

Świnoujście, dnia 28.01.2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 1/MDK/2025

1. Zamawiający: Miejski Dom Kultury w Świnoujściu, ul. Wojska Polskiego 1/1.
2. Dane do kontaktu: Lidia Masłowska tel. 695 334 225
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: wykonanie usługi gastronomicznej oraz wynajem sali balowej w związku z organizacją w dniu 28.02.2025 roku Balu Prezydenta Miasta Świnoujście w tym:
 - 1) przygotowanie wyceny propozycji menu stanowiącego **załącznik nr 1** do zapytania ofertowego w przeliczeniu na jedną osobę.
 - 2) wycena wynajmu sali balowej na ok. 250 od dnia 28.02.br. od godz. 8⁰⁰ do dnia 29.02.br. do godz. 5⁰⁰.
4. Kryteria oceny ofert: **najniższa cena**
5. Data realizacji zamówienia: 28.02.2025 r.
6. Wymagania, jakie powinien spełnić Wykonawca w zakresie dokumentów i oświadczeń (np. koncesje, zezwolenia)¹.
7. Forma oferty. Sposób składania oferty:
 - 1) oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na formularzu oferty według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego;
 - 2) Oferta powinna być podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy. Pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów złożonych przez wykonawcę;
 - 3) oferta powinna zawierać podpisaną klauzulę informacyjną dotyczącą ochrony danych stanowiącą **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego;
 - 4) oferta powinna zawierać cenę brutto, uwzględniając wszystkie koszty. Cena podana przez Wykonawcę jest ceną ostateczną i nie ulega zmianie

- 5) ofertę można:
- a) przesłać w formie skanu podpisanych dokumentów na adres e-mail: sekretariat@mdk.swinoujście.pl;
 - b) złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego (pok. nr 319)
- 6) termin złożenia oferty: do dnia **04.02.2025 r**, do godz. **10:00**;
- 7) oferta złożona po terminie zostanie odrzucona. O zachowaniu terminu składania ofert decyduje data wpływu do Miejskiego Domu Kultury w Świnoujściu.
8. Data oraz miejsce otwarcia/rozpatrzenia ofert: **04.02.2025 r**, godz. **12:00**.
9. Warunki płatności: na konto bankowe w terminie do 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego na każdym etapie prowadzonego postępowania i nie wybrania żadnej z przedstawionych ofert bez podania przyczyny. W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności Oferentom nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

Dyrektor
Miejskiego Domu Kultury
w Świnoujściu

mgr Lidia Mastowska

.....
Zamawiający

Załączniki:

1. propozycji menu do wyceny – załącznik nr 1
2. Formularz ofertowy – załącznik nr 2
3. Klauzula informacyjna dotycząca ochrony danych osobowych – załącznik nr 3

¹ jeżeli dotyczy

Menu

I. PRYZYSTAWKA

Mus z kurczaka z cukinią

II. BUFET CIEPŁY

1. Zupa: Myśliwska
Krem z pieczonych pomidorów i papryki z cielęcymi pulpecikami
2. Faszerowane udko z kaczki grzybami w sosie pieczeniowym
3. Policzki wołowe w sosie demi glace
4. Gołąbki z rybą i owocami morza w sosie pomidorowo koperkowym
5. Polędwiczka wieprzowa w sosie cafe de paris
6. Vege buritto
7. Pieczone ziemniaki w ziołach
8. Gnocchi z masłem
9. Ryż
10. Stir fry vege (smażone warzywa z patelni)
11. Mini cepelinki z mięsem i masłem szałwiowym
12. Smażony makaron z krewetkami i warzywami

III. BUFET ZIMNY

1. Tatar wołowy
2. Tataki z tuńczyka i łososia
3. Rozbeł pieczony z konfitura z czerwonej cebuli
4. Sushi
5. Soft spring Rolls z krewetkami i warzywami/vege
6. Sałatka z wołowiną
7. Sałatka z grillowanym kurczakiem
8. Ryba w duszona w pomidorach
9. Krewetki z tempurze z salsa curry
10. Śledzie w cebuli i zielonym oleju
11. Śledź po łowisku
12. Tatar z łososia z ogórkiem i koperkiem
13. Deska serów
14. Deska mięs pieczonych(schab, karkówka, polędwiczka wieprzowa ,rolada z kurczaka)
15. Masło, pieczywo

IV. BUFET SŁODKI

Mono Porcje:

1. Czekoladowo-orzechowa
2. Pistacjowo-malinowa

3. Kokosowo ananasowa
4. Ciasto Sernik nowojorski
5. Ciasto Czekoladowe z rumem
6. Krucho z owocami i kruszonka
7. Tartaletka z kremem patisier i truskawkami

V. NAPOJE GORĄCE

1. Kawa
2. Herbata

VI. NAPOJE ZIMNE

1. Woda
2. Cola
3. Soki: jabłko, pomarańcz

VII. ALKOHOL

1. Wódka biała „Ostoya” – 0,7 litra/parę
2. Wino białe – butelka/parę
3. Wino czerwone – butelka/parę

pieczęć wykonawcy

OFERTA

Nazwa wykonawcy:

Adres, tel., e-mail wykonawcy:

NIP: Regon:

Nr rachunku bankowego:

1. W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr/MDK/2025 z dnia 28.01.2025 r. oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:
 - 1) usługa gastronomiczna - wycena menu stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego w przeliczeniu na jedną osobę.
cena brutto zł (słownie złotych:
 - 2) wynajmu sali balowej na ok. 250 od dnia 28.02.br. od godz. 8⁰⁰ do dnia 29.02.br. do godz. 5⁰⁰.
cena brutto zł (słownie złotych:
2. Oświadczam, że:
 - 1) zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu ofertowym.
 - 2) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
 - 3) zapoznałem się ze wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego¹
3. Potwierdzam:
 - 1) realizację przedmiotu zamówienia do dnia
 - 2) udzielenie gwarancji na okres (jeżeli dotyczy)¹
5. Inne warunki realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy)¹.....
6. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio_pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (jeżeli dotyczy).

.....
data, podpis wykonawcy/osoby upoważnionej

¹ jeżeli dotyczy

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).