

RM-F.271.14.2012

Jelenia Góra, 15.03.2012 r.

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT**Kategoria: GASTRONOMIA**

Miasto Jelenia Góra, w związku z realizacją projektu pn.: **”Realizacja Planu Ratowniczego w ramach Memorandum „FOR-BE-S” przez Miasto Jelenia Góra i Gminę Boxberg O.L”**, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Współpracy Transgranicznej Polska - Saksonia 2007-2013, zaprasza do złożenia oferty na:

Usługa cateringowa dla uczestników warsztatów (planowane terminy warsztatów w 2012 roku: Kwiecień, Czerwiec, Wrzesień, Listopad).

- Dla 24 osobowej grupy osób dorosłych :

Usługa cateringu podczas dwudniowych warsztatów zorganizowanych 4 krotnie w ciągu roku, tj. 4 razy po 2 dni, daje w sumie 8 krotne zorganizowanie cateringu w godzinach od 10.00 do 16.00 na terenie Miasta Jelenia Góra w ścisłym centrum. Usługa obejmować ma:

Obiad dwu daniowy dla 24 osób:

Pierwsze danie: tradycyjne zupy polskie – 250 ml./os., np : barszcz czerwony, żurek .

Drugie danie: tradycyjne dania polskie, 200 gr./os., np. rolada śląska, schab, sztuka mięsa w sosie chrzanowym. Do tego dodatki ok. 200 gram/os.: kluski śląskie, kopytka, puree z ziemniaków oraz sałatki 2 x 75 gr. typu: surówka z białej kapusty, buraczków, marchewki z jabłkiem itp.

Na stołach podczas każdego dnia warsztatów znajdować się mają: drobne ciastka (2 kg), paluszki (min.50 gr./opak./os) oraz małe słodkie bułki/pączki/ciasto (min.100 gr./os)

Napoje:soki jabłkowe i pomarańczowe oraz woda / po jednej sztuce każdego rodzaju 250 ml. /os. Kawa i herbata + cukier i mleko do kawy: bez ograniczeń.

- Dla 35 osobowej grupy dzieci:

Usługa cateringu podczas dwudniowych warsztatów zorganizowanych 1 krotnie we wrześniu dla dzieci warsztatów dot. podstawowych zasad bezpieczeństwa, w godzinach od 10.00 do 16.00 na terenie Miasta Jelenia Góra w ścisłym centrum. Usługa obejmować ma:

Obiad dwu daniowy dla 35 osób:

Pierwsze danie: tradycyjne zupy polskie – 250 ml./os., np. : zupa, zupa- krem serowa.

Drugie danie: 200 gr./os., np.: pierś z kurczaka z frytkami, pierogi ruskie. Do tego dodatki ok. 200 gr./os., oraz sałatki 2 x 75 gr. typu: surówka z marchewki i jabłka itp.

Na stołach podczas każdego dnia warsztatów znajdować się mają: drobne ciastka (2 kg), paluszki (min.50 gr./opak./os) oraz małe słodkie bułki/pączki/ciasto (min.100 gr./os)

Napoje: soki jabłkowe i pomarańczowe oraz woda / po jednej sztuce każdego rodzaju 250 ml./os. Herbata + cukier: bez ograniczeń.

- Dla 55 osób w tym 25 osób dorosłych i 30 dzieci

Kolacje w szkoleniu w którym udział wezmą dzieci i osoby dorosłe (planowany termin wrzesień 2012), zamawiający chce zorganizować w formie grilla lub ogniska na terenie Miasta Jelenia Góra w godzinach popołudniowych ok.17-18.00.

Zalecane produkty na osobę to:

- kiełbasa min. 150 gr.,

- bułka pszenna min.150 gr.,
- ketchup, musztarda 20 ml./os. każdego rodzaju,
- pieczone ziemniaki (min.200 gr.) 2 sztuki na osobę,
- kociołek węgierski – leczo (min 250 gr./os.),
- napoje: woda 250 m.l/os., herbata i kawa bez ograniczeń.
- słodka bułka: makówka lub z bułka słodka z serem (min.100 gr./os po 2 sztuki na osobę)

Wykonawca powinien zapewnić zaplecze organizacyjne, tj. zapewnić wyżywienie (kiełbaski, ziemniaczki, itp.), sztućce, kubki, serwetki oraz naczynia, a także siedziska dla uczestników imprezy (ew. zapewnić także namioty/parasole ogrodowe w razie niepogody).

Usługa obejmuje dostawę posiłków i ich dystrybucja w miejsce realizacji ogniska na terenie Miasta Jelenia Góra. Dokładne miejsce realizacji imprezy wskaże Zamawiający na 2 tygodnie przed planowanym ogniskiem.

Ofertę na usługę (w kwotach brutto) można składać na wypełnionym formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 drogą elektroniczną na email: mtauroginska@jeleniagora.pl do **dnia 21 marca 2012 r. do godz.12.00.**

Kryterium oceny ofert: 100 % cena.

Oferty można składać również osobiście lub drogą pocztową na adres:

Magdalena Taurogińska, pok.210

Wydział Rozwoju Miasta-Referat Funduszy Europejskich

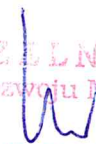
Plac Ratuszowy 58

58-500 Jelenia Góra

Z dopiskiem: **Oferta na usługę gastronomiczną w ramach projektu pn. „Realizacja Planu Ratowniczego w ramach Memorandum FOR-BE-S przez Miasto Jelenia Góra oraz Gminę Boberg/O.L”.**

Informację można uzyskać pod nr telefonu: 075/ 75 46 194.

Sprawę prowadzi: Magdalena Taurogińska, Wydział Rozwoju Miasta - Referat Funduszy Europejskich, Urząd Miasta Jelenia Góra.

p.o. NACZELNIKA
Wydziału Rozwoju Miasta

Renata Kwiatek