

Wrocław, dn. 28 stycznia 2026 r.

Zapytanie ofertowe
dot. oszacowania kosztów usługi organizacji spotkań planowanych
w ramach projektu pn. „Polsko-Czeska Akademia Kadr Turystyki” współfinansowanego
ze środków Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego zwraca się z prośbą o oszacowanie kosztów świadczenia usługi organizacji spotkań zgodnie z poniższym uszczegółowieniem.

Usługa realizowana będzie sukcesywnie w okresie od 2026 r. do 2028 r. na obszarze wsparcia Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027 w województwie dolnośląskim obejmującym powiaty: bolesławiecki, dzierzoniowski, jaworski, m. Jelenia Góra, kamiennogórski, karkonoski, kłodzki, lubański, lwówecki, strzebiński, świdnicki, m. Wałbrzych, wałbrzyski, ząbkowicki, zgorzelecki, złotoryjski (dalej „dolnośląski obszar wsparcia”).

Uprzejmie prosimy o zapoznanie się z informacjami dot. zakresu usługi i przesłanie Państwa wyceny w formie załączonego Formularza oferty cenowej drogą mailową na adres poczty elektronicznej: anna.jankowska@dolnyslask.pl do dnia **04.02.2026 r.**

Zamówienie zostanie udzielone zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Zakres usługi organizacji spotkań obejmuje:

1. Świadczenie usług restauracyjnych/cateringowych

Usługi świadczone będą poprzez zapewnienie posiłków w restauracjach bądź dostarczenie posiłków do miejsca organizacji spotkania. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską; przygotowanie i dowóz własnym transportem cateringu, naczyń (naczynia szklane, porcelanowe lub porcelitowe, szklane szklanki do wody, łyżeczki i widelczyki do ciasta ze stali nierdzewnej) i innego niezbędnego wyposażenia, obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów oraz posprząatanie po zakończonym spotkaniu, segregację i usunięcie śmieci.

a) przerwa kawowa ciągła uzupełniana na bieżąco w czasie 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;
- przez „zestaw” rozumie się 1 przerwę kawową ciągłą na 1 osobę podczas trwania całego spotkania;
- **1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:**
 - woda gazowana/niegazowana – bez ograniczeń;
 - sok 100% - min. 2 rodzaje soków w dzbankach/min. 200 ml każdego rodzaju soku/osobę;
 - kawa serwowana w ekspresie ciśnieniowym – bez ograniczeń;

Projekt „Polsko-Czeska Akademia Kadr Turystyki” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027

- 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 (np. z pastami, masłem, sałatą/kiełkami, warzywami, wędliną, serami, łososiem itp.) - po min. 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;
- 2 rodzaje ciast pieczonych (2 szt./osoba/po min. 100 g każde) - ciasta powinny być porcjowane, podzielone na małe porcje.

b) lunch/zestaw obiadowy

- posiłek dwudaniowy w formie bufetu dostarczony do miejsca spotkania lub serwowany w restauracji;
- przez „zestaw” rozumie się posiłek dwudaniowy w formie bufetu dla 1 osoby;
- **1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy (2 ciepłe potrawy):**
 - zupa (min. 250 ml/osobę) – 2 zupy do wyboru podawane w małych miseczkach lub bulionówkach;
 - danie mięsne – o łącznej gramaturze min. 150 g/osobę oraz danie rybne/wegetariańskie – o łącznej gramaturze min. 150 g/osobę;
 - dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, ryż na sypko);
 - min. 2 rodzaje pieczywa, w tym ciemne - min. 70 g /osobę;
 - surówka/sałatka warzywna z dressingiem porcjowana w pojemnikach – min. 2 rodzaje, łącznie min. 150 g /osobę; dodatki warzywne (2 do wyboru);
 - woda gazowana/niegazowana – bez ograniczeń

c) kolacja

- kolacja serwowana w restauracji w formie bufetu;
- przez „zestaw” rozumie się jednodaniowy posiłek w formie bufetu dla 1 osoby;
- **1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:**
 - ciepły posiłek, jednodaniowy, mięsny bądź jarski do wyboru – min. 200 g/osobę;
 - zimne i/lub ciepłe przystawki jarskie – min. 200 g/osobę;
 - pieczywo – min. 100 g/osobę;
 - deser – min. 150 g/osobę;
 - woda mineralna gazowana/niegazowana – bez ograniczeń;
 - herbata ekspresowa (torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno, min. 3 rodzaje do wyboru – np. czarna, zielona, owocowa) - co najmniej 2 szt./osobę.

2. Świadczenie usług wynajmu sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem i obsługą techniczną

Usługa obejmuje zapewnienie sal konferencyjnych lub innych lokali o standardzie odpowiadającym salom konferencyjnym wraz z wyposażeniem oraz obsługą techniczną spotkań. Jako salę konferencyjną rozumie się pomieszczenie umożliwiające przeprowadzenie danego wydarzenia tj. posiadające odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz wyposażenie wskazane przez Zamawiającego. W pobliżu sali konferencyjnej, gdzie odbywać się będzie spotkanie zapewniona zostanie sala lub wydzielone miejsce na poczęstunek. Wszystkie sale, w których będą się odbywać spotkania muszą być ogrzewane i klimatyzowane.

