



Załącznik nr 1 A do zapytania
ofertowego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie wyżywienia, zakwaterowania uczestników konferencji w dniach 27-29 listopada 2017r. Miejsce realizacji usługi: **powiat jarosławski**. Termin: **27/28/29.11.2017**

Zakwaterowanie

2 Noclegi (pokoje 2-4 os.) w cenę wliczone 2 śniadania (w dniu 28.11.2017r. oraz 29.11.2017r.)

Zapewnienie noclegu dla 80 uczestników konferencji realizowanej w ramach projektu w terminie 27-29 listopada 2017r.

W ramach obsługi wymagamy:

- Zakwaterowanie w pokojach 2-4 osobowych (lub do pojedynczego wykorzystania) wraz ze śniadaniem.
- Wszystkie pokoje muszą być wyposażone są w pełen węzeł sanitarny, suszarkę do włosów, ręczniki, garderobę, TV, telefon oraz bezprzewodowy dostęp do internetu. Hotel musi posiadać całonocny strzeżony parking na samochody osobowe dla min. 70 samochodów.
- Standard hotelu musi odpowiadać minimum 2 gwiazdkowej kategorii.
- Hotel musi posiadać dogodny dojazd.
- Odległość do 10 km od miejsca konferencji.

Wyżywienie

1. Wyżywienie dla 80 osób w dniach 27-29 listopada 2017r. (pierwszy posiłek w dniu 27.11.2017 r. to serwis kawowy w trakcie konferencji (Biblioteka PWSTE), natomiast ostatni w dniu 29.11.2017 r. to serwis kawowy w Bibliotece PWSTE w Jarosławiu).
2. Wyżywienie uczestników konferencji obejmuje:
 - a) 2 śniadania w formie bufetu szwedzkiego
 - b) 2 kolacje, w tym jedna uroczysta w dniu 27.11.2017r, druga obiadowa w dniu 28.11.2017r.
 - c) 3 serwisy kawowe w trakcie konferencji w dniach 27-29.11.2017r.

Serwis kawowy w dniu 27-29 listopada 2017r. dla 80 osób.

I DZIEŃ

Catering na uczelni

Serwis kawowy:

Kanapeczki „tartinki” – 5 szt./os

Drobne ciasteczka, mini croissanty – 0,3 dag os; 2 szt/os

Woda, soki – bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna, parzona, mleko, herbata różne gatunki, cytryna, cukier

Danie jednogarnkowe, Zupa gulaszowa plus pieczywo (2 kromki chleba/os)

Serwis (obsługa, obrusy, zastawa, transport)

Uroczysta kolacja

Przystawka

Projekt *Jedność w różnorodności. Edukacja międzykulturowa na wspólnym obszarze słowacko-polskiego pogranicza* współfinansowany ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa w ramach Program Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020



- Marynowany łosoś na mixie sałat okraszony vinegretem z ziołowym rożkiem

Zupa

- Kaczy bulion z pierożkami i warzywami julienne

Danie główne

- Trio mięs pieczystych (filet drobiowy, schab, polędwiczka) połączony sosem z zielonego pieprzu, podany z ziemniakami i zestawem surówek

Deser

- Waniliowa panna cotta z musem truskawkowym

Zakąski zimne

- Kompozycja rolad mięsnych
- Pasztet z wątróbką i słoninką
- Galaretki drobiowe
- Śledzie w jabłkach i śmietanie lub papryką i pieczarkami
- Wędliny swojskie

Sałatki

- Z kurczaka wędzonego z ananasem (na półśłodko)
- Meksykańska z szynką

Pieczywo

- Jasne i ciemne

Owoce

Napoje gorące

- Kawa, herbata – bez ograniczeń

Napoje zimne

- Coca cola, fanta, sprite, napój tymbark, woda mineralna, soki owocowe – bez ograniczeń

II dzień

Catering na uczelni

Serwis kawowy:

Kanapeczki 5 szt/os –

Drobne ciasteczka, mini croissanty – 0,3 dag/os, 2 szt/os

Woda, soki – bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna, parzona, mleko, herbata różne gatunki, cytryna, cukier

Danie jednogarnkowe- Żurek z jajkiem i kiełbasą plus pieczywo (2 kromki na osobę)

Serwis (obsługa, obrusy, zastawa, transport)

Obiadokolacja

- krem brokułowy,

- filet drobiowy faszerowany szpinakiem i serem rikota, podany z ryżem w cieście francuskim, blanszowanym brokułem i mini marchewkami.

