

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA / FORMULARZ CENOWY

Sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych, restauracyjnych, cateringowych i noclegowych dla potrzeb Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Część I - USŁUGI NOCLEGOWE

TABELA nr 1 – usługi noclegowe

Rodzaj pokoju	cena doba hotelowa brutto
Pokój 1-osobowy	
Pokój 2-osobowy	

Część II - USŁUGI GASTRONOMICZNE i CATERINGOWE

TABELA nr 1 – przekąski zimne

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
PRZEKĄSKI			
1	Tartinki	100 g	14,00
2	Ryba w galarecie	100 g	11,00
3	pomidory z mozzarellą oliwą i ziołami	100 g	14,00
4	Kulki mięsne (wołowe, drobiowe, wieprzowe) w ziarnach	100 g	14,00
5	Kulki warzywne w ziarnach	100 g	12,00
6	Ryba po grecku	100 g	18,00
7	Śledzie w śmietanie	100 g	15,00
8	śledzie w oleju	100 g	15,00
9	Półmisek serów (wybór różnych gatunków) i wędlin (wybór różnych gatunków)	100 g	20,00
10	Tatar wołowy,	100 g	25,00
11	Tatar z łososia	100 g	25,00
12	Półmisek warzyw (seler naciowy, ogórek świeży, marchew, papryka) z dipem czosnkowym/ziołowym	100 g	12,00

Łączna wartość brutto:	195,00
-------------------------------	--------

TABELA nr 2 – dania grillowe

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
DANIA GRILLOWE			
1	Bigos/kapusta z suszonymi grzybami	250 g	16,00
2	Babka ziemniaczana	200 g	12,00
3	Karkówka marynowana w przyprawach	100 g	15,00
4	Szaszłyk z kurczaka	100 g	15,00
5	Szaszłyk wegetariański warzywny (cukinia, bakłażan, papryka, cebula)	100 g	14,00
6	Kaszanka z cebulą	100 g	10,00
7.	Boczek marynowany w ziołach	100 g	14,00
8	Kiszka ziemniaczana	100 g	10,00
9.	Kiełbasa z grilla	85 g	10,00
Łączna wartość brutto:			116,00

TABELA nr 3 – zupy

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
ZUPY			
1	Zupa lunch różne smaki(rosół z makaronem, ogórkowa, pomidorowa z ryżem /makaronem, żurek, barszcz ukraiński)	250 g	8,00
2	Zupa krem różne smaki (z białych warzyw, dyniowa,)	250 g	13,00
3	Zupy gulaszowe, grzybowe (stroganov, krem z borowików)	250 g	17,00
Łączna wartość brutto:			38,00

TABELA nr 4 – mięso

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
MIEŚO			
1	Pulpety, zrazy, kotlety mielone	100 g	12,00
2	Kotlety schabowe panierowane	100 g	15,00
3	Kotlety z piersi kurczaka panierowane	100 g	15,00

4	Mięso z szynki wieprzowej w sosie	100 g	17,00
5	Roladki drobiowe	100 g	22,00
6	Roladki schabowe	100 g	22,00
7	Devolay z mięsa drobiowego	100 g	18,00
8	Udka drobiowe pieczone	1 szt	18,00
9	Polędwiczka wieprzowa w sosie	100 g	30,00
Łączna wartość brutto:			169,00

TABELA nr 5 – potrawy rybne

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
POTRAWY RYBNE			
1	Filet rybny panierowany		
	mintaj	100 g	25,00
	pstrąg	100 g	30,00
	dorsz	100 g	25,00
2	Filet z łososia z grilla/smażony	100 g	35,00
Łączna wartość brutto:			115,00

