

Mikroprojekt „Kultura łączy narody - polsko-czeska wymiana szkół” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Glacensis w ramach Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Republika Czeska - Rzeczpospolita Polska 2007-2013

Wałbrzych, dnia 04.03.2013r.

**Zamawiający:**  
**GMINA WAŁBRZYCH**  
**58-300 Wałbrzych, Pl. Magistracki 1**  
**NIP: 886-25-84-003**

Znak sprawy: BO.271-23/13

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **I POSTANOWIENIA OGÓLNE:**

1. W związku z faktem, iż wartość niniejszego zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 14.000 euro, zamówienie będzie realizowane na podstawie art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity z 2010r. Dz. U. Nr 113, poz. 759 ze zm.), Regulaminem postępowania w sprawie zamówień Publicznych oraz prac komisji przetargowej w Urzędzie Miejskim w Wałbrzychu (załącznik do Zarządzenia Nr 595/2011 Prezydenta Miasta Wałbrzycha z dnia 01 czerwca 2011r. ze zm.)

### **II OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

**Kod CPV: 55 10 00 00 – 1 Usługi hotelarskie**

**55 50 00 00 – 5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków**

Nazwa zadania: **Usługa noclegowa i gastronomiczna dla uczestników projektu, pn. „Kultura łączy narody – polsko-czeska wymiana szkół”**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi obejmującej noclegi ze śniadaniem oraz wyżywienie dla uczestników projektu, pn. "Kultura łączy narody - polsko-czeska wymiana szkół", zgodnie z poniższą specyfikacją:

#### **I. Zadanie nr 1 – „Noclegi ze śniadaniem dla uczestników projektu”**

W ramach tego zadania Wykonawca zorganizuje:

1. Nocleg ze śniadaniem w Wałbrzychu w jednym budynku - 2 doby hotelowe, z piątku na sobotę i z soboty na niedzielę dla grupy 24 osób (młodzież w wieku 13-15 lat - 20 osób, 3 osoby dorosłe z Republiki Czeskiej + 1 tłumacz). Pokoje 1 lub 2-osobowe dla opiekunów i tłumacza oraz 2, 3 lub 4-osobowe dla młodzieży z łazienkami w pokoju. Zakwaterowanie w miejscu noclegu w piątek w godzinach popołudniowych. Wykwaterowanie w niedzielę do godz. 10<sup>00</sup>.

Śniadania w sobotę i niedzielę, w formie tzw. „bufetu szwedzkiego” (1 potrawa na ciepło, np. jajecznica lub kielbaski na gorąco oraz potrawy na zimno, np. wędliny różnego rodzaju, sałatki, ser żółty, serek topiony różnego rodzaju, mleko, dżem, płatki śniadaniowe różnego rodzaju, pomidory, kawa, herbata, masło, świeże pieczywo, cukier, świeża cytryna).

Terminy realizacji usługi: 10/11, 11/12.05.2013, 24/25, 25/26.05.2013, 20/21, 21/22.09.2013

## **II. Zadanie nr 2 – „Usługi gastronomiczne dla uczestników projektu”:**

W ramach tego zadania Wykonawca zorganizuje usługę gastronomiczną dla 47 osób - uczestników projektu „Kultura łączy narody - polsko-czeska wymiana szkół” oraz lunch dla 15 osób - uczestników warsztatów roboczych, zgodnie z poniższą specyfikacją:

### **A. Lunch dla uczestników warsztatów roboczych w dniu 21.03.2013 r.:**

Obiad w lokalu gastronomicznym na terenie Wałbrzycha, dla 15 osób - jedna potrawa na ciepło:

Ziemniaki z wody, sztuka mięsa w sosie, surówka, sok, woda mineralna, kawa, mleko do kawy, herbata, cukier, świeża cytryna. Wykonawca zapewni pełną zastawę stołową (talerze płaskie, sztucze, szklanki do soków, filiżanki do kawy) oraz serwetki.

### **B. Wyżywienie dla 47 uczestników projektu**

#### **Piątek:**

1. Poczestunek w szkole w postaci „lekkiego śniadania” dla każdego uczestnika - bułka duża z wędliną i serem żółtym, bułka słodka drożdżowa (z makiem, serem lub owocem), mix owoców - jabłka, banany, winogrona, herbata, kawa, mleko do kawy, cukier, świeża cytryna, serwetki papierowe. Zamawiający dopuszcza podanie śniadania w naczyniach jednorazowych (przybliżona godz. śniadania, godz. 9<sup>30</sup>).
2. Obiad w szkole: dwie potrawy na ciepło, tj. zupa: jarzynowa, drugie danie - ziemniaki z wody, filet drobiowy panierowany, surówki, soki, woda mineralna, kawa, mleko do kawy, herbata, cukier, świeża cytryna (przybliżona godz. obiadu - 14<sup>00</sup>). Wykonawca zapewni pełną zastawę stołową (talerze głębokie, talerze płaskie, wazy do zupy, sztucze, szklanki do soków (do obiadu), filiżanki do kawy) oraz serwetki papierowe, obrusy.
3. Kolacja w szkole: - mix kanapek, złożony z 4 zestawów po 50 szt. każdy.  
Zestaw nr 1: bułka paryska (tj. pieczywo pszenne typu weka), pokrojona na kanapki lub bułka podłużna typu paluch przekrojona na 2 połówki, masło, szynka, sałata lodowa, pomidor, sos majonezowy.  
Zestaw nr 2: bułka paryska (tj. pieczywo pszenne typu weka), pokrojona na kanapki lub bułka paluch przekrojona na 2 połówki, pasztet drobiowy, ogórek konserwowy.  
Zestaw nr 3: bułka paryska (tj. pieczywo pszenne typu weka), pokrojona na kanapki lub bułka paluch przekrojona na 2 połówki, masło, ser żółty, pomidor, szczypiorek.  
Zestaw nr 4: bułka paryska (tj. pieczywo pszenne typu weka), pokrojona na kanapki lub bułka paluch przekrojona na 2 połówki, salami, ser żółty, masło, sałata lodowa, pomidor.  
- ciasto drożdżowe z kruszonką i owocami: 50 porcji.  
- mix owoców: banany, winogrona jasne i ciemne, kiwi, mandarynki, owoce sezonowe.  
- herbata, cukier, świeża cytryna.  
- sok pomarańczowy (100%) - 0,5 litra na osobę,  
- woda mineralna - 100 butelek 0,5 litrowych  
- kubeczki plastikowe - 100 szt.

