



**Interreg  
Europe**

European Union | European Regional Development Fund



Projekt „REMIX – inteligentne i zielone regiony górnicze UE” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Europa.

Wrocław, dn. 13 czerwca 2017 r.

## Zapytanie ofertowe

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zwraca się z prośbą o oszacowanie kosztów świadczenia **usług restauracyjnych i cateringowych na potrzeby realizacji projektu „REMIX – inteligentne i zielone regiony górnicze UE” w ramach Programu Interreg Europa, zgodnie z poniższymi szczegółami.**

Zamówienie zostanie udzielone zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2015 poz. 2164 ze zm.).

Uprzejmie prosimy o zapoznanie się z poniższym uszczegółowieniem dot. zamówienia i przedstawienie Państwa kosztorysu w formie **załączonego Formularza ofertowego, z zachowaniem oryginalnej nazwy pliku, uzupełnionej o nazwę Wykonawcy.** Cena oferty powinna być kompletna i zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Oferty można przysyłać drogą poczty elektronicznej do dnia **22 czerwca 2017 r. (czwartek)** na adres [julia.maszczak@dolnyslask.pl](mailto:julia.maszczak@dolnyslask.pl).

W przypadku dodatkowych pytań jesteśmy do Państwa dyspozycji. Osoba do kontaktu: Julia Maszczak, tel. 71 776 92 89, adres e-mail [julia.maszczak@dolnyslask.pl](mailto:julia.maszczak@dolnyslask.pl).

### **I USŁUGI RESTAURACYJNE – 90 usług:**

#### **Warunki realizacji zamówienia:**

- usługi będą świadczone sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego;
- usługi będą realizowane w obiektach restauracyjnych, których jakość i standard odpowiadają podobnym obiektom zlokalizowanym w hotelach o standardzie minimum 3 gwiazdek, zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz.U. 2016 poz. 187);
- usługi będą świadczone na terenie województwa dolnośląskiego;
- Wykonawca zapewni w czasie świadczenia usługi miejsca siedzące przy stolikach dla wszystkich uczestników oraz obsługę kelnerską;
- Wykonawca oraz ewentualni podwykonawcy zobowiązani są do przestrzegania aspektów środowiskowych poprzez stosowanie naczyń szklanych, porcelanowych lub porcelitowych, szklanych szklanek do wody, sztućców ze stali nierdzewnej, wielorazowych obrusów na stoły wraz z przybraniem, a także serwetek jednorazowych (papierowych, wykonanych z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony), jak również do sortowania odpadów powstałych w czasie świadczenia usługi, zgodnie z miejscowymi zasadami zbiórki odpadów;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w Umowie;

- Wykonawca każdorazowo przedstawi **min. 2 propozycje menu**, którego wybór nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym nie później niż 3 dni przed planowanym terminem spotkania;
- 1 usługa zawiera łącznie następujące elementy:
  - **zupa wegetariańska** – min. 200 ml / usługę;
  - **ciepłe danie mięsne lub wegetariańskie** (liczba dań danego typu na podstawie dyspozycji Zamawiającego przekazanej na 2 dni robocze przed organizacją wydarzenia):
    - **danie mięsne** – do wyboru min. 2 rodzaje mięs (drobiowe, wieprzowe, wołowe), min. 200 g / usługę oraz do wyboru min. 2 rodzaje pasujących dodatków typu ziemniaki, kasza, ryż, makaron itp., min. 150 g / usługę;
    - **danie wegetariańskie**, np. na bazie grillowanych warzyw lub warzyw i makaronu / ryżu, min. 400 g / usługę;
  - **sałatka / surówka warzywna** – min. 3 rodzaje, łącznie min. 150g / usługę;
  - **deser**, np. ciasto, ciastko kremowe, deser na bazie owoców sezonowych – min. 150 g / usługę;
  - **1 napój ciepły do wyboru**: kawa z ekspresu lub herbata / usługę;
  - **woda mineralna niegazowana w dzbankach** – min. 330 ml / usługę;
  - **sok w dzbankach** – min. 200 ml / usługę.

## II USŁUGI CATERINGOWE – ilość usług w zależności od rodzaju (wyszczególniono poniżej):

### Warunki realizacji zamówienia:

- usługi będą świadczone sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego;
- usługi będą świadczone na terenie województwa dolnośląskiego, z czego min. 60% usług będzie świadczonym na terenie miasta Wrocław;
- **zakres zamówienia:** przygotowanie i dowóz własnym transportem cateringu, naczyń i innego niezbędnego wyposażenia, 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;
- **miejsce wykonania zamówienia:** dopuszcza się możliwość świadczenia usługi w różnych obiektach tj. np. restauracje, sale konferencyjne, wykładowe i szkoleniowe, sale wystawowe, plenery, środki mobilne (np. autokar), itd.;
- Wykonawca każdorazowo przedstawi **min. 2 propozycje menu**, którego wybór nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym nie później niż 3 dni przed planowanym terminem spotkania;
- **Wykonawca zapewni w cenie usługi:**
  - **naczynia:** szklane, porcelanowe lub porcelitowe, wielorazowe obrusy na stoły do podania cateringu wraz z przybraniem, a także składane serwetki jednorazowe (papierowe, wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony) w ilości wystarczającej do sprawnej obsługi cateringu;
  - **stoły** (wraz z dekoracją i aranżacją zgodną z charakterem spotkania) do rozłożenia cateringu, każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym;

