



Interreg
Polska-Słowacja
Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

Znak sprawy : DAG/ZO/11/02/22

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wyżywienie i zakwaterowanie dla uczestników projektu "Karpacka przestrzeń edukacyjna - kadry dla rozwoju pogranicza"

Zadanie obejmuje:

Zakwaterowanie w hotelu na terenie miasta Jarosławia:

- 10 osób x 1 nocleg: uczestnicy spotkania roboczego - termin realizacji: marzec 2022
- 40 osób x 1 nocleg: uczestnicy konferencji - termin realizacji: wrzesień 2022

Wyżywienie w miejscu zakwaterowania (hotel na terenie miasta Jarosławia):

- 20 osób: uczestnicy spotkania roboczego x 2 przerwy kawowe - termin realizacji: marzec 2022 r.
- 20 osób x 1 przerwa obiadowa - termin realizacji: marzec 2022 r.,
- 20 osób x 1 kolacja - termin realizacji: marzec 2022 r., oraz
- 60 osób x 3 przerwy kawowe dla uczestników konferencji - termin realizacji: wrzesień 2022 r.,
- 60 osób x 2 przerwy obiadowe dla uczestników konferencji - termin realizacji: wrzesień 2022 r.,
- 60 osób x 1 uroczysta kolacja dla uczestników konferencji - termin realizacji: wrzesień 2022 r.

Wykonawca w ramach usługi i w cenie oferty zapewnia:

- zakwaterowanie dla 10 uczestników projektu w ramach spotkania roboczego - nocleg z 10/11 marca 2022 r.,
- zakwaterowanie dla 40 uczestników konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r. O uszczegółowionym terminie realizacji konferencji Zamawiający powiadomi wykonawcę miesiąc przed planowanym terminem.
- Wyżywienie w postaci poczęstunku w formie przerwy kawowej (2 x poczęstunek) dla 20 uczestników spotkania roboczego zaplanowanego na dzień 10 marca 2022 r.,
- Wyżywienie w formie obiadu dla 20 dla uczestników spotkania roboczego zaplanowanego na dzień 10 marca 2022 r.,
- Wyżywienie w formie kolacji 20 dla uczestników projektu na spotkaniu Grupy Roboczej zaplanowanego na dzień 10 marca 2022r.,
- Wyżywienie dla 60 uczestników projektu w postaci poczęstunku w formie przerwy kawowej (3x poczęstunek: 2x w pierwszym i 1x w drugim dniu konferencji) uczestniczących w konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r.,
- Wyżywienie dla 60 uczestników projektu w formie obiadu podczas konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r. (2 przerwy obiadowe x 60 uczestników - jeden obiad x 60 uczestników w pierwszym dniu konferencji i drugi obiad x 60 uczestników w drugim dniu konferencji),
- Wyżywienie dla 60 uczestników projektu w formie kolacji podczas konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r.
- Wykonawca zamówienia powinien zapewnić zamawiającemu następujące warunki zakwaterowania:
 - możliwość jednoczesnego zakwaterowania i wyżywienia 10 osób w dniu 10 marca 2022 r. i 60 osób we wrześniu 2022 r. w min. 3 gwiazdkowym hotelu,
 - pokoje 2 osobowe z łazienkami w pokojach, usytuowane w jednym budynku, na jednym piętrze obok siebie,
 - każdy z pokoi musi być wyposażony w:
 - okno;
 - pełny węzeł sanitarny tj. kabina prysznicowa lub wanna, umywalka, wc;
 - ciepła woda, papier toaletowy,
 - pojedyncze łóżka, mogą być piętrowe,
 - pościel z ręcznikami,
 - wieszak na odzież wierzchnią;
 - oświetlenie górne;
 - bezpośredni dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego,
 - **nie dopuszcza się rozdzielania grupy po różnych hotelach.**
- obiekt musi być wyposażony w salę restauracyjną dostępną dla 20 osób w dniu 10 marca 2022 r. oraz 60 osób uczestników konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r. w jednym budynku,
- czystość, higiena, przepisy sanitarne, bhp, przepisy ppoż. na całym terenie realizacji usługi,
- doba hotelowa zostanie ustalona od godziny 14.00 w dniu przyjazdu do godziny 12.00 w dniu wyjazdu,

- m) wykonawca zamówienia powinien zapewnić zamawiającemu następujące warunki związane z wyżywieniem uczestników:
- przygotowanie posiłków i obsługa kelnerska dla: 20 osób w dniu 10 marca 2022 r. i 60 uczestników konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r.

Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci:

- **przerwy kawowe:** (2 poczęstunki w formie przerwy kawowej w dniu 10 marca 2022 r, podczas spotkania roboczego oraz 3 poczęstunki w formie przerwy kawowej dla uczestników konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r. w tym 2 przerwy w pierwszym dniu konferencji oraz jedna przerwa w drugim).

W ramach poczęstunku Wykonawca zapewni następujące menu kawowe:

- świeżo parzona kawa, kawa rozpuszczalna
 - wybór aromatycznych herbat
 - mleko, cytryna, cukier, słodzik
 - woda mineralna niegazowana i gazowana
 - soki owocowe
 - ciastka francuskie, owsiane i muffinki
 - owoce lub sałatka owocowa
- **obiady** (jeden obiad dla 20 uczestników spotkania roboczego w dniu 10 marca 2022 r. oraz dwa obiady podczas konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r.: jeden obiad w pierwszym dniu konferencji, drugi obiad w drugim dniu).

