

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013

Przedmiotem zamówienia jest **usługa gastronomiczna oraz wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem podczas konferencji regionalnej podsumowującej stan wdrażania Programu oraz usługa cateringowa podczas trzech lub czterech (w zależności od zapotrzebowania) jednodniowych warsztatów** dla wnioskodawców i beneficjentów z obszaru województwa dolnośląskiego w ramach Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013. Miejszem wykonania zamówienia jest miasto Wałbrzych.

KONFERENCJA

- **Szczegóły techniczne:**

- liczba uczestników konferencji: 70 osób
- miejsce organizacji konferencji: hotel w Wałbrzychu
- przybliżony termin konferencji: październik 2013 r.
- przybliżony czas trwania konferencji: 9:00 – 15:00
- zapewnienie uczestnikom konferencji bezpłatnej szatni
- zapewnienie uczestnikom konferencji bezpłatnego parkingu

Wynajęcie sali konferencyjnej:

- sala konferencyjna na 70 osób z podłączoną aparaturą multimedialno-nagłaśniającą (tj. notebook, rzutnik, ekran do rzutnika, min. 3 mikrofony w tym 2 bezprzewodowe) oraz wyposażona w stół prezydencki i mównicę
- obecność personelu do obsługi na miejscu odbywającej się konferencji, pozostawanie do dyspozycji zamawiającego i uczestników

Przerwa kawowa KONFERENCJA

W trakcie konferencji następujący poczęstunek:

- kawa – bez ograniczeń
- herbata – bez ograniczeń
- mleko – bez ograniczeń
- cukier – bez ograniczeń
- cytryna – bez ograniczeń
- woda mineralna gazowana – 250 ml na osobę
- woda mineralna niegazowana – 250 ml na osobę
- sok - 250 ml na osobę
- ciastka – 3 rodzaje po 100 g na osobę
- owoce – różne rodzaje po 1 szt. na uczestnika
- kanapki – po 2 kromki pieczywa na uczestnika (jedna z wędliną i jedna jarska)

Wykonawca zapewni dwukrotną w ciągu dnia przerwę kawową.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013

Oznacza to, że podczas pierwszej przerwy kawowej podawana jest: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, sok, ciastka. Natomiast podczas drugiej przerwy kawowej podawana jest: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, owoce i kanapki. **Powyższe ilości poczęstunku są podzielone przez dwie przerwy kawowe i oznacza to** zamówienie na 300 g ciastek na osobę, różne rodzaje owoców po 1 szt. na uczestników, 2 kromki pieczywa na uczestnika, 250 ml soku na osobę, 250 ml wody mineralnej gazowanej na osobę i 250 ml wody mineralnej niegazowanej na uczestnika. W trakcie konferencji poczęstunek uzupełniany na bieżąco oraz napoje ciepłe dostępne bez ograniczeń.

Obiad KONFERENCJA

- zupa
 - ciepłe danie obiadowe: mięsne lub jarskie wraz z dodatkiem typu ziemniaki, kasza, ryż itp.
 - sok - 250 ml na osobę
 - woda mineralna bez ograniczeń
 - deser
- (menu do ustalenia z Zamawiającym)

Wykonawca zapewnia:

- przygotowanie sali do przerw kawowych i obiadu przed konferencją i sprzątnięcie po zakończeniu konferencji
- bieżące uzupełnianie poczęstunku oraz sprzątanie brudnych naczyń
- obsługę kelnerską obiadu
- obecność personelu do obsługi na miejscu odbywającej się konferencji, pozostawanie do dyspozycji zamawiającego i uczestników

WARSZTATY

- **Szczegóły techniczne:**

- 4 warsztaty x 25 osób (w sumie 100 osób)
- miejsce organizacji warsztatów: siedziba Regionalnego Punktu Kontaktowego w Wałbrzychu, ul. Słowackiego 23a, 2 piętro (bez windy)
- przybliżone terminy warsztatów: marzec, maj, październik, listopad 2013 r.
- czas organizacji warsztatów: od ok. 9:00 do ok. 15:00
- obecność personelu do obsługi na miejscu odbywających się warsztatów, pozostawanie do dyspozycji zamawiającego i uczestników

