

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT — W SPRAWIE WYBORU MIEJSCA ORGANIZACJI ORAZ CATERINGU
PODCZAS BALU DORADCÓW PODATKOWYCH

Mazowiecki Oddział Krajowej Izby Doradców Podatkowych (Zamawiający) informuje, że wszczęta została procedura ofertowa na przygotowanie Balu Doradców Podatkowych.

Specyfikacja oferty:

Nazwa wydarzenia: BAL DORADCÓW PODATKOWYCH

Termin Balu oraz lokalizacja: 14 lutego 2026 r., Warszawa

Liczba gości: 150 (podpisanie umowy) z możliwością zwiększenia do 500 osób

Godziny trwania imprezy: 20.00-04.00 (możliwość rozpoczęcia prac w dniu 14.02.26 od godz. 8.00, zakończenie maksymalnie do godziny 8.00 dnia 15.02.26)

Założenia:

- Hotel zlokalizowany w Warszawie – preferowane centrum Warszawy
- sala mieszcząca min. 500 osób przy układzie okrągłych stołów 12-osobowych
- parkiet taneczny 200 m² lub większy
- scena na wystąpienia oraz koncert muzyczny 4 m x 6 m
- szatnia dla uczestników balu wraz z obsługą
- garderoby dla wykonawców – cztery pomieszczenia
- możliwość wydzielenia/zajęcia przestrzeni przed salą na potrzeby rozstawienia atrakcji dla uczestników balu (np. fotobudki, kasyna)
- winietki na stołach (wydruk wraz z ustawieniem przy wskazanych miejscach)
- 2 sztalugi na tablice informujące o usadzeniu gości przed wejściem na salę
- ochrona (2 osoby)
- menager dostępny na miejscu podczas przygotowań oraz w trakcie trwania wydarzenia
- dostępność bazy noclegowej

CATERING

Wymogi:

19.30 - 20.00 - kieliszek wina musującego na powitanie gości – 150 ml/os

- oczekiwania dotyczące wina musującego znajdują się poniżej (prosimy o zapoznanie się z nimi)

20.00 - przystawka na stole indywidualnie dla każdej osoby (prosimy o zaproponowanie po 3 przystawki w wersji mięsnej i wege, spośród których dokonamy wyboru jednej).

przygotowanie kilku/kilkunastu porcji potraw w pełni wykluczających alergeny/uwzględniających nietolerancje pokarmowe uczestników, które zostaną wskazane przez organizatora przed wydarzeniem (np. bezglutenowe, bez nabiału, itp.)

21.00-02.00 bufet uwzględniający dania mięsne, wegańskie i wegetariańskie, uzupełniany przez 5 godzin, w tym:

- godzinie 01.00 – zupa
- stacja z kuchnią na żywo przez 2h
- bufet słodki
- owoce

21.00-03.00 Open bar – 6 godzin

- dwie stacje barmańskie wraz z barmanami
- na stołach wino, wódka, soki, napoje gazowane – od godziny 20.00

Preferowane wina:

W przypadku wina musującego oraz wina białego i wina czerwonego prosimy o zapewnienie następujących win lub win do nich podobnych:

MUSUJĄCE:

Cava

FAMÍLIA OLIVEDA Brut Jove

FAMÍLIA OLIVEDA Rosat Brut

Uwaga: wykluczamy Prosecco

BIAŁE:

- TELMO RODRÍGUEZ Basa Verdejo

- CAN CREDO And the Winner is...

CZERWONE:

- SIERRA CANTABRIA Crianza

- VIÑA SASTRE Roble

W przypadku braku możliwości zaoferowania powyżej wskazanych produktów prosimy o przedstawienie przez Państwa swoich propozycji win zarówno z Hiszpanii, jak i innych regionów winiarskich świata. Prosimy o wskazanie konkretnych propozycji wina umieszczając informacje dotyczące: regionu pochodzenia, szczepu wina, z możliwością ich degustacji przed podjęciem decyzji.

Dodatkowe wymagania:

- okrągłe stoły z nakryciem i dekoracją bez kwiatów uwzględniając numerki na stołach
- wydruk i rozmieszczenie winietek na stołach przed wydarzeniem zgodnie z planem rozmieszczenia gości, który zostanie przekazany przez Organizatora
- stoliki koktajlowe – nie mniej niż 20 sztuk
- krzesła z pokrowcami dla wszystkich uczestników balu
- zastawa stołowa, sztućce
- wskazanie liczby obsługi kelnerskiej
- pilnowanie czystości podczas imprezy
- zaplecze techniczne niezbędne do przygotowania i serwowania dań we własnym zakresie (media, podłączenie do mediów, asortyment do przyrządzenia dań, kable, itp.)
- catering dla artystów podczas prób (10 osób z zespołu plus gwiazda wieczoru od 5 do 7 osób)
- menager dostępny na miejscu podczas przygotowań oraz w trakcie trwania wydarzenia
- wskazanie wielkości powierzchni Sali/obiektu w m2 oraz wskazanie wysokości Sali: odstęp pomiędzy podłogą a najwyższym elementem sufitu

Ponadto:

1. przygotowanie oraz umieszczenie nazw/opisów dań wraz ze wskazaniem alergenów
2. bufety nieskładane do końca imprezy
3. możliwość odbycia degustacji potraw przed wydarzeniem
4. w składanych ofertach prosimy o ujęcie szczegółowych danych, takich jak rodzaj oraz marka napoi i trunków alkoholowych serwowanych podczas imprezy, przedział średnio/wysoko cenowy

Oferta musi zawierać:

- cenę za uczestnika netto oraz brutto:

- Prosimy wskazać jak będzie kształtować się cena za uczestnika w przypadku następujących przedziałów określających finalną ilość uczestników:

150-300	osób
301-400	osób
401-500	osób
501-600	osób

- kwotę/procent możliwość rabatowania ceny w zależności od ilości uczestników

- referencje potwierdzające doświadczenie w zakresie organizacji imprez powyżej 500 osób

- projekt umowy na wydarzenie

Każda ze złożonych ofert musi być:

- sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej;

- przesłana mailowo na adres: mazowiecki@kidp.pl;

Termin związania ofertą 31.05.2025 r.

Oferty można składać od dnia publikacji na stronie internetowej Mazowieckiego Oddziału Krajowej Izby Doradców Podatkowych.

Termin składania ofert upływa w dniu 09.04.2025 r. o godz. 23.59 - decyduje data wpływu e-maila na adres biura Mazowieckiego Oddziału KIDP: mazowiecki@kidp.pl

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Podmiotom zainteresowanym udziałem w postępowaniu ofertowym, w tym oferentom, nie będą przysługiwały względem Mazowieckiego Oddziału Krajowej Izby Doradztwa Podatkowego żadne roszczenia w związku ze: zmianą warunków postępowania, jego zakończeniem, unieważnieniem bez wyboru oferenta, czy też dokonaniem wyborem oferenta, który według uznania Zamawiającego przedłożył najkorzystniejszą ofertę.