Wykonawca zapewni wyżywienie w formie obiadu w zaproponowanych zestawach:

Przystawka

Marynowany łosoś na mixie sałat okraszony vinegretem z ziołowym rożkiem

Koszyk sałat z serem pleśniowym i kurczakiem curry

Płatki wędzonej gęsiny z żurawiną, karmelizowanym jabłkiem i drobną sałatą

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z kalafiora z kurkami i zielonym szczypiorkiem

Krem z grzybów leśnych z prażonym bekonem

Dania główne:

Półdewiczki wieprzowe pieczone su-vi, podane z puree kalafiorowym, ziemniakami i zestawem surówek

Schab faszerowany borowikiem, podany z kapeluszem borowika z ziemniakami i zestawem surówek

Confit z kaczej nogi podane z pieczonym jabłkiem, gruszką i kluseczkami ziemniaczanymi

Desery:

Korzenna gruszka z gałką lodów waniliowych i gorącą czekoladą

Lodowe tiramisu z biskoptami

Waniliowa panna cotta z musem truskawkowym

Kolacje:

Kolacja dla 20 uczestników spotkania roboczego w dniu 10 marca 2022 r.

Indyk faszerowany szpinakiem i kozim serem podany z ryżem w cieście francuskim i karmelizowaną marchewką

Uroczysta kolacja dla 60 uczestników konferencji zaplanowanej na wrzesień 2022 r.

I kolacja:

Przystawka:

Pasztet z dziczyzny z konfiturą żurawinową

Zupa:

Krem pomidorowy z pieczoną papryką

Danie główne:

Sakwa drobiowa nadziana kurką i pieczarką podana z dzikim ryżem i warzywami z pary

Deser:

Beza Pavlova z owocami sezonowymi

II kolacja:

Chili con carne z pieczywem

Zakąski zimne

Pełen zestaw

Kompozycja rolad mięsnych



Interreg
Polska-Słowacja



Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

Schab z chrzanem
Paszтет z wątróbką i słoninką
Galaretki drobiowe
Jaja w sałacie z rzodkwi
Teriny łososiove w galarecie z białego wina
Śledzie w jabłkach i śmietanie lub papryką i pieczarkami
Indyk marynowany w ziołach z żurawiną „La caprese” plastry pomidorów z mozzarellą w emulsji bazyliowej
Wędliny swojskie

Sałatki:

Grecka

Z kurczaka wędzonego z ananasem (na półślodko)

Pieczarkowa

Pieczyno

jasne i ciemne

Owoce

30 dkg/os

Napoje gorące

kawa, herbata – bez ograniczeń

Napoje zimne

coca cola, fanta, sprite, napój tymbark, woda mineralna, soki owoc

WYKONAWCA ZAPEWNI:

- wykonawca zapewni po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego posiłki nie zawierających glutenu i laktozy, a dla wegetarian i wegan posiłki jarskie
- zwiększenia i zmniejszenia ilościowe w przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zmniejszenia przedmiotu usługi w ujęciu wartościowym i ilościowym, zamawiający powiadomi wykonawcę nie później niż 2 dni do dnia rozpoczęcia realizacji usługi. wykonawcy nie będą przysługiwały z tego powodu żadne roszczenia finansowe wobec zamawiającego. zamawiający zobowiązuje się wykorzystać przedmiot zamówienia w co najmniej 90 % wartości przedmiotu zamówienia.
- w przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zwiększenia przedmiotu usługi w ujęciu wartościowym i ilościowym – do 10% wartości przedmiotu zamówienia, zamawiający powiadomi wykonawcę nie później niż 2 dni do dnia rozpoczęcia realizacji usługi. wykonawca zobowiązuje się zrealizować zwiększony zakres usługi, przy utrzymaniu ofertowej ceny jednostkowej usługi tj. cena łączna oferty za realizację całego przedmiotu zamówienia podzielona przez liczbę osobodni.
Zamówienia częściowe.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia

1. W zamówieniu mogą brać udział wyłącznie Wykonawcy, którzy przy realizacji zamówienia będą stosować klauzule społeczne, tzn. zamówienie będzie realizowane przez zatrudnione osoby:
 - a) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
 - b) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego;
 - c) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;
 - d) innych osób niż określone w pkt 1, 2 lub 3, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2016 r. poz. 1828 oraz z 2018 r. poz. 650) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
2. Spełnienie klauzuli społecznej oznaczać będzie konieczność zaangażowania (na umowę o pracę/cywilno-prawną) przez Wykonawcę przy wykonaniu zamówienia minimum 1 osoby spełniającej w/w warunki.



Interreg
Polska-Słowacja



Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

3. Wykonawca powinien zatrudnić ww. osobę najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji zamówienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany w terminie do 2 dni od rozpoczęcia realizacji zamówienia do dostarczenia dokumentów potwierdzających fakt zatrudnienia ww. osoby (kopii umowy o pracę/cywilno-prawnej + kopii zgłoszenia do ZUS zatrudnionego pracownika). Wykonawca tym samym zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji potwierdzającej spełnienie warunku zastosowania klauzul społecznych.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 10 marca 2022 r. - spotkanie robocze
- wrzesień 2022 r. - konferencja 2-dniowa (o konkretnym terminie Zamawiający poinformuje Wykonawcę na miesiąc przed planowaną realizacją).