

Nr postępowania **DOA.3211.181.2024**

Zapytanie ofertowe z dnia 09.08.2024 r.

Nazwa zamówienia

Organizacja turnieju piłki nożnej opolskich firm o Puchar Marszałka Województwa Opolskiego

(rodzaj zamówienia: dostawa/usługa/robota budowlana)

1. Nazwa Zamawiającego i działu merytorycznego:
Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki. Dział Organizacyjno-Administracyjny.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje organizację turnieju piłki nożnej opolskich firm o Puchar Marszałka Województwa Opolskiego w dn. 14.09.2024 r. w godz. 9:00 – 18:00.

Miejsce: na terenie powiatu kluczborskiego w województwie opolskim.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu wydarzenia w przypadku zaistnienia okoliczności niezależnych od Zamawiającego.

Zamówienie:

- 1) Powierzchnia pod zadaszony namiot eventowy na min. 250 osób; wymiary namiotu min. 10m x 20m na potrzeby zaplecza gastronomicznego oraz miejsce na przygotowanie potraw w formie grilla, ławy i stoły dla uczestników.
- 2) Zapewnienie zadashzonego namiotu eventowego na min. 250 osób (wymiarów min. 10m x 20m) na potrzeby organizacji poczęstunku dla wszystkich uczestników wydarzenia. Namiot eventowy musi być wolny od zabrudzeń oraz uszkodzeń. Dowóz, montaż i demontaż konstrukcji leży po stronie Wykonawcy.
- 3) Zapewnienie stołów na potrzeby ekspozycji dań cateringowych.
- 4) 2 boiska piłkarskie z nawierzchnią trawiastą o wymiarach 30m x 62m dla drużyn 6-osobowych. Boiska muszą być w pełni przygotowane do gry (wyznaczone linie, bramki o wymiarach 5 x 2 m, siatki, wykoszona trawa, etc.). Teren ma tworzyć spójną całość. Wykonawca zapewni wyłączność korzystania z terenu w trakcie trwania turnieju.
- 5) Przygotowanie 4 boisk do piłki nożnej dla zgłoszonych drużyn (liczba zawodników w każdej drużynie: 6 + od 1 do 4 zawodników rezerwowych).
- 6) Boisko piłkarskie w hali sportowej (w obiekcie zadashonym)
- 7) Kompleksowa organizacja turnieju, w tym opracowanie harmonogramu rozgrywek, planowanie siatki spotkań, obsługa rozgrywek, wyników eliminacji, ćwierćfinałów i półfinałów i in.,
- 8) Opracowanie szczegółowego systemu rozgrywek wraz z minutowym rozkładem zawodów oraz rodzajem boiska, który każda drużyna otrzyma na adresy mailowe podane przy zgłaszaniu drużyn.

- 9) Wydrukowanie systemu rozgrywek grupowych, półfinałowych i finałowych na planszach, które będą ustawione/ powieszono na głównej płycie boiska oraz bieżące uzupełnianie wyników w trakcie trwania rozgrywek.
- 10) Przeprowadzenie losowania grup. Wyniki losowania Wykonawca przekaże Zamawiającemu.
- 11) Zapewnienie fizjoterapeuty i lekarza sportowego podczas całego turnieju,
- 12) Zapewnienie pierwszej pomocy medycznej – zaplecza medycznego niezbędnego dla zaplanowanej liczby drużyn.
- 13) Zapewnienie na czas trwania turnieju minimum 12 profesjonalnych piłek do gry, minimum 8 sędziów z licencją PZPN.
- 14) Szatnie dla 20 drużyn piłkarskich, po jednej dla każdej drużyny. Zapewnienie odpowiedniego wyposażenia szatni (wieszaki dla każdego zawodnika, woda mineralna niegazowana w ilości co najmniej 1,5 l/os., kubeczki jednorazowe, ekologiczne, bułka z masłem, wędliną, sałatą w ilości 1/os.),
- 15) Parking na min. 30 samochodów, bezpłatny dla uczestników wydarzenia,
- 16) Toalety w ilości odpowiedniej dla 250 osób wraz z niezbędnym wyposażeniem (papier toaletowy, mydło w dozownikach). Zamawiający dopuszcza możliwość ustawienia toalet przenośnych,
- 17) Dostęp w ramach złożonej oferty do mediów technicznych, tj. wody, prądu, kanalizacji ściekowej.
- 18) Przeprowadzenie rejestracji drużyn wśród opolskich firm; drużyn będzie nie mniej niż 12 i nie więcej niż 20; rekrutację drużyn przeprowadzi Zamawiający. Informację o liczbie zrekrutowanych drużyn Zamawiający przekaże Wykonawcy przed wydarzeniem.
- 19) Zgromadzenie oświadczeń od firm i ich pracowników:
 - a) o stanie zdrowia umożliwiającym udział w rozgrywkach
 - b) o wykupionym przez/ dla uczestników we własnym zakresie ubezpieczeniu (np. od następstw nieszczęśliwych wypadków) bądź też o przystąpieniu do rozgrywek bez ubezpieczenia na własną odpowiedzialność,
 - c) o zatrudnieniu zawodników w danej firmie,
 - d) o tym, iż zawodnicy nie są zawodnikami drużyny piłki nożnej należącymi do IV ligi lub wyższych.
- 20) Zapewnienie spikera zapowiadającego mecze, sprzętu nagłaśniającego, DJ-a moderującego muzykę podczas przerw.
- 21) Zapewnienie ławek, stołów, koszy na śmieci w liczbie zapewniającej komfortowy przebieg poczęstunku.
- 22) Zapewnienie pucharu Marszałka Województwa Opolskiego oraz medali dla drużyny zwycięskiej oraz dwóch kolejnych najlepszych drużyn wraz z odpowiednią adnotacją o miejscu, dacie oraz fundatorze. Ostateczny projekt pucharów i medali zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego.
 - a) Parametry pucharu: wysokość co najmniej 40 cm, średnica kielicha: co najmniej 150 mm; wykonanie pucharu: metal, szkło, drewno lub plastik - w kombinacji materiałów (wzór pucharu oraz graweru musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego).
 - b) Parametry medali: średnica min. 45 mm, grubość min. 2,5 mm, kolory: złoty, srebrny, brązowy (wzór medali oraz graweru musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego).

