

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 gastronomiczna oraz wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem podczas konferencji regionalnej** podsumowującej stan wdrażania POWT RCz-RP 2007-2013. 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:

- liczba uczestników konferencji: 70 osób;
- miejsce organizacji konferencji: hotel lub sala konferencyjna 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 na terenie obiektu (70 miejsc parkingowych).

Wynajęcie sali konferencyjnej:

- sala konferencyjna na 70 osób w układzie teatralnym;
- sprzęt multimedialny i nagłaśniający (na wyposażeniu: laptop / notebook, rzutnik, ekran do rzutnika, min. 3 mikrofony w tym 2 bezprzewodowe, nagłośnienie);
- stół prezydialny oraz mównica;
- możliwość zaciemnienia sali;
- możliwość montażu kabiny do tłumaczenia symultanicznego w miejscu umożliwiającym swobodny widok na stół prezydialny i mównicę;
- obecność personelu technicznego do obsługi na miejscu odbywającej się konferencji, pozostawanie do dyspozycji zamawiającego i uczestników.

Przerwy kawowe i obiad:

a) Menu przerwa kawowa:

- 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).

b) Menu obiad typu bufet szwedzki:

- zupa: 2 rodzaje (zupa tradycyjna, np. rosół, barszcz, żurek oraz zupa-krem), w przeliczeniu 350 ml na osobę;
- ciepłe dania obiadowe:

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

- 1 danie mięsne o wadze 150 g na osobę + pasujący dodatek typu ziemniaki, kasza, ryż itp. o wadze 200 g na osobę – liczba porcji równa 3/4 uczestników;
- 1 danie jarskie na bazie grillowanych warzyw lub warzyw i makaronu / ryżu o wadze 450 g na osobę – liczba porcji równa 1/4 uczestników;
- surówki / sałatki: 3 rodzaje, po 150 g każdego rodzaju na osobę;
- deser: 2 rodzaje ciast (1 ciasto typu domowego wypieku– np. sernik, szarlotka i 1 ciasto z kremem), w przeliczeniu po 1,5 porcji 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, zupa, ciepłe dania obiadowe, surówki / sałatki oraz deser. 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.

c) Menu napoje:

- 2 lub więcej warników z wrzątkiem – woda bez ograniczeń;
- wybór gatunkowej herbaty ekspresowej (6 rodzajów herbat, torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno) – bez ograniczeń, przykładowa proporcja przy obecności 70 osób:
 - herbata czarna – 100 szt.,
 - herbata zielona – 50 szt.,
 - herbata czarna typu earl grey: 20 szt.,
 - herbata czarna/zielona aromatyzowana lub owocowa 4 rodzaje – po 20 szt.;
- kawa rozpuszczalna typu classic – bez ograniczeń;
- kawa rozpuszczalna bezkofeinowa – bez ograniczeń;
- śmietanka do kawy w płynie – bez ograniczeń;
- cukier biały – bez ograniczeń;
- cukier trzcinowy/brązowy w saszetkach 4 g – 100 szt.;
- cytryna – bez ograniczeń;
- woda mineralna gazowana butelkowana – po 500 ml na osobę;
- woda mineralna niegazowana butelkowana – po 500 ml na osobę;
- sok – 3 rodzaje, po 100 ml każdego rodzaju na osobę.

d) Wykonawca zapewnia:

- osobną salę przeznaczoną na podanie i spożycie poczęstunku w ramach przerw kawowych, wyposażoną w stoły do rozłożenia poczęstunku i naczyń w trakcie przerw kawowych oraz obrusy na stoły wraz z przybraniem, a także dodatkowy stół na brudne naczynia;

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

- osobną salę przeznaczoną na podanie i spożycie obiadu, wyposażoną w stoły i krzesła dla wszystkich uczestników konferencji;
- naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe oraz sztućce ze stali nierdzewnej;
- serwetki jednorazowe, papierowe, składane dla każdego uczestnika;
- przygotowanie sali i poczęstunku przed konferencją i sprzątnięcie po jej zakończeniu;
- bieżące uzupełnianie poczęstunku oraz sprzątanie brudnych naczyń;
- obecność personelu do obsługi na miejscu odbywającej się konferencji, pozostawanie do dyspozycji zamawiającego i uczestników.

Prosimy o przedstawienie Państwa kosztorysu w formie załączonej tabeli. Wypełnione i podpisane tabele prosimy przesyłać drogą e-mailową na adres julia.maszczak@dolnyslask.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.