

Wrocław, dn. 10 stycznia 2024 r.

Zapytanie ofertowe

dot. oszacowania kosztów świadczenia usługi cateringowej na potrzeby realizacji jednodniowych szkoleń dla wnioskodawców oraz beneficjentów Programu Interreg Czechy – Polska.

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zwraca się z prośbą o oszacowanie kosztów świadczenia usługi cateringowej na potrzeby realizacji jednodniowych szkoleń dla wnioskodawców oraz beneficjentów Programu Interreg Czechy – Polska.

Usługa będzie współfinansowana przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, z budżetu państwa oraz z budżetu województwa dolnośląskiego w ramach Pomocy Technicznej Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027.

Zamówienie na niniejszą usługę zostanie udzielone zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.).

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przerwa kawowa ciągła uzupełniana na bieżąco w czasie trwania całego szkolenia (dotyczy każdego jednodniowego szkolenia)

- minimalna liczba przerw kawowych ciągłych wynosi 150 zestawów, maksymalna liczba przerw kawowych ciągłych wynosi 200 zestawów („zestaw” to 1 przerwa kawowa ciągła na 1 osobę podczas trwania całego szkolenia);
- przerwa kawowa powinna być do dyspozycji uczestników spotkania co najmniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia i pozostawać do ich dyspozycji do zakończenia szkolenia;
- **1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:**
 - woda niegazowana/ woda z cytryną i miętą w dzbankach – bez ograniczeń;
 - min. 2 rodzaje soków w dzbankach – min. 200 ml każdego rodzaju soku/osobę; nie dopuszcza się napojów owocowych i nektarów;
 - kawa (serwowana w ekspresie ciśnieniowym oraz rozpuszczalna);
 - herbata ekspresowa (torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno, min. 3 rodzaje do wyboru – np. czarna, zielona, owocowa) - co najmniej 2 szt./osobę;
 - wrzątek w termosach/warnikach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu – bez ograniczeń;
 - mleko do kawy w mlecznikach – bez ograniczeń;
 - cytryna w plasterkach podawana na talerzykach, cukier (biały, trzcinowy) – bez ograniczeń;
 - min. 2 rodzaje kanapek (z pastami, masłem, sałatą/kiełkami, warzywami, wędliną, serami, łososiem itp.) - po 100 g/ każdego rodzaju na osobę, w tym 1 rodzaj wegetariański;
 - świeże owoce filetowane – co najmniej 3 rodzaje (np. ananas, jabłka, gruszki, winogrona, kiwi, banany, pomarańcze, melon) – co najmniej 200 g na osobę;
 - 2 rodzaje ciast pieczonych (2 szt./osoba/po min. 100 g każde) - ciasta powinny być porcjowane, serwowane w papierowych papilotkach oraz podzielone na małe porcje, umożliwiające spożycie bez talerzyka.

Współfinansowano przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, ze środków budżetu państwa oraz z budżetu województwa dolnośląskiego w ramach Pomocy Technicznej Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027

II. Warunki realizacji zamówienia:

- usługa cateringowa planowana jest do realizacji w okresie od podpisania umowy (przewidywany czas to I kwartał 2024 roku) do końca 2025 roku, przy czym:
 - w roku 2024 planowanych jest 5 szkolenia;
 - w roku 2025 planowanych jest 5 szkoleń;
- miejsce wykonania zamówienia: Centrum Nauki, Kultury i Sztuki Stara Kopalnia w Wałbrzychu;
- szczegóły dotyczące realizacji poszczególnych szkoleń (w tym dokładny termin oraz orientacyjna liczba uczestników) zostaną przesłane do Wykonawcy drogą poczty elektronicznej nie później niż 7 dni przed datą realizacji każdego szkolenia. Ostateczna liczba uczestników każdego szkolenia zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego drogą poczty elektronicznej nie później niż 2 dni robocze przed terminem każdego szkolenia;
- zakres zamówienia: przygotowanie i dowóz własnym transportem cateringu, naczyń i innego niezbędnego wyposażenia, zapewnienie obsługi kelnerskiej, obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów. Posprząatanie po zakończonym spotkaniu, segregację i usunięcie śmieci;
- Wykonawca zapewnia: naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe, szklane szklanki do wody, dzbanki do wody, filiżanki ze spodkami, łyżeczki, talerze, talerzyki deserowe, małe miseczki lub bulionówki, sztucce, tace, stoły koktajlowe w ilości umożliwiającej swobodne spożycie posiłku uczestnikom szkolenia, obrusy na stoły wraz z przybraniem, a także składane serwetki jednorazowe (papierowe) w ilości wystarczającej do sprawnej obsługi cateringu, przewody zasilające itp.;
- potrawy powinny być serwowane w sposób umożliwiający jedzenie na stojąco.

W przypadku ogłoszenia obostrzeń epidemiologiczno-sanitarnych Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi zgodnie z obowiązującymi na dzień realizacji usługi przepisami.

Informacja nie stanowi zapytania ofertowego w rozumieniu Ustawy PZP i jest jedynie niezbędnym do uruchomienia postępowania elementem szacowania wartości zamówienia.