Zamawiający dopuszcza podanie kolacji w naczyniach jednorazowych

Usługi opisane w pkt. 1 - 3 zostaną wykonane na terenie stołówki szkolnej lub w przypadku jej braku w wyznaczonej przez Zamawiającego i szkołę klasie (klasach). Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia stołówki lub klas po zakończeniu posiłku.

Terminy realizacji usługi: 10.05.2013, 24.05.2013, 20.09.2013

#### **Sobota:**

1. Obiad dla 47 osób w lokalu gastronomicznym na terenie Wałbrzycha: dwie potrawy na ciepło:

- zupa ogórkowa - drugie danie: ziemniaki z wody, sztuka mięsa w sosie, surówki, soki, woda mineralna, kawa, mleko do kawy, herbata, cukier, świeża cytryna. Wykonawca zapewni pełną zastawę stołową (talerze głębokie, talerze płaskie, wazy do zupy, sztucce, szklanki do soków, filiżanki do kawy) oraz serwetki.
- 2. Suchy prowiant: bułka słodka, owoc - jabłko lub banan, batonik czekoladowy, napój w plastikowej butelce 0,5 l. lub woda mineralna 0,5 l.
- 3. Kolacja dla 47 osób w lokalu gastronomicznym na terenie Wałbrzycha: jeden posiłek na ciepło (nuggetsy z kurczaka, frytki lub pieczone ziemniaczki, surówka, sok, woda mineralna).

Terminy realizacji usługi: 11.05.2013, 25.05.2013, 21.09.2013

#### **Niedziela:**

1. Obiad dla 47 osób w lokalu gastronomicznym na terenie Wałbrzycha: dwie potrawy na ciepło:
  - zupa - rosół z makaronem - drugie danie - kluski śląskie, roladka wieprzowa w sosie pieczeniowym, surówki, soki, woda mineralna, kawa, mleko do kawy, herbata, cukier, świeża cytryna. Wykonawca zapewni pełną zastawę stołową (talerze głębokie, talerze płaskie, wazy do zupy, sztucce, szklanki do soków, filiżanki do kawy) oraz serwetki.
2. Suchy prowiant: bułka słodka, owoc - jabłko lub banan, batonik czekoladowy, napój w plastikowej butelce 0,5 l. lub woda mineralna 0,5 l.

Terminy realizacji usługi: 12.05.2013, 26.05.2013, 22.09.2013

**UWAGA! Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, tzn. na osobną realizację zadań nr 1 i nr 2.**

#### **III TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

Od 21.03.2013r. do 22.09.2013r.

#### **IV MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT:**

Oferty należy składać w terminie **do dnia 11.03.2013r. do godz. 10:00** w Urzędzie Miejskim w Wałbrzychu, Pl. Magistracki 1, pok. 27 – Referat Zamówień Publicznych lub za pomocą faksu na nr 74 66 55 155, bądź poczty elektronicznej na adres [a.wojtczak@um.walbrzych.pl](mailto:a.wojtczak@um.walbrzych.pl) – za późniejszym potwierdzeniem pisemnym.

#### **V KRYTERIA OCENY OFERT:**

Oferty w niniejszym zapytaniu ofertowym oceniane będą na podstawie kryterium: **cena - 100%**

#### **Złożona oferta powinna zawierać co najmniej:**

1. Nazwę i adres oferenta, NIP, Regon,
2. Nazwę zadania,
3. Cenę netto i brutto za wykonanie zadania/ zadań.
7. Oświadczenie o akceptacji projektu umowy dołączonej do zapytania ofertowego.

#### **VI OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTÓW Z WYKONAWCAMI:**

##### **W sprawach formalno-prawnych:**

Pani Agnieszka Wojtczak

tel/fax.: /074/ 66 55 155

e-mail: [a.wojtczak@um.walbrzych.pl](mailto:a.wojtczak@um.walbrzych.pl)

**W sprawach przedmiotu zamówienia:**

Pan Łukasz Kowalski

tel. 74 66 55 319

e-mail: [l.kowalski@um.walbrzych.pl](mailto:l.kowalski@um.walbrzych.pl)

**Załączniki:**

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 i 3 - Projekty umów

Kierownik Referatu Zamówień Publicznych

Marek Pałosz