TABELA nr 6 – potrawy mączne

		Jednostka miary porcja dla 1 osoby	Cena jednostkowa brutto w PLN
POTRAWY MĄCZNE			
1	Pierogi z farszem różne rodzaje		
	Pierogi z mięsem	200g	20,00
	Pierogi z owocami (jagody, truskawki)	200 g	18,00
	Pierogi z białym serem	200 g	16,00
	Pierogi z kapustą i grzybami	200 g	17,00
2	Kluski śląskie,	200 g	10,00
3	Pierogi leniwe	200 g	10,00
4	Kopytka	200 g	9,00
5	Krokiety z mięsem	2 szt	20,00
6	Krokiety z warzywami	2 szt	18,00
7	Naleśniki z warzywami	2 szt	18,00
8	Naleśnik z owocami	2 szt	20,00
9	Naleśnik z twarogiem	2 szt	18,00
10	Lasagne mięsna	400 g	22,00
11	Lasagne wegetariańska	400 g	22,00
12	Paszteciki z kapustą i pieczarkami	2szt	7,00
Łączna wartość brutto:			245,00

TABELA nr 7 – surówki i sałatki

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
SURÓWKI I SAŁATKI			
1	Buraczki	100 g	7,00
2	Warzywa z wody, zasmażane	100 g	8,00
3	Mix zielonych sałat z dodatkami	100 g	12,00
4	Surówka typu coleslaw	100 g	7,00
5	Surówka tradycyjna z kapusty kiszanej	100 g	6,00
Łączna wartość brutto:			40,00

TABELA nr 8 – dodatki

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
DODATKI			
1	Ryż, kasza	200 g	7,00
2	Frytki, ziemniaki pieczone	150 g	11,00
3	Ziemniaki z wody/pure	200 g	7,00
4	Sosy czosnkowy	50 g	2,50
5.	Sos vinegret	50 g	2,50
Łączna wartość brutto:			30,00

TABELA nr 9 – ciasta i desery

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
CIASTA I DESERY			
1	Ciasteczka kruche	100 g	8,00
2	Rogaliki nadziewane dżemem	100 g	10,00
3	Ciasto typu tortowe z kremem	100 g	12,00
4	Ciasto tradycyjne		
	sernik	100 g	10,00
	makowiec	100 g	10,00
	szarlotka	100 g	10,00
	z galaretką i owocami	100 g	10,00

4	Drożdżówka z nadzieniem	1 szt	7,00
5	Paczek z dżemem z lukrem	1 szt	7,00
7	Paczek bez nadzienia z cukrem-pudrem	1 szt	7,00
Łączna wartość brutto:			91,00

TABELA nr 10 – śniadania i kolacje

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
ŚNIADANIA I KOLACJE			
1	Boczek smażony	50 g	5,00
2	Jaja sadzone w majonezie	2 szt.	8,00
3	Jajecznica z 3 jaj	1 porcja	10,00
4	Omlet z warzywami z 2 jaj	1 porcja	12,00
5	Jogurt nie mniej niż 150 g. naturalny lub owocowy	1 sztuka	4,00
6	Dżem, miód, krem czekoladowy nie mniejsze niż opakowanie 25 g.	1 sztuka	2,00
7	Masło nie mniejsze niż opakowanie 10g	1 sztuka	1,20
8	Mleko , 3,2%	200 ml	2,50
9	Napoje roślinne typu mleko(owsiane, sojowe, kokosowe, migdałowe)	200 ml	4,00
10	Mleko bez laktozy 3,2%	200 ml	4,00
11	Parówki z wody	100 g	7,50
12	Biała kielbasa z wody	100 g	7,50
13	Frankfurterki smażone	100 g	9,00
14	Płatki śniadaniowe		
	typu granola	50 g	4,00
	kukurydziane	50 g	3,00
15	sery		
	Ser wędzony	50 g	7,00
	Ser żółty	50 g	6,00
	ser pleśniowy	50 g	10,00
	Serek topiony pakowany w trójkąci	1 szt	2,00
16	Twaróg	50 g	4,00
17	Croissant	1 szt.	6,00
18	Bułka biała typu bułka poznańska	1 szt	2,50
19	Bułka wieloziarnista	1 szt	2,50
20	Pieczyno białe pszenne/żytnie	100 g	3,00
21	Pieczyno graham/wieloziarniste	100 g	3,50
22	Wędlna drobiowa	100 g	11,50
23	Kielbasy (żywiecka, krakowska, piwna)	100 g	13,00
24	Pasty kanapkowe		

