



URZĄD MARSZAŁKOWSKI WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO
DEPARTAMENT ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH

Załącznik nr 1 do umowy

DWO-RRW.7163.10.2023

Opole, 9 października 2023 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich, Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego, planuje organizację dwudniowego spotkania dla przedstawicieli Kół Gospodyń Wiejskich w dniach 8-9 grudnia 2023 r.

W związku z powyższym proszę o złożenie oferty cenowej na załączonym formularzu, biorąc pod uwagę poniższe wytyczne:

I NOCLEGI

1. Rezerwacji **noclegów ze śniadaniem terminie z 8 na 9 grudnia 2023 r.** dla około 110 osób (najlepiej w jednym obiekcie, pokoje ogrzewane, z pełnym węzłem sanitarnym w każdym pokoju), w tym:
 - 14 osób w pokojach 1-osobowych lub w pokojach 2-osobowych do pojedynczego wykorzystania
 - 96 osób w pokojach 2- i/lub 3-osobowych z oddzielnymi łóżkami
 - zakwaterowanie możliwe od godz. 14.00
 - śniadanie serwowane w formie bufetu w formie bufetu: frankfurterki, parówki cienkie, jajecznica na maśle, jajka ugotowane na twardo, paterki wędlin i serów białych i twardych, warzywa, sałatki, dżemy, miód, płatki, jogurt owocowy, pieczywo jasne, ciemne, tostowe, kawa, herbata, mleczko, cukier, woda, soki.

II 8 GRUDNIA 2023 r. – I dzień spotkania (piątek)

1. Wynajem sali restauracyjnej lub konferencyjnej na potrzeby przeprowadzenia turnieju dla kół gospodyń wiejskich dla 30 KGW z terenu województwa opolskiego (każdy zespół po 3 osoby):
 - dostępność w dniu 8 grudnia 2023 r. od godziny 12:00 do 19:00
 - dostępność 30 stołów (prostokątnych o minimalnych wymiarach 125 cm x 70 cm) na potrzeby prezentacji produktów przygotowanych przez KGW (po stronie KGW obrusy, ozdoby, serwis itp.);
 - dostępność 90 krzesel;
 - dostępność jednego pracownika do bieżącej pomocy podczas trwania turnieju;
 - usługa sprzątania sali po turnieju.



2. Zapewnienie sali na obrady komisji konkursowej (max. 15 osób) w godzinach 14.00 – 19.00
3. Zapewnienie wyżywienia (stół bufetowy z boku na sali, gdzie odbywa się turniej):
 - dwóch dań jednogarnkowych (np. zupy gulaszowej, leczo, żurku śląskiego; pieczywo), w sumie po 500 ml/os) przed rozpoczęciem turnieju w godz. 14.00 – 15.00
 - przerwy kawowej podczas trwania turnieju (napoje zimne i gorące: soki i woda w dzbankach, kawa i herbata w termosach – uzupełniane na bieżąco), w godz. 14.00 – 17.00
4. Zorganizowanie kolacji dla 110 osób:
 - jedno danie ciepłe bezmięsne/os. serwowane bezpośrednio do stolika
 - zimna płyta podana w formie finger food: patery wędlin, galaretek i pasztetów, deski serów pleśniowych i twardych, warzywa, pieczywo,
 - herbata, soki, woda
 - podana ok. godz. 19.30

III 9 GRUDNIA 2023 r. – II dzień spotkania (sobota)

1. Śniadanie wg wytycznych w pkt I
2. Zapewnienie sali dla 55 osób:
 - na zajęcia warsztatowe z wyplatania elementów koron dożynkowych, wg wytycznych Zamawiającego (ułożenie stołów, krzeseł, zabezpieczenie podłogi), w godz. 8.30 – 14.00
 - oraz ciągłego serwisu kawowego (napoje zimne i gorące: soki i woda w dzbankach, kawa i herbata w termosach), dwa rodzaje ciast, min. 200 g/os.
3. Zapewnienie sali dla 55 osób:
 - na zajęcia warsztatowe świąteczne (malowanie bombek, zdobienie pierników), wg wytycznych Zamawiającego (ułożenie stołów i ich zabezpieczenie, przygotowanie krzeseł, zabezpieczenie podłogi), w godz. 8.30 – 14.00,
 - oraz ciągłego serwisu kawowego (napoje zimne i gorące: soki i woda w dzbankach, kawa i herbata w termosach), dwa rodzaje ciast, min. 200 g/os.
4. Obiad dla maks. 110 osób, podany ok. godz. 14.00
 - zupa, min. 250 ml/os
 - danie ciepłe mięsne/os. z dodatkami (np. ziemniaki, surówki)
 - woda, soki

Proszę o podanie kosztów jednostkowych (netto i brutto) niniejszej usługi uwzględniającej noclegi, wyżywienie oraz wynajęcie sal, wypełniając formularz oferty, załączony do niniejszego zapytania.

Maksymalna liczba osób podczas pobytu to 110 osób, może ona ulec zmniejszeniu.

Planowany przyjazd uczestników w pierwszym dniu ok. godziny 13.00, opuszczenie hotelu w drugim dniu do 15:00 (pokoje oddane wg dobry hotelowej).



Proszę o odpowiedź **do dnia 13.10.2023 r.** włącznie. Oferty proszę przesać na adres zesmakiem@opolskie.pl; W przypadku wyboru Państwa oferty potwierdzimy rezerwację oraz przedłożymy wzór umowy do podpisu. Ostateczna liczba osób zostanie podana na 3 dni kalendarzowe przed dniem szkolenia. W razie pytań proszę o kontakt z Panią Justyną Osiecką-Sułek, kierownikiem Referatu Rozwoju Wsi, Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich UMWO, tel. 77 44 82 108, 504 825 691.