- Deser – szarlotka na ciepło.

- Woda, soki, kawa, herbata.



Interreg
Polska-Słowacja



pws te /
Autonómne
správne územie
Prešovského
kraja



III dzień

Catering na uczelni

Serwis kawowy

Kawa rozpuszczalna, parzona, herbata (kilka gatunków), mleko, cukier, cytrynka

Ciastka suche, mini croissanty- 0,3 dag/os, 2 szt/os

Kanapeczki 5 szt/os

Woda, sok

Serwis (obsługa, obrusy, zastawa, transport)

Jeżeli dla danych pozycji Zamawiający wskazał klasę, markę czy znak towarowy produktu, to dopuszcza się składanie produktów równoważnych pod warunkiem bezwzględnego zachowania norm, konstrukcji, parametrów i standardów, którymi charakteryzuje się produkt wskazany przez zamawiającego. W tym przypadku na Wykonawcy spoczywa obowiązek udowodnienia zachowania cech określonych przez Zamawiającego.

W przeprowadzonym dowodzie należy odnieść się do norm, konstrukcji, parametrów oraz standardów i dokonać porównania z którego musi wynikać, iż produkt oferowany jako równoważny jest identyczny lub lepszy od produktu wskazanego przez Zamawiającego.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobligowany:

1. Przygotować catering w miejscu konferencji (o ustalonej wcześniej godzinie), zapewnić obsługę kelnerską przez cały czas trwania cateringu (3 dni) . Zamawiający wymaga obsługi gastronomicznej przez cały czas trwania konferencji tj. 27-29.11.2017 r.,
2. Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania i podania poczęstunków, przygotowania stołów (materiałowe obrusy, serwetki papierowe) wraz z dekoracjami i nakryciami. Cała zastawa musi być nieuszkodzona i wysterylizowana, utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet, sztucce metalowe, szklanki, filiżanki, spodki, termosy/podgrzewacze itp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych), zapewnienia na bieżąco uzupełnianego serwisu kawowego a także uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki. Obrusy na stołach, serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierażące);
3. Soki podawane muszą być w butelkach szklanych z zakręcanym korkiem. ,
4. Filiżanki muszą być ustawione w taki sposób aby „uszek” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania.
5. Kelnerzy/Kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi i grzecznymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami savoir vivre kelnera (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o modnym kroju, białą koszulę z długim rękawem, kamizelki, muszkę lub krawat. Kelnerka powinna mieć bluzkę z długim rękawem, o niezbyt wymyślnym kroju np. nie wskazane są szerokie rękawy. Spódnica powinna być niezbyt krótka i o klasycznym kroju);
6. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług żywienia przez Podwykonawcę odbywać powinno się wg ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity, Dz. U. z 2010 Nr 136 poz. 914).
- 7 Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej;
8. W przypadku usług cateringowych na których zamawiane będą owoce Wykonawca musi zapewnić szklane naczynie/misczkę na obierki oraz elegancki, ostry nóż;
9. Zapewnić miejsce na składanie brudnych naczyń oraz etykietkę „zwrot naczyń”;



10. Zapewnić serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach min. ok. 30x30 cm, w ilości 2 x liczba osób dla których przygotowuje catering;
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić;
12. Posprzątać salę po zakończonej konferencji (w trzecim dniu konferencji-Biblioteka PWSTE w Jarosławiu)

Termin i miejsce realizacji zamówienia:

Usługa cateringowa realizowana będzie w siedzibie Zamawiającego w dniach 27-29.11.2017. Natomiast 2 noclegi, 2 kolacje w tym jedna uroczysta, 2 śniadania w siedzibie Wykonawcy.

Miejsce i sposób uzyskania dodatkowych informacji i dokumentacji określającej szczegółowe warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz określenie osoby upoważnionej do kontaktu z wykonawcami

Magdalena Leżucha, 16 624 40 78, magdalena.lezucha@pwste.edu.pl

Kryteria wyboru ofert

-Cena 100%

Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają odpowiednie doświadczenie oraz nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym oraz spełnią warunki, tj. w okresie ostatnich 5 lat Wykonawca wykonał co najmniej 10 usług dla min. 100 osób.

Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy zamówienia publicznego, w zakresie wymaganych dokumentów i oświadczeń (np. zezwolenia, koncesje, odpis z Krajowego Rejestru Sądowego)

Wykonawca oświadczy, iż w okresie ostatnich 5 lat Wykonawca wykonał co najmniej 10 usług dla min. 100 osób.