

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT - W SPRAWIE WYBORU FIRMY NA PRZYGOTOWANIE CATERINGU PODCZAS BALU DORADCÓW PODATKOWYCH

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

Specyfikacja oferty:

Nazwa wydarzenia: BAL DORADCÓW PODATKOWYCH

Termin i lokalizacja: 14.02.2026 r., Trybuna II na terenie Toru Wyścigów Konnych Służewie w Warszawie

Liczba gości: 200(podpisanie umowy) z możliwością zwiększenia do 600 osób

Godziny trwania imprezy: 20.00-04.00

(możliwość rozpoczęcia prac w dniu 13.02.26 od godz. 8.00, zakończenie prac/opuszczenie terenu maksymalnie w dniu 15.02.26 do godziny 10.00)

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Powitanie gości

19.30 - 20.00 - kieliszek wina Cava białe/różowe na powitanie gości – 150 ml/os

- prosimy o wskazanie proponowanego gatunku wina wraz z informacjami dotyczącymi: regionu pochodzenia, minimalnej ilości punktów w wybranym rankingu, szczepu, możliwości degustacji przed podjęciem decyzji

2. Przystawka

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

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

3. Bufety i dania gorące

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

- o godzinie 01.00 – zupa
- stacja live cooking przez 2h
- bufet słodki
- owoce

dodatkowo:

- przygotowanie oraz umieszczenie nazw/opisów dań wraz ze wskazaniem alergenów
- bufety nieskładane do końca imprezy
- możliwość odbycia degustacji potraw przed wydarzeniem

4. Open bar

21.00-03.00 Open bar – 6 godzin

- dwie-cztery stacje barmańskie wraz z barmanami (uzależnione od ilości osób)
- na stołach wino, wódka, soki, napoje gazowane – od godziny 20.00:
 - *preferowane wino białe, różowe, i czerwone, w tym wina bezalkoholowe w barze (np.: Lan Crianza, XIII Lunas Rioja Crianza - czerwone, Aura Verdejo, Basa Verdejo – białe, Familia Oliveda Brut nature – musujące, lub inne z tej samej kategorii cenowej)*
- w składanych ofertach prosimy o ujęcie szczegółowych danych, takich jak rodzaj oraz marka napoi i trunków alkoholowych serwowanych podczas imprezy, przedział średnio/wysoko cenowy
- możliwość degustacji win przed wydarzeniem

Dodatkowe wymogi:

1. Wyposażenie i aranżacja Sali

- zapewnienie okrągłych stołów z nakryciem i dekoracją (bez kwiatów), z uwzględnieniem numerów stołów oraz dekorację świetlną (np. lampki),
- wydruk i ustawienie winietek na stołach przed wydarzeniem, zgodnie z planem rozmieszczenia gości przekazany przez Organizatora,

- dostarczenie minimum 25 stolików koktajlowych,
- zapewnienie krzeseł z pokrowcami odpowiednimi do wydarzenia dla wszystkich uczestników balu,
- zastawa stołowa, sztucze.

2. Obsługa wydarzenia

- wskazanie liczby osób obsługi kelnerskiej przewidzianej na wydarzenie,
- bieżące utrzymanie czystości podczas trwania imprezy.

3. Zaplecze techniczne i organizacyjne

- zapewnienie pełnego zaplecza technicznego niezbędnego do przygotowania i serwowania dań (m.in. podłączenia do mediów, miejsc przygotowywania potraw, kabli, urządzeń oraz pozostałego niezbędnego asortymentu),
- zapewnienie osłonięcia oraz właściwego wydzielienia zaplecza cateringowego (w szczególności miejsc przygotowywania posiłków, przechowywania produktów oraz sprzętu), aby nie było dostępne ani widoczne dla uczestników wydarzenia,
- zapewnienie koszy na odpady oraz usunięcie wszelkich odpadów i śmieci wytworzonych podczas świadczenia usług zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie utylizacji odpadów w szczególności ustawy z dnia 14 grudnia 2012 roku o odpadach.

4. Obsługa artystów i logistyka

- zapewnienie cateringu dla artystów podczas prób (około 10 osób) oraz dla gwiazdy wieczoru (około 7 osób),
- obecność menedżera z firmy cateringowej na miejscu odpowiedzialnego za przygotowanie i koordynację usług przez cały czas trwania wydarzenia.

5. Wymogi dotyczące projektu umowy

Projekt umowy powinien uwzględniać co najmniej następujące kwestie:

- firma cateringowa, która zostanie wybrana do zapewnienia usługi cateringowej będzie ponosiła pełną odpowiedzialność za ewentualne zniszczenia, uszkodzenia infrastruktury budynku wynikłe podczas świadczenia usługi,
- dokładne zabezpieczenie wszelkich elementów instalacji ze szczególnym uwzględnieniem: ciągłości przewodów ochronnych, rezystancji instalacji elektrycznej, sprawdzeniem działania wyłącznika różnicowoprądowego z uwagi na konieczność przejścia kontroli przed rozpoczęciem imprezy.

Warunki konieczne/wymogi formalne

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:

150-200	osób
201-300	osób
301-400	osób
401-500	osób
501-600	osób

- referencje potwierdzające doświadczenie w zakresie organizacji wydarzeń powyżej 400 osób,
- kopię polisy OC dotyczącą organizacji tego rodzaju imprez.

Każda ze złożonych ofert musi być:

- sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej;
- przesłana mailowo na adres mailowy: mazowiecki@kidp.pl

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

Termin składania ofert upływa w dniu 19.12.2025 r. o godz. 23.59 - decyduje data wpływu e-maila na adres biura

Termin związania ofertą **30.01.2026 r.**

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.