

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. 21.01.2020r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dot. WYCENY WYKONANIA USŁUGI CATERINGOWEJ

realizowanej w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska;

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zwraca się z prośbą o oszacowanie kosztów świadczenia usługi cateringowej na potrzeby spotkania o charakterze giełdy partnerstw organizowanego dla wnioskodawców, beneficjentów i partnerów Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska; zgodnie z poniższymi szczegółami.

Zamówienie zostanie udzielone zgodnie z ustawą z dnia **29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych**.

Uprzejmie prosimy o zapoznanie się z poniższym uszczegółowieniem dot. Zamówienia i przesłanie Państwa kosztorysu w formie **załączonego Formularza ofertowego** drogą poczty elektronicznej na adres e-mail: anna.sosinska@dolnyślask.pl do dnia **28.01.2020r.**

W przypadku dodatkowych pytań jestem do Państwa dyspozycji:

Osoba do kontaktu: Anna Sosińska,

e-mail: anna.sosinska@dolnyślask.pl, tel.: +48 74 66 70 997

I. Szczegółowy zakres usługi cateringowej

Zamówienie obejmuje 2 części:

Część 1:

Przerwa kawowa ciągła uzupełniana na bieżąco w czasie trwania całego spotkania

- minimalna liczba przerw kawowych ciągłych wynosi 80 zestawów, maksymalna liczba przerw kawowych ciągłych wynosi 120 zestawów („zestaw” to 1 przerwa kawowa ciągła na 1 osobę podczas trwania całego spotkania);
- przerwa kawowa powinna być do dyspozycji uczestników spotkania co najmniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem spotkania i pozostawać do ich dyspozycji do zakończenia spotkania;
- **1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:**
 - woda niegazowana/ woda z cytryną i miętą w dzbankach – bez ograniczeń;
 - min. 2 rodzaje soków w dzbankach – min. 200 ml każdego rodzaju soku/osobę; nie dopuszcza się napojów owocowych i nektarów;
 - kawa (serwowana w ekspresie ciśnieniowym oraz rozpuszczalna);
 - herbata ekspresowa (torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno, min. 3 rodzaje do wyboru – np. czarna, zielona, owocowa)- co najmniej 2 szt./osobę;
 - wrzątek w termosach/warnikach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu – bez ograniczeń;
 - mleko do kawy w mlecznikach – bez ograniczeń;
 - cytryna w plastrach podawana na talerzykach, cukier (biały, trzcinowy) – bez ograniczeń;
 - min. 2 rodzaje kanapek (z pastami, masłem, sałatą/kiełkami, warzywami, wędliną, serami, łososiem itp.) - po 100 g/ każdego rodzaju na osobę, w tym 1 rodzaj wegetariański;
 - świeże owoce filetowane – co najmniej 3 rodzaje (np. ananas, jabłka, gruszki, winogrona, kiwi, banany, pomarańcze, melon) – co najmniej 200 g 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

Część 2:

Poczęstunek w formie bufetu:

- minimalna liczba poczęstunku w formie bufetu to 80 zestawów, maksymalna liczba poczęstunku w formie bufetu to 120 zestawów („zestaw” to 1 poczęstunek w formie bufetu dla 1 osoby)
- **1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:**
 - **zupa** (min. 200 ml/osobę) – zupa czosnkowa według tradycyjnej receptury czeskiej podawana w małych miseczkach lub bulionówkach w sposób umożliwiający konsumpcję na stojąco;
 - **pierogi ruskie** gotowane, podawane ze smażoną cebulką- 8 sztuk/osobę;
 - **min. 2 rodzaje pieczywa**, w tym ciemne- min. 70g /osobę.
 - **sałatka warzywna z dressingiem porcjowana w pojemnikach** – min. 2 rodzaje, łącznie min. 100 g / osobę (np. sałatka jarzynowa, z grillowanych warzyw);
 - **2 rodzaje ciast pieczonych** (2 szt./osoba/po min. 100 g każde) - tradycyjne ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi oraz miódownik według tradycyjnej receptury czeskiej; ciasta powinny być porcjowane, serwowane w papierowych papilotkach oraz podzielone na małe porcje, umożliwiające spożycie bez talerzyka

II. Warunki realizacji zamówienia:

- usługa cateringowa realizowana będzie w drugiej połowie roku 2020 najprawdopodobniej w miesiącu wrześniu, podczas jednodniowego spotkania o charakterze giełdy partnerstw organizowanego dla wnioskodawców, beneficjentów i partnerów Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska; przybliżony czas trwania giełdy- 4 godziny.
- miejsce wykonania zamówienia: **Wałbrzych**, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- zakres zamówienia: przygotowanie i dowóz własnym transportem cateringu, naczyń i innego niezbędnego wyposażenia, zapewnienie obsługi kelnerskiej, obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów oraz posprzątanie po zakończonym spotkaniu, segregację i usunięcie śmieci;
- Wykonawca zapewnia: naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe, szklane szklanki do wody, dzbanki do wody, filiżanki ze spodkami, łyżeczki, talerze, talerzyki deserowe, małe miseczki lub bulionówki, sztucze, tace, obrusy na stoły wraz z przybraniem, a także składane serwetki jednorazowe (papierowe) w ilości wystarczającej do sprawnej obsługi cateringu, przewody zasilające itp.;
- stoły zapewnia Zamawiający,
- potrawy mają być serwowane w sposób umożliwiający jedzenie na stojąco;