- 23) Zapewnienie pamiątkowych dyplomów dla wszystkich zawodników. Parametry dyplomów: gramatura co najmniej 200 g/m² (wzór dyplomów oraz graweru musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego).
- 24) Zapewnienie do 5 specjalnych statuetek/ pucharów oraz 5 dyplomów dla wybranych zawodników w razie przyznania przez Zamawiającego dodatkowych wyróżnień. Parametry statuetki/ pucharu: wysokość co najmniej 15 cm, wykonanie: metal, szkło, drewno lub plastik - w kombinacji materiałów (wzór statuetki/ pucharu oraz graweru musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego).
- 25) Zapewnienie personelu (w odpowiedniej liczbie) służącego gościom i utrzymującego teren w czystości oraz sprzątanie po wydarzeniu.
- 26) W razie niepogody – zapewnienie przeprowadzenia rozgrywek piłkarskich w obiekcie zamkniętym (w zadaszanej hali sportowej) w pobliżu głównych boisk (z możliwością skrócenia trwania poszczególnych meczy).
- 27) Oznaczenie poszczególnych obiektów oraz dróg dojazdowych/ trasy pieszej do poszczególnych miejsc rozgrywek, szatni, strefy gastronomii; ustawienie drogowskazów oraz sporządzenie mapki dla uczestników wydarzenia z naniesionymi punktami lokalizacji poszczególnych punktów programu wydarzenia, oznaczenie dróg ewakuacyjnych i dróg przejazdu dla pojazdów służb ratunkowych.
- 28) Zapewnienie profesjonalnej dokumentacji fotograficznej z wydarzenia – co najmniej 150 zdjęć o rozdzielczości co najmniej 300 dpi, o zróżnicowanej tematyce (miejsca, osoby, poszczególne punkty programu wydarzenia) – zgodnie z bieżącymi preferencjami Zamawiającego. Zdjęcia zostaną dostarczone na nośniku elektronicznym, np.: pendrive.
- 29) Zapewnienie personelu/ obsługi elektrycznej i elektrotechnicznej na potrzeby sprawnej realizacji wydarzenia na wszystkich obiektach i w obsłudze wszystkich urządzeń wykorzystywanych w ramach wydarzenia.

Regulamin turnieju wraz z wzorami ww. oświadczeń zostanie opracowany przez Zamawiającego i przekazany Wykonawcy.

Ponadto Wykonawca zapewni poczęstunek w formie bufetu ustawionego w zadaszonym namiocie dla wszystkich uczestników turnieju:

- 1) lunch dla 250 osób, składający się z następujących elementów:
 - a) danie mięsne na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 1 rodzaj dania (150 g/ osobę) – dopuszczalne są potrawy mięsne z grilla np.: karczek (200 g/osobę), udko z kurczaka (200 g/ osobę),
 - b) zestaw dodatków skrobiowych (np. ziemniaki/frytki) w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (150 g/ osobę),
 - c) zestawy dodatków warzywnych (2 x 150 g/ osobę),
 - d) niezbędne wyposażenie (stoły, sztucce, zastawę stołową, podgrzewacze),
 - e) obsługę kelnerską.

Ponadto Wykonawca zapewni:

- a) zastawę stołową (jednorazową, ekologiczną) – talerzyki, talerze, – odpowiednie do serwowanych potraw, nakrycie stołu (serwetki jednorazowe),
- b) kubki (jednorazowe, ekologiczne) na soki i wodę mineralną,
- c) sztućce jednorazowe, ekologiczne,
- d) obsługę kelnerską,
- e) zebranie wszelkich przedmiotów oraz resztek po zrealizowaniu usługi.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczny i prawidłowy przebieg wydarzenia oraz za zgodność realizacji poszczególnych zadań z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia. W razie zaistnienia nieplanowanych zdarzeń lub okoliczności, niezależnych od Zamawiającego, a rodzących konieczność zrealizowania dodatkowych czynności lub poniesienia dodatkowych kosztów, ciężar ich zrealizowania lub poniesienia spoczywa na Wykonawcy.