Pasta kanapkowa z makreli z majonezem		50g	4,50
Pasta kanapkowa jajeczna		50g	3,50
25	Warzywa : pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka	100 g	7,00
Łączna wartość brutto:			169,70

TABELA nr 11 – napoje

		Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto w PLN
NAPOJE			
1	Herbata wybór smaków - herbata w torebkach, pakowana jednostkowo (owocowa, zielona, miętowa, biała, czarna earl grey)	1 szt	5
3	Kawa	200 ml	6,50
4.	Kakao na mleku	200 ml	1,50
5.	Woda butelkowana gazowana i niegazowana	0,5 l	5,00
6.	Napoje słodkie gazowane (typu cola, fanta, sprite, pepsi)	0,5 l	8,00
7	Sok 100% owocowy (pomarańczowy, czarna porzeczka, grapefruit)	1,0 l	10,00
9.	Kompot ze świeżych owoców	200 ml	3,50
Łączna wartość brutto:			39,50

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych, restauracyjnych, cateringowych i noclegowych dla potrzeb Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ I – USŁUGI NOCLEGOWE

Wymagania ogólne:

- 1) przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług noclegowych na zlecenie jednostek Uniwersytetu Warmińsko Mazurskiego w Olsztynie;
- 2) usługi o których mowa w pkt. 1 będą świadczone w okresie 12 miesięcy od podpisania umowy zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Zamawiającego drogą elektroniczną (e-mail) w formie zlecenia, które będzie zawierało informację na temat terminu i liczby rezerwacji miejsc noclegowych;
- 3) Wykonawca zobowiązany będzie do rezerwacji miejsc noclegowych, zgodnie ze składanymi zleceniami przesyłanymi drogą elektroniczną (e-mail) najpóźniej na 15 dni kalendarzowych przed planowanymi terminami wykonania usługi;
- 4) wykonawca zobowiązany będzie do rezerwacji miejsc noclegowych, zgodnie ze składanymi zleceniami przesyłanymi drogą elektroniczną (e-mail);

- 5) w każdym zleceniu, o którym mowa w pkt 3, Zamawiający określi ostateczny termin rezerwacji miejsc noclegowych oraz liczbę rezerwacji miejsc noclegowych w danej dobie oraz rodzaj pokoju;
- 6) zamawiający każdorazowo, najpóźniej na 2 dni robocze przed nadejściem terminu rezerwacji wskazanego w zleceniu przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail), ostateczną liczbę rezerwacji miejsc noclegowych wraz z imienną listą rezerwacji miejsc noclegowych w poszczególnych dniach;
- 7) w przypadku, gdy z uzasadnionych względów Wykonawca nie będzie mógł zapewnić rezerwacji miejsc noclegowych gościom w swoim obiekcie, Zamawiający wymaga niezwłocznego zapewnienia przez Wykonawcę noclegów w innym, maksymalnie jednym hotelu, o standardzie nie gorszym niż oferowany w ofercie, w cenie nie przekraczającej ceny noclegu określonej w umowie;. O powyższej zmianie Wykonawca musi poinformować Zamawiającego najpóźniej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem doby hotelowej, której zmiana będzie dotyczyła. Rodzaj obiektu, jego lokalizacja muszą zostać uzgodnione z Zamawiającym. ;
- 8) zamawiający zastrzega sobie możliwość anulowania do 10% liczby rezerwacji w danej dobie bez konieczności ponoszenia kosztów anulowania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 12.00 w dniu rozpoczęcia doby hotelowej;