- **menu** inne na każde spotkanie, każdorazowo uzgodnione z Zamawiającym, produkty wykorzystane w menu – w miarę możliwości – dobierane stosownie do pory roku i pochodzące od lokalnych dostawców;
- **odpady** wytworzone w czasie świadczenia usługi będą zbierane oddzielnie, zgodnie z zasadami systemu zbiórki administracji publicznej w miejscu spotkania;
- **pojazdy**, które będą wykorzystywane w ramach świadczenia usługi, spełniają co najmniej wymagania w zakresie emisji spalin EURO 4 lub IV;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do **kontroli sposobu realizacji usługi** zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w Umowie;
- w ramach usług cateringowych przewidziano następujące rodzaje usług:

#### 1. Przerwa kawowa ciągła – 230 usług:

- jako 1 usługę rozumie się 1 przerwę kawową ciągłą, uzupełnianą na bieżąco, trwającą tyle samo czasu co dane spotkanie, jednak nie dłużej jak 6 godzin;
- 1 usługa obejmuje następujące elementy:
  - **woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności 500 ml** – po 1 butelce wody mineralnej niegazowanej lub gazowanej / usługę – każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
  - **min. 2 rodzaje soków w dzbankach** – min. 200 ml każdego rodzaju soku / usługę;
  - **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), **mleko do kawy** w mlecznikach, **cytryna**, **cukier** – bez ograniczeń.

#### 2. Usługi cateringowe w formie bufetu – 40 usług:

- 1 usługa zawiera łącznie następujące elementy:
  - **1 rodzaj ciepłego dania mięsnego (mięso drobiowe, wołowe albo wieprzowe)**, min. 200 g / usługę;
  - **1 rodzaj ciepłego dania wegetariańskiego (np. na bazie grillowanych warzyw lub warzyw i makaronu / ryżu)** – min. 100 g / usługę;
  - **dodatki** typu ziemniaki, kasza, ryż, makaron itp. – min. 100 g / usługę;
  - **sałatka / surówka warzywna** – min. 2 rodzaje, łącznie min. 100 g / usługę;
- dodatkowo Wykonawca zapewni **stoliki koktajlowe** w ilości nie większej niż 6 sztuk.

#### 3. Zestawy śniadaniowe – 40 usług:

- jako 1 usługę rozumie się 1 zestaw, zawierający łącznie następujące elementy:
  - **min. 1 kanapka** wegetariańska o łącznej wadze min. 200 g: pieczywo pełnoziarniste, sałata, warzywa oraz dowolny rodzaj sera, sos; pakowana w folię spożywczą;
  - **1 woda mineralna** w butelce plastikowej – pojemność 500 ml, niegazowana;
  - **1 napój w kartoniku ze słomką** – pojemność 200 ml, smak pomarańczowy;
  - **1 jabłko**;
  - **1 drożdżówka lub rogalik**, pakowane w folię spożywczą lub fabrycznie, o gramaturze min. 80 g;

- **min. 2 serwetki jednorazowe** (papierowe, wykonane z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony);
- **eko-torba** – każdy zestaw zapakowany w wytrzymałą papierową eko-torbę, jednobarwną, bez nadruków i naklejek, z uchwytem ze sznurka lub wzmocnionego papieru, o rozmiarze umożliwiającym zapakowanie materiałów promocyjnych o wielkości A4.

4. **Wybór przekąsek ciepłych – 30 usług:**

- 1 usługa obejmuje min. 2 typy przekąsek ciepłych (mięśnych i wegetariańskich – np. wytrawne muffinki, bruchetty, tartaletki, paszteciki) o łącznej gramaturze min. 100 g / usługę;
- przekąski powinny być serwowane na podgrzewaczach, a także podawane w małych porcjach, umożliwiającym spożycie na stojąco, bez konieczności użycia sztućców.

5. **Wybór przekąsek zimnych – 40 usług:**

- 1 usługa obejmuje min. 4 typy przekąsek zimnych (mięśnych i wegetariańskich – np. wytrawne muffinki, tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne) o łącznej gramaturze min. 200 g / usługę;
- przekąski powinny być podawane w małych porcjach, umożliwiającym spożycie na stojąco, bez konieczności użycia sztućców.

6. **Ciasta porcjowane – 50 usług:**

- 1 usługa obejmuje min. 3 rodzaje ciasta, np. sernik, szarlotka, drożdżówka, ciasto biszkoptowe, ciasto kruche itp. o łącznej gramaturze min. 150 g / usługę;
- ciasta powinny być serwowane w papierowych papilotkach oraz podzielone na małe porcje, umożliwiające spożycie bez talerzyka.

7. **Słodycze na wagę – 70 usług:**

- 1 usługa obejmuje następujące elementy:
  - cukierki czekoladowe lub małe czekoladki w papierkach – min. 80 g / usługę;
  - ciastka – min. 3 rodzaje, w tym 1 w czekoladzie oraz 1 wafelek, łącznie min. 70 g / usługę.