W razie pojawienia się incydentów naruszenia prawnych wymogów bezpieczeństwa w trakcie wydarzenia, wyłączną odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

Ramowy program Turnieju

X Turniej piłki nożnej opolskich firm o Puchar Marszałka Województwa Opolskiego

8:45-9:30	Przyjazd drużyn
10.00	Odprawa drużyn
10.30 – 10.40	Uroczyste powitanie uczestników turnieju na płycie boiska
11.00 – 15.30	Turniej piłki nożnej
15.30 – 16.00	Uroczyste podsumowanie turnieju Wręczenie pucharu, medali i dyplomów
16.00	Poczęstunek biesiadny dla wszystkich uczestników

3. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania: nd.
4. Dokumenty lub oświadczenie potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu: nd.
5. Kryterium/ kryteria oceny oferty:

Cena - waga maksymalnie 100 punktów

Wzór do klasyfikacji ofert w kryterium cena

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena najniższa oferowana brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100 \text{ punktów}$$

Złożona oferta cenowa będzie zawierała wszystkie koszty związane z realizacją całości przedmiotu zamówienia.

6. Termin wykonania zamówienia/realizacji umowy: do 14.09.2024 r.
7. Sposób przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania ofert.
Ofertę (wg załączonego wzoru) należy złożyć:
 - a) w formie pisemnej osobiście w siedzibie: * Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki,
ul. Krakowska 38, 45-075 Opole
lub
 - b) w formie pisemnej przesłać na adres: * Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki,
ul. Krakowska 38, 45-075 Opole.
lub
 - c) w wersji elektronicznej na adres e-mail: * biuro@ocrg.opolskie.pl
lub
 - d) ~~na platformie zakupowej zamawiającego dostępnej pod adresem ocrg.ezamawiajacy.pl~~
w nieprzekraczalnym terminie: do dnia **14.08.2024 r.** do godziny.....
8. Do oferty muszą być dołączone następujące dokumenty:
 - a)
 - b)
9. Informacja o możliwości składania ofert częściowych:
10. Informacja o przewidzianych zamówieniach uzupełniających:
11. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą spośród ofert złożonych przez wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny ofert.
12. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.
13. Każdy z wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić. Nie prowadzi się negocjacji w sprawie ceny.
14. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
15. Złożona oferta przez wykonawcę stanowić będzie oświadczenie woli do wykonania przedmiotowego zamówienia na warunkach w niej zawartych.
16. Zamawiający może unieważnić prowadzone przez siebie postępowanie bez podania wykonawcom przyczyn.
17. Zamawiający informuje, że będzie przetwarzał dane osobowe uzyskane w trakcie postępowania, a w szczególności: dane osobowe ujawnione w ofertach, dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty.

Przetwarzanie danych osobowych przez Zamawiającego jest niezbędne dla celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Zamawiającego i wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze. W związku z tym, Wykonawca przystępując do postępowania jest obowiązany do wyrażenia zgody na przetwarzanie informacji zawierających dane osobowe oraz do pisemnego poinformowania i uzyskania zgody każdej osoby, której dane osobowe będą podane w ofercie, oświadczeniach i dokumentach złożonych w postępowaniu.

Na tę okoliczność Wykonawca złoży stosowne pisemne oświadczenie, którego treść została wprowadzona do wzoru OFERTY.

* niepotrzebne skreślić

Tomasz Hanzel
Dyrektor Opolskiego
Centrum Rozwoju Gospodarki
/podpis na oryginale/

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016) informuję, iż:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki z siedzibą w Opolu, ul. Krakowska 38,
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych - iod@ocrg.opolskie.pl
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - na podstawie Art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa
- 5) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres 10 lat / lub w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora
- 6) posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania
- 7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego
- 8) podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy

W załączeniu:

1. Wzór oferty.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
3. Wzór umowy.

.....,dnia.....

.....

nazwa Wykonawcy

Nr postępowania: **DOA.3211.181.2024**

**wzór
OFERTA**

Odpowiadając na skierowane do nas zapytanie ofertowe dot.

Organizacja turnieju piłki nożnej opolskich firm o Puchar Marszałka Województwa Opolskiego

Składamy ofertę następującej treści:

- Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:
 - cenę brutto* zł
(słownie złotych:)
 -**
- Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu.
- Oświadczam, że zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego i akceptuję je bez zastrzeżeń.
- Oświadczam, iż Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego informacji zawierających dane osobowe oraz że poinformował pisemnie i uzyskał zgodę każdej osoby, której dane osobowe są podane w ofercie oraz dokumentach składanych wraz z niniejszą ofertą lub będą podane w oświadczeniach i dokumentach złożonych przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu** z niniejszego zapytania na podstawie **art. 7 ust. 1** ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

Załączniki:

-

.....

Podpis i pieczęć wykonawcy

*cena wraz z należnym podatkiem od towarów i usług VAT lub cena bez odliczenia podatku dochodowego, składek lub innych potrąceń

**opis drugiego kryterium oceny ofert, jeżeli dotyczy