Projekt „Polsko-Czeska Akademia Kadr Turystyki” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027

a) wynajęcie sali przystosowanej do przeprowadzenia szkolenia/warsztatu dla 33 osób:

- ilość wynajmów (szkoleń/warsztatów): 8;
- ilość dni wynajmu: 16 (każde spotkanie jest dwudniowe);
- miejsce organizacji: 8-dwudniowych szkoleń/warsztatów na dolnośląskim obszarze wsparcia;
- liczebność grup szkoleniowych może się różnić pomiędzy poszczególnymi szkoleniami/warsztatami: minimalna liczba uczestników jednego spotkania wynosi **28 osób**, a maksymalna **38 osób**;
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia warunków organizacyjnych adekwatnych do faktycznej liczby uczestników każdego szkolenia/warsztatu.
- wyposażenie: min. krzesła ułożone wokół stołu/stołów w ustawieniu w podkowę, zapewniającym swobodę ruchów uczestnikom szkolenia/warsztatu; flipchart, pilot do rzutnika, sprzęt multimedialny i nagłaśniający dostępny wraz z obsługą techniczną: laptop, rzutnik oraz podwieszany ekran do rzutnika lub zamontowany na stałe ekran LCD minimum 40 cali z podłączeniem do komputera, min. 2 mikrofony w tym 1 mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie;
- zapewnienie bezpłatnej szatni.

b) wynajęcie sali przystosowanej do przeprowadzenia seminarium dla 100 osób:

- ilość seminariów: 1
- ilość dni wynajmu: 1 (jednodniowe seminarium);
- miejsce organizacji: dolnośląski obszar wsparcia;
- wyposażenie: min. 100 krzeseł w ułożeniu teatralnym zapewniającym swobodę ruchów uczestnikom spotkania; mównica; stół prezydialny wyposażony w podłączenie do laptopa i pilot do rzutnika, krzesła dla 6 prelegentów, sprzęt multimedialny i nagłaśniający dostępny wraz z obsługą techniczną: laptop, rzutnik oraz podwieszany ekran do rzutnika lub zamontowany na stałe ekran LCD minimum 40 cali z podłączeniem do komputera, 3 mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie;
- możliwość montażu kabiny do tłumaczenia symultanicznego w miejscu umożliwiającym swobodny widok na stół prezydialny i mównicę oraz zabezpieczenie podłączenia sieciowego niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania kabiny;
- umożliwienie zainstalowania kabiny do tłumaczeń 1 dzień przed i nie później niż 60 min. przed planowaną godziną rozpoczęcia konferencji przez wynajętą przez Zamawiającego firmę tłumaczeniową, do uzgodnienia z Zamawiającym.

3. Świadczenie usług hotelarskich (nocleg ze śniadaniem)

Usługa obejmuje rezerwację i opłacenie noclegów dla uczestników spotkań (szkolenia/warsztaty oraz staże wymienne) w obiektach hotelarskich, spełniających wymogi - co do wielkości obiektu, jego wyposażenia i zakresu świadczonych usług - odpowiadające kategorii obiektów hotelarskich w Polsce o standardzie min. trzygwiazdkowym, zdefiniowanych w ustawie z dn. 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych, które spełniają przesłanki Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dn. 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich,

Projekt „Polsko-Czeska Akademia Kadr Turystyki” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Interreg Czechy – Polska 2021-2027

w których są świadczone usługi hotelarskie umożliwiające zaszeregowanie danego obiektu do kategorii nie niższej niż trzy gwiazdki.

- usługi będą świadczone w pokojach jednoosobowych z indywidualnymi łazienkami (w każdym pokoju);
- wszystkie usługi będą obejmować śniadania w restauracji hotelowej w trakcie całego pobytu. Śniadanie będzie wliczone w cenę noclegu;
- nie dopuszcza się możliwości organizacji noclegów w motelach, hostelach czy apartamentowcach;
- hotel musi być dostosowany dla osób z niepełnosprawnościami;
- wskazane hotele powinny znajdować się w centrum miejscowości;
- każdy wynajmowany pokój ma mieć wliczone w cenę wszelkie opłaty miejscowe, klimatyczne itp.;
- w każdym pokoju powinna być wliczona w cenę butelka wody, dostępna w dniu przyjazdu;
- każdy pokój ma mieć wliczone w cenę darmowy i nielimitowany dostęp do Internetu, w tym WIFI;
- dla uczestników spotkań zapewniony zostanie bezpłatny parking, w tym odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych.

4. Zapewnienie uczestnikom spotkań materiałów piśmienniczych oznakowanych logotypami

Usługa polega na zapewnieniu materiałów piśmienniczych obejmujących zestaw: notes z długopisem wraz z oznaczeniem logotypami.

Notes:

- ilość: 100 sztuk,
- format A5,
- twarda okładka,
- kartki białe/kremowe w linię/kratkę o gramaturze nie mniej niż 70 g/m²,
- ilość kartek w notesie – min. 60 (min. 120 stron),
- zamknięcie – na gumkę,
- uchwyt na długopis,
- zakładka z tasiemki,
- kolorystyka do uzgodnienia z Zamawiającym w ramach realizacji zamówienia,
- znakowanie: logotypu Programu, logotypu Dolnego Śląska, logotypu projektu,
- nadruk na zewnętrznej stronie okładki; wykonany w sposób widoczny i trwały; technika nadruku dostosowana do materiału, z którego wykonana będzie okładka.

Długopis:

- ilość: 100 sztuk,
- dopasowany do notesu,
- wykonany z metalu,
- długość: nie mniej niż 12 cm,
- kolorystyka dopasowana do koloru notesu.