



Unia Europejska. Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego: Inwestujemy w waszą przyszłość/  
Europäische Union. Europäischer Fonds für regionale Entwicklung: Investition in Ihre Zukunft

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Polska-Saksonia 2007-2013

W ramach realizowanego projektu „Razem dla pogranicza Dolny Śląsk - Saksonia” Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego przygotowuje się do przeprowadzenia postępowania zamówień publicznych na usługi hotelarskie, gastronomiczne, wynajmu sal konferencyjno - szkoleniowych oraz dostarczenia materiałów konferencyjnych. Usługi realizowane będą w latach 2012 – 2014 na Dolnym Śląsku w podregionie jeleniogórsko - wałbrzyskim.

Zakres usług obejmuje:

### **1. Usługa restauracyjno – cateringowa:**

Dostarczanie zamówionych posiłków i zapewnienie obsługi kelnerskiej zaplanowanych spotkań, zapewnienie zgodnej z charakterem spotkania dekoracji i aranżacji stołów. Zapewnienie naczyń szklanych, porcelanowych lub porcelitowych, sztućców ze stali nierdzewnej, trójwarstwowych papierowych serwetek dla każdego z uczestników spotkania. Opcjonalnie zapewnienie posiłków w wybranych restauracjach.

- a) **Przerwa kawowa – napoje:** Sok 200ml/na osobę, kawa, herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna bez ograniczeń;
- b) **Przerwa kawowa – ciastka:** Kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana bez ograniczeń, ciastka różne rodzaje po 150 g/ na osobę;
- c) **Obiad dwudaniowy w formie bufetu szwedzkiego dostarczony do miejsca szkolenia lub serwowany w restauracji:** Zupa – 450 ml/na osobę, ciepłe danie obiadowe, dwa rodzaje mięs – 200 g/ na osobę, wraz z dodatkiem typu ziemniaki, kasza, ryż- 100 g/ na osobę, dwa rodzaje surówek po 100 g/ na osobę, woda mineralna - 250 ml/ na osobę,;
- d) **Kolacja serwowana w restauracji :** Posiłek ciepły, jednodaniowy, mięsny bądź jarski do wyboru ok. 450 g/ na osobę, ziemne lub ciepłe przystawki jarskie, pieczywo, deser (lody, ciasto) – 150g/ na osobę, woda mineralna 250 ml /na osobę;
- e) **Suchy prowiant:** Zapakowana w folię bagietka z serem, warzywami i sosem.

### **2. Usługa noclegowa:**

- a) **Noclegi w Polsce (podregion jeleniogórsko – wałbrzyski):** Zapewnienie noclegów w hotelach o standardzie nie niższym niż 3\*. Hotele oddalone od miejsca spotkania nie dalej niż 1 km. Pokoje jednoosobowe z łazienkami, pościelą i ręcznikami. Śniadanie wliczone w cenę pokoju.
- b) **Noclegi w Niemczech (teren powiatów Górlitz i Bautzen):** Zapewnienie noclegów w hotelach o standardzie nie niższym niż 3\*, hotele oddalone od miejsca spotkania nie dalej niż 1 km. Pokoje jednoosobowe z łazienkami, pościelą i ręcznikami. Śniadanie wliczone w cenę pokoju.

**3. Usługa wynajęcia sali konferencyjno - szkoleniowej (podregion jeleniogórsko – wałbrzyski):**

- a) **Wynajęcie sali przystosowanej do przeprowadzenia konferencji dla 150 osób** w ustawieniu krzeseł kinowym, mównica, stół prezydialny na 6 osób. Wyposażenie: 2 rzutniki, 2 laptopy, 1 ekran główny, 1 ekran mniejszy pomocniczy, 3 mikrofony w tym 1 bezprzewodowy. Zapewnienie szatni i stanowiska do rejestracji uczestników.
- b) **Wynajęcie sali przystosowanej do przeprowadzenia szkoleń dla 20 osób** w ustawieniu w podkowę. Wyposażenie: laptop, rzutnik, ekran, flipchart.
- c) **Wynajęcie sali przystosowanej do przeprowadzenia konferencji dla 300 osób** w ustawieniu krzeseł kinowym, mównica, stół prezydialny na 6 osób. Wyposażenie: 2 rzutniki, 2 laptopy, 1 ekran główny, 1 ekran mniejszy pomocniczy, 3 mikrofony w tym 1 bezprzewodowy. Zapewnienie szatni i stanowiska do rejestracji uczestników.

