

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

Zapytanie ofertowe

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa podczas czterech jednodniowych warsztatów** dla wnioskodawców i beneficjentów POWT RCz-RP 2007-2013 z obszaru województwa dolnośląskiego. Miejszem wykonania zamówienia jest miasto Wałbrzych.

Zamówienie realizowane jest w ramach projektu Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska – Rzeczpospolita Polska 2007-2013 „Wdrażanie Czechy 2012-2013”.

Opis zamówienia:

- 4 warsztaty x ok. 25 osób (w sumie ok. 100 osób);
- miejsce organizacji warsztatów: siedziba Regionalnego Punktu Kontaktowego w Wałbrzychu, ul. Słowackiego 23a, 2 piętro (bez windy);
- przybliżone terminy warsztatów: marzec, kwiecień, czerwiec, październik 2013 r.;
- przybliżony czas organizacji warsztatów: 9:00 – 15:00;

Menu przerwa kawowa – dla 1 warsztatu (ok. 25 osób):

- ciastka – 3 rodzaje po 100 g każdego rodzaju na osobę;
- owoce krojone (różne rodzaje – m.in. ananasy, kiwi, pomarańcze, jabłka, gruszki, winogrona, banany – po 100 g / 1 szt. na osobę);
- kanapki – po 3 kromki pieczywa na osobę (2 z wędliną – 1 na jasnym pieczywie, 1 na ciemnym pieczywie i 1 jarska).

Menu obiad typu bufet szwedzki – dla 1 warsztatu (ok. 25 osób):

- jedno ciepłe danie obiadowe – garmażeryjne o wadze 350 g na osobę (typu: pierogi, krokiety, naleśniki, kluski śląskie z sosem);
- surówki: 2 rodzaje, po 50 g każdego rodzaju na osobę.

Podane powyżej ilości podzielone są między dwie przerwy kawowe oraz – w przypadku napojów – obiad. Oznacza to, że podczas pierwszej przerwy kawowej podawane są: kawa, herbata, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, sok, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, kanapki, ciastka. Podczas drugiej przerwy kawowej podawane są: kawa, herbata, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, owoce i ciastka. Natomiast podczas obiadu podawane są: kawa, herbata, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, sok, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, ciepłe danie obiadowe oraz surówki. Poczęstunek uzupełniany jest na bieżąco oraz napoje ciepłe dostępne są bez ograniczeń.

Szczegółowe menu do ustalenia z Zamawiającym. Prosimy o przesłanie 2 przykładowych propozycji menu.

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

Menu napoje – dla 1 warsztatu (ok. 25 osób):

- 2 warniki z wrzątkiem – woda bez ograniczeń;
- wybór gatunkowej herbaty ekspresowej (4 rodzaje herbat, torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno): herbata czarna – 60 szt., zielona – 20 szt., czarna/zielona aromatyzowana lub owocowa;
- kawa rozpuszczalna typu classic w słoiczku – 2 opakowania po 200 g;
- kawa rozpuszczalna bezkofeinowa w słoiczku – 1 opakowanie po 200 g;
- śmietanka do kawy w płynie – 9 opakowań po 10 szt.;
- cukier biały w saszetkach 4 g – 160 szt.;
- cukier trzcinowy/brązowy w saszetkach 4 g – 40 szt.
- cytryna – bez ograniczeń;
- woda mineralna gazowana butelkowana – po 500 ml na osobę;
- woda mineralna niegazowana butelkowana – po 500 ml na osobę;
- sok: pomarańczowy – 3 l; jabłkowy – 2 l; grejfrutowy – 2 l.

Wykonawca zapewnia:

- przygotowanie, transport i podanie poczęstunku w ramach przerw kawowych i obiadu w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym;
- stoły do rozłożenia cateringu w trakcie przerw kawowych oraz obrusy na stoły;
- dodatkowy stół na brudne naczynia;
- naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe oraz sztućce ze stali nierdzewnej;
- serwetki jednorazowe, papierowe, składane dla każdego uczestnika;
- przygotowanie stołów i poczęstunku przed warsztatami i sprzątnięcie po ich zakończeniu;
- bieżące uzupełnianie poczęstunku oraz sprzątanie brudnych naczyń;
- obecność personelu do obsługi na miejscu odbywających się warsztatów, pozostawianie do dyspozycji zamawiającego i uczestników.

Upzejmie prosimy o dokonanie **oszacowania kosztów usługi za jeden warsztat (25 osób)**. Pozostałe warsztaty zostaną oszacowane analogicznie do pierwszego. Cena oferty powinna być kompletna i zawierać wszystkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem i podaniem cateringu, a także z przygotowaniem stołów przed warsztatami, obsługą w czasie ich trwania oraz sprzątnięciem po ich zakończeniu.

Prosimy o przedstawienie Państwa kosztorysu w formie załączonej tabeli. Wypełnione i podpisane tabele prosimy przesyłać drogą e-mailową na adres julia.maszczak@dolnyślask.pl (skan) lub faxem na numer 71/ 776 93 06 do dn. **28 lutego br. (czwartek) do godz. 16.00.**

W przypadku dodatkowych pytań jesteśmy do Państwa dyspozycji.