

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

Wrocław, dn. 12 stycznia 2016 r.

## Zapytanie ofertowe

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zaprasza do składania ofert cenowych dotyczących **usługi cateringowej realizowanej podczas jednodniowych spotkań, spotkań informacyjnych i warsztatów**, w tym m.in. dla wnioskodawców, beneficjentów i partnerów Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska.

Podstawowe informacje dot. zamówienia:

- **miejsce wykonania zamówienia:** Wałbrzych i Wrocław, sale konferencyjne lub szkoleniowe;
- **dane dot. spotkań informacyjnych:** zakładany termin realizacji – minimalnie 7, a maksymalnie 12 spotkań zorganizowanych w okresie marzec 2016 r. – czerwiec 2017 r.; minimalnie 15, a maksymalnie 120 uczestników podczas 1 spotkania; przybliżony czas trwania 1 spotkania: ok. 6 godzin;
- **usługa obejmuje:** przygotowanie i dowóz własnym transportem cateringu, naczyń i innego niezbędnego wyposażenia, obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą minimum 2 pracowników (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów oraz posprzątanie po zakończonym warsztacie;
- **Wykonawca zapewni:** naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe, szklane szklanki do wody, łyżeczki i widelczyki do ciasta ze stali nierdzewnej, obrusy na stoły wraz z przybraniem, a także składane serwetki jednorazowe (papierowe) w ilości wystarczającej do sprawnej obsługi cateringu – w miejscu realizacji usługi nie ma możliwości zmywania naczyń;
- stoły zapewnia Zamawiający;
- inne **menu** na każde spotkanie, każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym;
- zamówienie obejmuje:

1) **Przerwa kawowa ciągła standard, uzupełniana na bieżąco – minimalnie dla 230, maksymalnie dla 330 osób:**

- **woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 500 ml** – po 1 butelce wody mineralnej niegazowanej oraz 1 butelce wody mineralnej gazowanej na osobę;
- min. 1 wernik z wrzątkiem – **woda** bez ograniczeń;
- min. 1 wernik z kawą – **kawa** bez ograniczeń;
- **herbata ekspresowa** (w tym czarna) – min. 3 saszetki na osobę;
- **mleko do kawy w płynie, cukier, cytryna** – bez ograniczeń.

2) **Przerwa kawowa ciągła premium, uzupełniana na bieżąco – minimalnie dla 40, maksymalnie dla 60 osób:**

- **ciastka** – 3 rodzaje, po 50 g każdego rodzaju na osobę;



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

- **woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 500 ml** – po 1 butelce wody mineralnej niegazowanej oraz 1 butelce wody mineralnej gazowanej na osobę;
- min. 1 wernik z wrzątkiem – **woda** bez ograniczeń;
- min. 1 wernik z kawą – **kawa** bez ograniczeń;
- wybór **herbaty ekspresowej** (czarna, zielona, owocowe – torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno) – min. 3 saszetki na osobę;
- **mleko do kawy w płynie, cukier, cytryna** – bez ograniczeń.

3) **Zestawy śniadaniowe – minimalnie 150, a maksymalnie 210 zestawów:**

- pojedynczy zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:
  - 1 kanapka wegetariańska na pieczywie pełnoziarnistym z warzywami i sosami oraz dowolnym rodzajem sera, o minimalnej wadze 250 g, pakowana w folię – składniki inne dla każdego spotkania, każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
  - napój w kartoniku ze słomką – pojemność 200 ml, smak pomarańczowy lub jabłkowy – każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
  - 1 jabłko;
  - 1 ciastko / 1 rogalik / 1 porcja ciasta pakowane fabrycznie, o gramaturze ok. 80 g – każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
  - 2 serwetki papierowe;
- każdy zestaw zapakowany w wytrzymałą papierową eko torbę, jednobarwną, bez nadruków i naklejek, z uchwytem ze sznurka lub wzmocnionego papieru.

4) **Poczęstunek w formie bufetu ciepłego i zimnego, serwowany na zakończenie spotkania – minimalnie dla 80, maksymalnie dla 120 osób:**

- wybór **przekąsek w małych porcjach**, umożliwiających spożycie na stojąco, bez konieczności użycia sztućców – po 10 szt. o łącznej gramaturze minimum 500 g na osobę:
  - **3 typy przekąsek ciepłych** (przekąski mięsne i wegetariańskie typu: wytrawne muffinki, bruchetty, tartaletki, paszteciki), serwowane na podgrzewaczach;
  - **5 typów przekąsek zimnych** (przekąski mięsne i wegetariańskie typu: tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne);
- **owoce krojone** – różne rodzaje, np. ananasy, kiwi, melony, grejpfruty, pomarańcze, jabłko, gruszki, winogrona – po 50 g na osobę;
- **deser**: 1 porcja ciasta typu domowego wypieku – np. sernik, szarlotka na osobę i 1 muffinka lub babeczka na osobę, serwowane w papierowych papilotkach; łączna gramatura obu rodzajów deseru na osobę – minimum 200 g;
- **sok** – 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy i porzeczkowy / grejpfrutowy, po 100 ml każdego rodzaju na osobę.

Prosimy o oszacowanie kosztu świadczenia ww. usług według poniższego wzoru z wykorzystaniem załączonej tabeli. Cena oferty powinna być kompletna i zawierać wszystkie koszty związane

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

**z przygotowaniem i dostarczeniem cateringu, a także z jego podaniem i sprzątnięciem po jego zakończeniu:**

Rodzaj usługi	Cena jednostkowa brutto	Ilość sztuk	Wartość brutto
Przerwa kawowa ciągła standard		330	
Przerwa kawowa ciągła premium		60	
Zestawy śniadaniowe		210	
Poczęstunek w formie bufetu ciepłego i zimnego		120	
<b>Łączna kwota za realizację usług: ..... zł netto ..... zł brutto.</b>			

Zapraszamy wszystkie zainteresowane podmioty do zgłaszania swojej oferty cenowej dotyczącej ww. usług na adres mailowy: [julia.maszczak@dolnyslask.pl](mailto:julia.maszczak@dolnyslask.pl) na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty prosimy przysyłać **do dnia 20 stycznia br. (środa)**.

**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:**

Julia Maszczak, e-mail: [julia.maszczak@dolnyslask.pl](mailto:julia.maszczak@dolnyslask.pl), tel.: +48 71 776 92 89.