



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. 08 września 2015 r.

## Zapytanie ofertowe

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

- **rodzaj zamówienia:** catering składający się z przerwy kawowej ciągłej oraz poczęstunku w formie bufetu ciepłego i zimnego dla minimalnie 60, a maksymalnie 100 osób, podzielony na 4 jednodniowe warsztaty;
- **miejsce wykonania zamówienia:** Wałbrzych, sale warsztatowe zapewnione przez Zamawiającego, w Parku Wielokulturowym Stara Kopalnia – Centrum Nauki i Sztuki w Wałbrzychu (ul. Wysockiego 29);
- **dane dot. warsztatów:** zakładany termin realizacji – 2 warsztaty w IV kwartale 2015 r. oraz 2 warsztaty w I półroczu 2016 r.; minimalnie 15, a maksymalnie 25 uczestników podczas 1 warsztatu; przybliżony czas trwania 1 warsztatu: 09:00 – 15:00;
- inne **menu** na każdy warsztat, każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym;
- **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.

### 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. o łącznej gramaturze minimum 100 g na osobę; różne rodzaje, przykładowo: 1 z wędliną na jasnym pieczywie, 1 z wędliną na ciemnym pieczywie i 1 jarska;
- **woda mineralna** – 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. 1 warnik z wrzątkiem – **woda** bez ograniczeń;
- min. 1 warnik z kawą – **kawa** 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

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

2. **Poczęstunek w formie bufetu ciepłego i zimnego, serwowany na zakończenie warsztatu:**

- 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), 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; łączna gramatura obu rodzajów deseru na osobę – minimum 200 g.

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 jednostkowa netto	Ilość sztuk	Wartość netto	Wartość brutto
Przerwa kawowa ciągła		100		
Poczęstunek w formie bufetu ciepłego i zimnego		100		
<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: [rpk@dolnyslask.pl](mailto:rpk@dolnyslask.pl) na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego. Oferty prosimy przesyłać **do dnia 14 września 2015 r. (poniedziałek)**.

**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:**

Justyna Gajzler, e-mail: [rpk@dolnyslask.pl](mailto:rpk@dolnyslask.pl), tel.: +48 71 776-95-03