Przerwa kawowa WARSZTAT (dostarczenie posiłków na miejsce warsztatu)

W trakcie warsztatu następujący poczęstunek:

- kawa – bez ograniczeń
- herbata – bez ograniczeń

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013

- mleko – bez ograniczeń
- cukier – bez ograniczeń
- cytryna – bez ograniczeń
- woda mineralna gazowana (butelkowana) – 250 ml na osobę
- woda mineralna niegazowana (butelkowana) – 2 x 250 ml na osobę
- sok – 250 ml na osobę
- ciastka – 3 rodzaje po 100 g na osobę
- owoce – różne rodzaje po 1 szt. na uczestnika
- kanapki – po 2 kromki pieczywa na uczestnika (jedna z wędliną i jedna jarska)

Wykonawca zapewnia dwukrotną w ciągu każdego dnia warsztatu przerwę kawową. Oznacza to, że podczas pierwszej przerwy kawowej podawana jest: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, sok, ciastka. Natomiast podczas drugiej przerwy kawowej podawana jest: kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, owoce i kanapki. **Powyższe ilości poczęstunku są podzielone przez dwie przerwy kawowe i oznacza to** zamówienie na 300 g ciastek na osobę, różne rodzaje owoców po 1 szt. na uczestników, 2 kromki pieczywa na uczestnika, 250 ml soku na osobę, 250 ml wody mineralnej gazowanej na osobę i 250 ml wody mineralnej niegazowanej na uczestnika. W trakcie warsztatu poczęstunek uzupełniany na bieżąco oraz napoje ciepłe dostępne bez ograniczeń.

Obiad WARSZTAT (dostarczenie i podanie posiłków na miejsce warsztatu)

- jedno ciepłe danie obiadowe – garmażeryjne w granicy 450 g na osobę (menu do ustalenia z Zamawiającym)
- sok - 250 ml na osobę

Wykonawca zapewnia:

- stoły do rozłożenia cateringu w trakcie przerw kawowych oraz obrusy na stoły
- naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe oraz sztućce ze stali nierdzewnej, serwetki jednorazowe, papierowe, składane dla każdego uczestnika
- przygotowanie sali do cateringu przed warsztatami i sprzątnięcie po warsztatach

Uprzejmie prosimy o przedstawienie Państwa kosztorysu w formie poniższej tabeli. W przypadku **warsztatu** prosimy o dokonanie oszacowania kosztów usługi za **jeden dzień**. Pozostałe warsztaty zostaną oszacowane analogicznie do pierwszego.

Cena oferty powinna być kompletna i zawierać wszystkie koszty związane z:

- w przypadku konferencji: wynajęciem i obsługą sali konferencyjnej i sprzętu oraz przygotowaniem przerw kawowych i obiadu, a także z ich podaniem i sprzątnięciem;
- w przypadku warsztatów – przygotowaniem, dostarczeniem cateringu, a także z podaniem i sprzątnięciem.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013

	Cena netto	Stawka VAT	Cena brutto
<u>Wynajęcie sali konferencyjnej</u>			
<u>Przerwa kawowa</u> KONFERENCJA (wszystkie produkty łącznie) - cena za osobę			
<u>Obiad</u> KONFERENCJA - cena za osobę			
<u>Przerwa kawowa</u> WARSZTAT (wszystkie produkty łącznie) - cena za osobę			
<u>Obiad</u> WARSZTAT - cena za osobę			

Bardzo prosimy o przedstawienie Państwa oferty do dn. **04 lutego br. (poniedziałek)** do godz. **16.00**.

W przypadku dodatkowych pytań jesteśmy do Państwa dyspozycji.