

Treść zapytania cenowego i szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Szanowni Państwo,
w myśl ustawy „Prawo Zamówień Publicznych” jesteśmy zobligowani do przeprowadzenia rozeznania rynku, które umożliwi nam oszacowanie wartości planowanego zamówienia. Zapraszamy do dokonania wyceny i przesłania jej **do 4 października 2019 r. do godz. 15:30** na adres j.gozdziewska@warmia.mazury.pl

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

Usługa restauracyjna wraz z wynajmem sali wykładowej na potrzeby przeprowadzenia dwudniowych warsztatów szkoleniowych w Olsztynie w dniach 25 – 26 listopada 2019 r.

Usługa wynajęcia sali:

- ✓ Zapewnienie sali szkoleniowej w dniu 25 listopada w godzinach 10:30 do 17:30 oraz 26 listopada w godzinach 10:30 do 17:00, mieszczącej 35 osób. Sala musi być wyposażona w: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, laptop, tablice flipchart lub tablice suchościeralne oraz komplet pisaków, bezprzewodowy dostęp do Internetu. Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa niż 21°C. Pomieszczenie powinno być klimatyzowane.
- ✓ Zapewnienie nieodpłatnego korzystania z miejsc parkingowych przez uczestników warsztatów, zapewnienie pełnego zaplecza sanitarnego dopasowanego do liczby uczestników, zapewnienie bezpłatnych toalet oraz szatni.

Usługa restauracyjna:

- ✓ Zapewnienie wyżywienia dla każdego z uczestników warsztatów składającego się z całonocnego serwisu kawowego (25, 26 listopada), obiadu (25, 26 listopada) oraz kolacji (25 listopada).

Obiad: trzydaniowy zestaw serwowany w restauracji/sali (innej niż sala, w której odbywać się będą warsztaty): zupa (350ml/osoba) – Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje zupy, danie główne (do wyboru danie mięsne/ryba o wadze min. 150 g/osoba, pasujący dodatek typu ziemniaki, kasza, ryż, makaron itp. o wadze min. 200 g/osoba, surówka min. 150 g/osoba), deser (porcja – 150g). W ramach deseru Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypada 1 porcja każdego rodzaju ciasta, dwa rodzaje soków owocowych podanych w dzbankach – 0,5 litra na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach – 0,5 litra na osobę.

W ciągu trzech dni roboczych od zawarcia umowy Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i przedstawienia Zamawiającemu trzech propozycji zestawów obiadowych, każda propozycja winna obejmować dania mięsne, wegetariańskie i wegańskie. Spośród otrzymanych propozycji Zamawiający wybierze dwie propozycje i wskaże Wykonawcy wybrane propozycje menu na min. 4 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia.

Kolacja – 25 listopada 2019, godz. 17:30-20:00 (sala restauracyjna) w formie bufetu. Dania zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędlina, sery, napoje gorące i zimne:

- przekąski zimne – 8 rodzajów, w tym: przekąski mięsne, rybne, pasztety – porcja 80 g/osoba z każdego rodzaju;
- deska serów, porcja 200 g/osoba;

- sałatki na bazie surowych lub/i gotowanych warzyw – 3 rodzaje sałatek; porcja 80-100 g/osoba z każdego rodzaju;
 - pieczywo białe i razowe;
 - deser: porcja = 130-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje;
 - soki owocowe 0.3 l/osoba, woda mineralna 0.5 l/osoba (z czego połowa zapewnionej wody będzie gazowana, a połowa – niegazowana);
 - kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika;
 - herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika;
 - wrzątek w termosach;
 - cukier, śmietanka do kawy, cytryna dla wszystkich uczestników w ilości odpowiadającej liczbie osób biorących udział w warsztatach.
- ✓ **Całodniowy serwis kawowy:** Zapewnienie bufetu kawowego ciągłego z obsługą. Bufet musi być gotowy pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia i być dostępny do końca szkolenia. Na bufet muszą składać się:
- kawa czarna z ekspresu ciśnieniowego świeżo parzoną – bez limitu (Zamawiający nie dopuszcza podania kawy w termosach, warnikach itp.),
 - herbata (różne rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona) – bez limitu,
 - wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu – bez limitu,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
 - soki owocowe 100% owoców, bez dodatku cukru (trzy rodzaje) w butelkach – 0,3 litra/osoba,
 - dodatki: cukier (biały i trzcinowy) – 10g/osoba, cytryna w plasterkach – 10 g/osoba,
 - mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników warsztatów (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),
 - owoce filetowane, co najmniej 3 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melon, banan),
 - 3 rodzaje kruchych ciasteczek (np. rogaliki francuskie, wafle w czekoladzie, ciasta z bakaliami z wyłączeniem paluszków i herbatników), wyłożone na paterach. Na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 3 ciastka każdego rodzaju.

Zamawiający nie dopuszcza stosowania plastikowych naczyń i sztucców.

UWAGA:

Niniejsza prośba o oszacowanie wartości zamówienia nie stanowi zapytania ofertowego w myśl przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych i służy zbadaniu rynku.