

"Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007 - 2013"

**Tytuł projektu: „Modernizacja centrów kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku”**

Wrocław, 6 sierpnia 2013 r.

DS-E.IV.052.7.2012

I. dz. <sup>1005</sup>...../...../2013

**ZAPYTANIE O SZACUNKOWĄ WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA**

**dotyczące przygotowania, dostarczenia oraz serwowania poczęstunku dla uczestników konferencji w dniu 05.09.2013 r., podsumowującą projekt pn.: „Modernizacja centrów kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku”.**

Postępowanie planowane do przeprowadzenia, na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 ze zm.).

Szanowni Państwo.

Zwracam się do Państwa z zapytaniem w sprawie wyceny zamówienia dotyczącego projektu pn.: „Modernizacja centrów kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku”. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego na lata 2007-2013, Priorytet nr 7: Rozbudowa i modernizacja infrastruktury edukacyjnej na Dolnym Śląsku, Działanie nr 7.2: Rozwój placówek edukacyjnych.

**I. Nazwa i adres Zamawiającego (Beneficjenta):**

Województwo Dolnośląskie – Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, z siedzibą przy ul. Wybrzeże J. Słowackiego 12-14, 50-411 Wrocław.

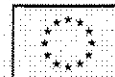
**II. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie oraz serwowanie poczęstunku dla uczestników konferencji podsumowującej projekt pn. „Modernizacja centrów kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku”, w dniu 5 września 2013 r.

Informacje szczegółowe:

Lp.	Parametry	Charakterystyka
I	II	III
1.	Lokalizacja	Wrocław, Hala Stulecia – ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław.
2.	Data	5 września 2013 r.
3.	Ilość uczestników	Ilość zakładanych osób biorących udział w konferencji 300, nie mniej jednak jak 250. Zamawiający zastrzega, że liczbę uczestników konferencji przekaze Wykonawcy na 2 dni przed terminem jej odbycia.
4.	Rodzaje poczęstunku	1. Przerwa kawowa: – Kawa, herbata (400 ml/osoba), mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana, w butelkach szklanych o poj. 200-330 ml (co najmniej 400 ml/osoba); – Soki owocowe 100% naturalne 3-smaki (300 ml/osoba); – 4 rodzaje suchych ciastek (100 gr./1 osoba);

*Włodzisław*



Lp.	Parametry	Charakterystyka
I	II	III
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 rodzaje suchych przekąsek słonych (100 gr./1 osoba);</li> <li>- Kanapki bankietowe – co najmniej 4 rodzaje, w tym 2 wegetariańskie (co najmniej 5 sztuk/osoba);</li> <li>- Paleta serów pleśniowych i wędzonych (30 gr./osoba);</li> <li>- 4 rodzaje świeżych owoców (co najmniej 150 gr./osoba).</li> </ul> <p>2. Lunch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 rodzaje zupy, w tym 1 wegetariańska (300 ml./osoba);</li> <li>- Danie główne – 4 rodzaje, w tym 2 dania mięsne i 2 wegetariańskie (w tym 1 rybne) wraz z do wyboru: ziemniakami, ryżem, kaszą lub makaronem (500 gr./osoba, z czego dodatek mięsny lub wegetariański nie mniej jak 150 gr./osoba);</li> <li>- Surówki i sałatki 3 rodzaje (100 gr./osoba);</li> <li>- Deser: 3 rodzaje ciast (100 gr./osoba) oraz sałatka owocowa (150 gr./osoba);</li> <li>- Zimne napoje: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% naturalne 3-smaki (300 ml/osoba);</li> <li>- Ciepłe napoje: kawa, herbata (300 ml/osoba), mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty, cukier.</li> </ul>
5.	Miejsce serwowania poczęstunku	W bezpośrednim sąsiedztwie o powierzchni nie mniejszej jak 100 m <sup>2</sup> , zlokalizowane bezpośrednio przy/lub w miejscu ustawienia stoisk do prezentacji 10 partnerów projektu oraz wykonawcy.
6.	Czas serwowania poczęstunku	1. Przerwa kawowa: od 9:00 do 10:30 oraz od 11:30 do 12:00 2. Lunch: od 13:00 do 14:00.
7.	Wymagania dodatkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca zapewni, by dania i napoje wraz z dodatkami serwowane były w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami;</li> <li>2. Wykonawca zapewni dekorację stołów (obrusy, serwety) - liczba stołów 20-30 (typ wysoki);</li> <li>3. Wykonawca zapewni obsługę do serwowania poczęstunku;</li> <li>4. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).</li> </ol>

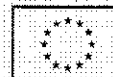
### III. Termin wykonania zamówienia:

5 września 2013 r.

