

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 11/2026

Usługa gastronomiczna podczas „żywych lekcji historii” – pozycja 14 budżetu

Zamawiający: Fundacja Ochrony Zabytków Mazowsza, ul. Gawłowska 148, 96-500 Sochaczew

Projekt: „Żywe lekcje historii – podróż śladami sochaczewskich fortyfikacji”

Planowany termin wydarzenia: 30 października 2026 r. (alternatywnie 6 listopada 2026 r.).

Miejsce realizacji: Sochaczew – rejon zrewitalizowanych schronów i trasy projektu „Sochaczewskie Fortyfikacje”.

Fundacja Ochrony Zabytków Mazowsza zaprasza do złożenia oferty na wykonanie niżej opisanej usługi.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe przygotowanie i obsługa plenerowego poczęstunku dla 200 uczestników wydarzenia „Żywe lekcje historii – podróż śladami sochaczewskich fortyfikacji”, w formie samodzielnego pieczenia kiełbasek przy ognisku. Usługa zostanie zrealizowana w końcowej części wydarzenia przy schronach Regelbau 668 i Ringstand 58c przy ul. Lubiejewskiej w Sochaczewie.

2. Szczegółowy zakres zamówienia

- zapewnienie 200 sztuk kiełbasek przeznaczonych do pieczenia nad ogniskiem, o masie nie mniejszej niż 100 g każda, odpowiednio przechowywanych i przygotowanych do wydania;
- zapewnienie pieczywa dla 200 osób oraz dodatków: musztardy i ketchupu, w ilościach odpowiednich do liczby uczestników;
- zapewnienie papierowych talerzyków jednorazowych i serwetek dla 200 osób oraz materiałów niezbędnych do higienicznego wydawania produktów;
- przygotowanie, ustawienie i zabezpieczenie paleniska lub palenisk o wydajności odpowiedniej dla około 200 uczestników, wraz z zapewnieniem drewna opałowego i rozpałki;
- zapewnienie odpowiedniej liczby bezpiecznych kijków lub szpikulców do pieczenia kiełbasek, przystosowanych do wielokrotnego użycia podczas wydarzenia, oraz nadzór nad ich użytkowaniem;
- przygotowanie i wyposażenie miejsca ogniska, w tym ustawienie ławek do siedzenia dla uczestników, zorganizowanie bezpiecznych dojazdów, miejsca oczekiwania i stanowiska wydawania produktów;
- zapewnienie transportu, rozładunku, montażu i demontażu wyposażenia oraz personelu do rozpalenia, obsługi i nadzorowania paleniska przez cały czas korzystania z niego przez uczestników;
- zapewnienie niezbędnych środków przeciwpożarowych i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa, w szczególności przy udziale młodzieży szkolnej;
- całkowite wygaszenie paleniska, usunięcie odpadów oraz uporządkowanie miejsca po zakończeniu wydarzenia;
- uzgodnienie z Zamawiającym przed wydarzeniem lokalizacji i liczby palenisk, sposobu rozmieszczenia ławek oraz harmonogramu obsługi grup.

3. Wymagania wobec wykonawcy

- zapewnienie bezpiecznej i sprawnej obsługi około 200 uczestników, z uwzględnieniem podziału młodzieży na grupy;
- przestrzeganie obowiązujących przepisów sanitarnych i przeciwpożarowych oraz wymogów dotyczących przechowywania i wydawania żywności;
- uruchomienie paleniska wyłącznie po potwierdzeniu dopuszczalności rozpalenia ogniska w uzgodnionym miejscu i na warunkach zaakceptowanych przez zarządcę terenu;
- zapewnienie we własnym zakresie całego sprzętu, ławek, materiałów, personelu i wyposażenia koniecznego do wykonania usługi.

4. Zakres ceny

Cena musi obejmować wszystkie wymienione elementy usługi: 200 kiełbasek, pieczywo, dodatki, materiały jednorazowe, palenisko, opał, kijki do pieczenia, ławki i pozostałe wyposażenie miejsca, transport, przygotowanie, obsługę, zabezpieczenie przeciwpożarowe, demontaż i sprząatanie. Zamawiający oczekuje podania ceny brutto na jednego uczestnika oraz łącznej ceny brutto za 200 osób.

5. Oferta powinna zawierać

- nazwę i dane wykonawcy oraz dane osoby do kontaktu;
- cenę brutto na jednego uczestnika i łączną cenę brutto za kompleksową usługę dla 200 osób;
- potwierdzenie ilości i gramatury kiełbasek, zakresu dodatków oraz wykazu oferowanego wyposażenia, w tym liczby ławek, palenisk i kijków;
- opis organizacji i zabezpieczenia miejsca ogniska oraz liczby osób zapewniających obsługę;
- potwierdzenie dyspozycyjności 30 października 2026 r. (alternatywnie 6 listopada 2026 r.) oraz krótką informację o doświadczeniu w podobnych usługach.

6. Kryterium wyboru oferty

Cena – 100%, przy spełnieniu wszystkich wymagań określonych w zapytaniu.

7. Termin i sposób złożenia oferty

Ofertę należy przesłać do poniedziałku, 26 października 2026 r., do godz. 24:00, na adres e-mail: biuro@fozm.pl (do wiadomości: bunkry@fozm.pl).

Telefon kontaktowy: 604 594 199.

.....
Prezes Zarządu Fundacji Ochrony Zabytków Mazowsza