertowego do dnia **11.02.2022 r. do godz. 10.00** (liczy się data wpływu do Urzędu) osobiście w sekretariacie Urzędu Gminy pod adresem Pl. Niepodległości 5, 26-502 Jastrzęb lub e-mail: [sekretariat@jastrzab.com.pl](mailto:sekretariat@jastrzab.com.pl)
- d. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

- e. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi oddzielnie dla każdej części zamówienia.
- f. Zamawiający przy wyborze oferty postąpi się będzie jednym kryterium- kryterium najniższej ceny (100%).
- g. Rozstrzygnięcie zapytania ofertowego nastąpi w dniu 14.02.2022 r.
- h. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym jej etapie bez podania przyczyny lub negocjacji z oferentami.

Dodatkowym informacji udziela:

Izabela Bodo tel. 48 628 42 41, e-mail: [ibodo@jastrzab.com.pl](mailto:ibodo@jastrzab.com.pl)

**Załączniki do zapytania ofertowego:**

1. Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy wraz szczegółowym opisem przedmiotu zapytania
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie Wykonawcy
3. Załącznik nr 3 – Klauzula informacyjna
4. Załącznik nr 4 – Wzór umowy