### IV. Miejsce, sposób i termin składania propozycji cenowej:

1. Termin składania propozycji cenowej upływa **12 sierpnia 2013 r.**, o godz. **10:00**.
2. Propozycja cenowa musi zawierać **cenę netto i brutto**.
3. Wzór formularza propozycji cenowej stanowi **załącznik nr 1** do Zapytania.
4. Do propozycji cenowej należy załączyć proponowane menu, z czego:
  - Kanapki bankietowe: 6 propozycji do wyboru,
  - Zupy: 5 propozycji do wyboru,
  - Dania główne: mięsne 4 propozycje do wyboru i wegetariańskie 4 propozycje do wyboru (w tym 2 rybne),
  - Surówki i sałatki: 5 propozycji do wyboru,
  - Deser i ciasta: 6 propozycji do wyboru,
  - Owoce: 6 propozycji do wyboru.

Wodny  
Paw



5. Propozycję cenową proszę przesać na adres e-mail: **witold.wozny@dolnyslask.pl** lub na adres Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Wydział Edukacji i Nauki, ul. Ostrowskiego 9, 53-238 Wrocław wraz z dopiskiem "Oferta dotycząca przygotowania, dostarczenia oraz serwowania poczęstunku na konferencji w dniu 05.09.2013 r."

**V. Opis kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze propozycji cenowej wraz z podaniem znaczenia tego kryterium oraz sposobu obliczenia ceny propozycji:**

Lp.	Kryteriów	Znaczenie w %
I	II	III
1.	Cena	100

1. Złożone propozycje cenowe otrzymają punkty według formuły:

$$[(Cn. / Cb.) \times 100] \times 100\% = \text{ilość punktów},$$

gdzie:

- Cn. – najniższa cena spośród złożonych propozycji,
  - Cb. – cena propozycji badanej,
  - 100 – wskaźnik stały,
  - 100% – procentowe znaczenie danego kryterium.
2. Cena określona w propozycji musi być skalkulowana w sposób jednoznaczny, bez podziału na wartości zależne od wielkości zamówienia, zawierająca wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, musi uwzględniać wszystkie możliwe zobowiązania oraz odpowiadać warunkom i wytycznym stawianym przez Zamawiającego.

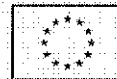
**VI. Informacje dodatkowe:**

Osobami kontaktowymi w ramach niniejszego zamówienia są:

- Witold Woźny, tel. 71 776 30 31, e-mail: witold.wozny@dolnyslask.pl;
- Jolanta Kabata, tel. 71 776 30 54, e-mail: jolanta.kabata@dolnyslask.pl.

Z-ca Dyrektora  
Wydziału Edukacji i Nauki  
*Małgorzata Mead*

*Witold Woźny*



"Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2007 - 2013"

**Tytuł projektu: „Modernizacja centrów kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku”**

Załącznik nr 1

**PROPOZYCJA CENOWA**

(wzór)

Nazwa Wykonawcy: .....  
Adres: .....  
Tel. ...., NIP: .....

Nawiązując do Zapytania o szacunkową wartość zamówienia publicznego, dotyczącego promocji projektu pn. „Modernizacja centrów kształcenia zawodowego na Dolnym Śląsku”, w postaci przygotowania, dostarczenia oraz serwowania poczęstunku dla uczestników konferencji podsumowującej projekt w dniu 5 września 2013 r., oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

- 1) ..... **zł netto** (słownie złotych: ..... 00/100),  
oraz
- 2) ..... **zł brutto** (słownie złotych: ..... 00/100).

Szczegóły oferty zgodnie z załączonym przykładowym menu.

.....  
(podpis Wykonawcy)

Z-ca Dyrektora  
Wydziału Edukacji i Nauki  
*Malgorzata Medyk*  
Malgorzata Medyk

*Wodcy* *Rae*