

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, ze środków budżetu państwa oraz z Budżetu Województwa Dolnośląskiego w ramach Pomocy Technicznej Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska

Wałbrzych, dn. 24 lipca 2015 r.

Zapytanie ofertowe

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zaprasza do składania ofert cenowych dotyczących **usługi cateringowej, realizowanej podczas 2 szkoleń i 4 warsztatów**, organizowanych w ramach Pomocy Technicznej Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.

- **rodzaj zamówienia:** przerwa kawowa ciągła dla maksymalnie 340 osób oraz poczęstunek w formie bufetu ciepłego i zimnego dla maksymalnie 340 osób;
- **miejsce wykonania zamówienia:** **Wałbrzych**, sale konferencyjne i warsztatowe zapewnione przez Zamawiającego, w Parku Wielokulturowym Stara Kopalnia – Centrum Nauki i Sztuki w Wałbrzychu (ul. Wysockiego 29);
- **dane dot. szkoleń:** zakładany termin realizacji – I połowa października 2015 r. oraz I kwartał 2016 r.; maksymalnie 120 uczestników podczas 1 szkolenia; przybliżony czas trwania: 10:00 – 15:00;
- **dane dot. warsztatów:** maksymalnie 25 uczestników podczas 1 warsztatu; zakładany termin realizacji: IV kwartał 2015 r. oraz I kwartał 2016 r.; przybliżony czas trwania: 09:00 – 15:00;
- inne **menu** na każde z ww. wydarzeń, każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym;
- **usługa obejmuje:** przygotowanie, dowóz i obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą minimum 2 pracowników (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów oraz posprzątanie po zakończonym szkoleniu / warsztacie;
- **Wykonawca zapewni:** naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe, łyżeczki i widelczyki do ciasta ze stali nierdzewnej, a także składane serwetki jednorazowe (papierowe) w ilości wystarczającej do sprawnej obsługi cateringu;
- stoły zapewnia Zamawiający.

1. Przerwa kawowa ciągła, uzupełniana na bieżąco:

- **ciastka** – 3 rodzaje, po 100 g każdego rodzaju na osobę;
- **owoce krojone** – różne rodzaje, np. ananasy, kiwi, melony, grejpfruty, pomarańcze, jabłka, gruszki, winogrona – po 100 g na osobę;
- **mini kanapki dekoracyjne** – po 3 szt. na osobę (różne rodzaje, przykładowo: 1 z wędliną na jasnym pieczywie, 1 z wędliną na ciemnym pieczywie i 1 jarska);
- **woda mineralna:**
 - **w przypadku szkoleń:** niegazowana w dzbankach z dodatkiem cytryny i mięty – bez ograniczeń;
 - **w przypadku warsztatów:** w butelkach 250 ml – 1 butelka wody gazowanej na osobę oraz 2 butelki wody niegazowanej na osobę;
- **sok** – 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy i porzeczkowy / grejpfrutowy, po 100 ml każdego rodzaju na osobę;
- min. 2 werniki z wrzątkiem – **woda** bez ograniczeń;

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, ze środków budżetu państwa oraz z Budżetu Województwa Dolnośląskiego w ramach Pomocy Technicznej Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska

- **kawa w saszetkach (bez cukru i bez mleka)** – 3 saszetki na osobę;
- wybór **herbaty ekspresowej** (czarna, zielona, owocowe – torebki z zawieszką, każda sztuka pakowana osobno) – min. 3 saszetki na osobę;
- **śmietanka do kawy w płynie, cukier, cytryna** – bez ograniczeń.

2. **Poczęstunek w formie bufetowej, serwowany na zakończenie szkolenia / warsztatu:**

- wybór **przekąsek w małych porcjach**, umożliwiających spożycie na stojąco, bez konieczności użycia sztućców – po 10 szt. na osobę:
 - **3 typy przekąsek ciepłych** (przekąski mięsne i wegetariańskie typu: wytrawne muffinki, bruschetty, tartaletki, paszteciki), serwowanych na podgrzewaczach;
 - **5 typów przekąsek zimnych** (przekąski mięsne i wegetariańskie typu: tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne).
- **deser:** 1 porcja ciasta typu domowego wypieku – np. sernik, szarlotka na osobę i 1 muffinka lub babeczka na osobę, serwowane w papierowych papilotkach.

Prosimy o oszacowanie kosztu świadczenia ww. usług według poniższego wzoru z wykorzystaniem załączonej tabeli. Cena oferty powinna być kompletna i zawierać wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem cateringu, a także z jego podaniem i sprzątnięciem po jego zakończeniu:

Rodzaj usługi	Cena jedn. netto	Ilość sztuk	Wartość netto	Wartość brutto
Przerwa kawowa ciągła		340		
Poczęstunek w formie bufetowej		340		
Łączna kwota za realizację usług: zł netto (..... zł brutto).				

Zapraszamy wszystkie zainteresowane podmioty do zgłaszania swojej oferty cenowej dotyczącej ww. usług na adres mailowy: rpk@dolnyslask.pl na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty prosimy przesyłać **do dnia 4 sierpnia br. (wtorek), do godz. 12:00.**

Zamówienie zostanie udzielone zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.).

W przypadku dodatkowych pytań jesteśmy do Państwa dyspozycji.

Osoba do kontaktu:

Ilona Kwiecińska, e-mail: rpk@dolnyslask.pl, tel.: +48 74 667 09 90 / +48 74 667 09 91