**4. Usługa zakupu materiałów konferencyjnych dla uczestników konferencji:**

- a) **Zakup 150 teczek konferencyjnych** o parametrach:  
Materiał imitacja skóry + poliester, wymiary minimalne: 28 x 37,2 x 3,6 cm, zapinana na zamek z chowanymi uchwytyami i regulowanym paskiem na ramię. Teczka zawiera notatnik i zatrzask segregatorowy oraz tłoczone zdobienia lub nadruk monochromatyczny: logo projektu, herb Dolnego Śląska, logo programu, flaga UE, adres strony www.
- b) **Zakup 300 teczek na dokumenty** o parametrach:  
Materiał imitacja skóry, wymiary: format A4, grzbiet min 30 mm, zapinana na zamek, tłoczone zdobienia lub nadruk monochromatyczny: logo projektu, herb Dolnego Śląska, logo programu, flaga UE, adres strony www.
- c) **Zakup 300 szt. długopisów** ze wskaźnikiem laserowym i pałeczką dotykową o parametrach: Materiał metal, kolor srebrny, wymiary minimalne: 151 x 11 mm (wskaźnik), opakowane w srebrny kartonik, znakowanie wskaźnika: logo projektu + herb Dolnego Śląska.

**Zapraszamy Państwa do składania wyceny, która posłuży Urzędowi jako informacja niezbędna do analizy rynku.**

Zamieszczona poniżej tabelka zawiera szacowane ilości wszystkich usług, zamawianych sukcesywnie w przeciągu 3 lat. W celu przygotowania oferty cenowej proszę o jej wypełnienie podając cenę jednostkową dla danej usługi.

**Oferty wg poniższego schematu można przesyłać na adres [angelika.serwin@dolnyślask.pl](mailto:angelika.serwin@dolnyślask.pl) do poniedziałku 12 marca br. do godz. 13.00**

OFERTA FIRMY (nazwa i siedziba firmy)

.....  
.....  
.....

kalkulacja cenowa dla usług restauracyjnych, noclegowych, wynajmu sal, zakupu mat. konferencyjnych w terminie od VI. 2012 r. do XII 2013 r.

lp.	usługa	ilość/os./szt	cena netto/1os.	cena brutto/1os.
<b>I</b>	<b>Grupa robocza do 16 osób x 27 spotkań *</b>			
1	Przerwa kawowa - napoje	352		
2	Przerwa kawowa - ciastka	352		
3	Obiad cateringowy w formie szwedzkiego bufetu *	432		
4	Obiad restauracyjny serwowany w restauracji *	432		
6	Kolacja serwowana w restauracji	150		
7	Suchy prowiant	240		
<b>II</b>	<b>2 x Konferencja 150 / 300 osób *</b>			
1	Przerwa kawowa - napoje	450		
2	Przerwa kawowa - ciastka	450		
3	Obiad cateringowy w formie szwedzkiego bufetu	450		
<b>III</b>	<b>Usługi noclegowe w Polsce x 17 spotkań</b>			
1	Nocleg w pokoju 1 osobowym	83		
<b>IV</b>	<b>Usługi noclegowe w Niemczech x 18 spotkań</b>			
2	Nocleg w Niemczech (pokój 1 os.)	87		
<b>V</b>	<b>Usługi wynajęcia sal szkoleniowych x 7</b>			
1	Wynajęcie sali szkoleniowej - Polska (20 os.)	5		
2	Wynajęcie sali konferencyjnej - Polska (150 os.)	1		
3	Wynajęcie sali konferencyjnej - Polska (300 os.)	1		
<b>VI</b>	<b>Zakup materiałów konferencyjnych x 3</b>			
1	Zakup - teczka konferencyjna	150		
2	Zakup - teczka na dokumenty	300		
3	Długopis ze wskaźnikiem laserowym i pałeczką	300		

(\*) poz. I, II, ilość spotkań oznacza ilość potencjalnych dostaw posiłków cateringowych do miejsca szkolenia

(\*) poz. 3 i 4 zamówiony zostanie obiad cateringowy lub restauracyjny w ilości 427 szt. Zamawiający wybierze jedną z opcji po zapoznaniu się z cenami