Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

Znak sprawy : DAG/ZO/27/05/22

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest organizacja konferencji otwierającej projekt „Pomiędzy Fiordami a Karpatami – Platforma wymiany doświadczeń z zakresu edukacji turystycznej” /Nr projektu EOG/21/K3/W/0059W/0086/,

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie obejmuje:

A. Zakwaterowanie w hotelu na terenie miasta Jarosławia:

- 20 osób x 1 nocleg: uczestnicy spotkania/1 osoba na pokój- termin realizacji: 13 czerwca 2022

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

- 30 osób x 1 uroczysta kolacja dla uczestników konferencji - termin realizacji: 13 czerwca 2022 r.

- 60 osób x 2 przerwy kawowe dla uczestników konferencji - termin realizacji: 14 czerwca 2022 r.,

- 60 osób x 1 przerwa obiadowa dla uczestników konferencji - termin realizacji: 14 czerwca 2022 r.,

C. Przygotowanie sali konferencyjnej

- 60 osób, czas trwania do 8 godz. – 14 czerwca 2022 r.

Wykonawca w ramach usługi i w cenie oferty zapewnia:

A. Zakwaterowanie:

Wykonawca zamówienia powinien zapewnić zamawiającemu następujące warunki zakwaterowania:

- zakwaterowanie 20 osób w hotelu min. 3 gwiazdkowym w pokojach jednoosobowych bądź pokojach dwuosobowych/apartamentach, z zastrzeżeniem zakwaterowania jednej osoby w pokoju. Pokoje z łazienkami zlokalizowanymi w pokojach, usytuowane w jednym budynku, na jednym piętrze obok siebie,

Każdy z pokoi musi być wyposażony w:

1. okno;
2. pełny węzeł sanitarny tj. kabina prysznicowa lub wanna, umywalka, wc;
3. ciepła woda, papier toaletowy,
4. łóżka pojedyncze lub podwójne
5. pościel z ręcznikami,
6. wieszak na odzież wierzchnią;
7. oświetlenie górne;
8. bezpośredni dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego,
9. nie dopuszcza się rozdzielania grupy po różnych hotelach.
10. obiekt musi być wyposażony w salę restauracyjną dostępną dla 30 osób 13 czerwca 2022 r. oraz 60 osób uczestników konferencji zaplanowanej na 14 czerwca 2022 r. w jednym budynku,
11. czystość, higiena, przepisy sanitarne, bhp, przepisy ppoż. na całym terenie realizacji usługi,
12. doba hotelowa zostanie ustalona od godziny 14.00 w dniu przyjazdu do godziny 12.00 w dniu wyjazdu,
13. przygotowanie posiłków i obsługa kelnerska dla: 30 osób 13 czerwca 2022 r. i 60 uczestników konferencji zaplanowanej na 14 czerwca 2022 r.

B. Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci:

- uroczysta kolacja dla 30 osób 13 czerwca 2022 r.

- śniadanie dla 20 osób 14 czerwca 2022 r. w formie bufetu szwedzkiego zgodnego ze stałą ofertą hotelu

- przerwy kawowe dla 60 uczestników konferencji 14 czerwca 2022 r.

- przerwa obiadowa dla uczestników konferencji 14 czerwca 2022 r.

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

Wykonawca zapewni wyżywienie w formie obiadu w zaproponowanych zestawach [obiady dla 60 uczestników konferencji 14 czerwca 2022 r.]:

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:

Polędwiczki 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 biszkoptami

Waniliowa panna cotta z musem truskawkowym

Uroczysta kolacja dla 30 uczestników konferencji zaplanowanej – 13 czerwca 2022 r.

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

Chili con carne z pieczywem

Zakąski zimne

Pełen zestaw

Kompozycja rolad mięsnych

Schab z chrzanem

Pasztet z wątróbką i słoninką

Galaretki drobiowe

Jaja w sałacie z rzodkwi

Teriny łososiowe w galarecie z białego wina

Śledzie w jabłkach i śmietanie lub papryką i pieczarkami

Indyk marynowany w ziołach z żurawiną „La capreze” plastry pomidorów z mozzarellą w emulsji bazyliowej

Wędliny swojskie

Sałatki:

Grecka

Z kurczaka wędzonego z ananasem (na półsłodko)

Pieczarkowa

Pieczywo

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

C. Przygotowanie sali konferencyjnej

- sala konferencyjna dostępna 14 czerwca 2022 r.,

- sala klimatyzowana, mogąca pomieścić 60 uczestników konferencji oraz do 5 osób obsługi,

- Wykonawca dostawczy sprzęt audiowizualny: komputer z projektorem lub telewizorem, nagłośnieniem oraz mikrofonami. Zabezpieczy również osobę/y do obsługi,

- sala konferencyjna z dostępem do części, w której serwowane będą poczęstunki w przerwach kawowych oraz obiad [przez dostęp należy rozumieć ten sam budynek bądź budynki z łącznikiem]

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 zobowiązuję się zrealizować zwiększony zakres usługi, przy utrzymaniu ofertowej ceny jednostkowej usługi tj. cena łączna oferty za realizację całego przedmiotu zamówienia podzielona przez liczbę osobodni.

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.

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.