Wymagania szczegółowe

- 1) zamawiający przewiduje, iż w ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług hotelarskich zgodnie ze złożonym zleceniem drogą ustaloną przez obie strony w umowie;
- 2) zamawiający przewiduje maksymalnie do 30 osobo-noclegów w jednej dobie;
- 3) podane liczba rezerwacji miejsc osobo-noclegów (osobodób) noclegowych jest szacunkowa i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie przez zwiększenie lub zmniejszenie liczby rezerwacji miejsc noclegowych w stosunku do liczby określonej w OPZ bez prawa Wykonawcy do odszkodowania z tytułu tych zmian;
- 4) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów związanych z zakwaterowaniem osoby towarzyszącej, przedłużenie pobytu poza rezerwację, dodatkowymi kosztami usług gastronomicznych poniesionych przez gości Zamawiającego, dla których została dokonana rezerwacja. Wykonawca powinien uregulować te koszty indywidualnie z gościem korzystającym z dodatkowych usług;
- 5) w przypadku osób korzystających z usług noclegowych przez dwa lub więcej kolejnych dni Wykonawca zapewni możliwość ich zakwaterowania w jednym i tym samym pokoju;
- 6) doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godz. 14:00 i kończyć się nie wcześniej niż w dniu wyjazdu gości o godz. 12:00;
- 7) Wykonawca wyznaczy osobę kontaktową dla Zamawiającego, która będzie odpowiadała za kontakt odnośnie realizacji umowy z pracownikami Zamawiającego w trakcie realizacji umowy;
- 8) cena jednostkowa zaoferowana przez Wykonawcę w formularzu opis przedmiotu zamówienia/ formularz cenowy jest niezmienna i obowiązuje w całym okresie trwania umowy;

- 9) wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów ustawy z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. z 2020 r., poz. 2139 tj..) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj.. Dz. U. z 2017 r. poz. z późn. zm.), jak również, że przy przetwarzaniu danych osobowych otrzymanych w związku z realizacją umowy nie naruszy przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj.. Dz. U. 2019, poz. 1781 z późn. zm.);

Specyfikacja obiektu hotelarskiego:

- 1) w ramach oferowanej usługi Wykonawca musi zapewnić nocleg w pokoju jednoosobowym, dwuosobowym, dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania, z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania musi być równa cenie noclegu w pokoju, jednoosobowym
- 2) Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym będą świadczone usługi posiadał co najmniej 4 pokoje jednoosobowych lub łącznie jednoosobowych i dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania,
- 3) wszystkie pokoje muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, żel pod prysznic, papier toaletowy
- 4) pokoje muszą być wyposażone w czajnik elektryczny, oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu i możliwość podłączenia komputera osobistego bezpośrednio w pokoju, pokoje powinny być przystosowane do pracy wyposażone w biurko lub stół do pracy, odpowiednie oświetlenie miejsca pracy,
- 5) Wykonawca musi zapewnić śniadanie wliczone w cenę noclegu.
- 6) w obiekcie, w którym będą świadczone usługi musi panować cisza i spokój;
- 7) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił możliwość korzystania z bezpłatnego parkingu dla gości.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

CZĘŚĆ II – USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

- 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu możliwość organizacji dowolnej uroczystości połączonej z konsumpcją w obiekcie Wykonawcy w miejscu do tego przeznaczonym (sala restauracyjna, sala bankietowa) oraz w innym miejscu jakie zostanie wskazane przez Zamawiającego w zleceniu.
- 2) Świadczenie usług cateringowych lub restauracyjnych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego, na podstawie jednostkowego zlecenia
- 3) W jednostkowym zleceniu Zamawiający określi przed spotkaniem termin, liczbę godzin obsługi, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej lub restauracyjnej (czyli ilość wybranych pozycji z menu).

- 4) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania każdorazowo propozycji menu zgodnego z charakterem imprezy w trzech wersjach i przesłania go do Zamawiającego w celu ostatecznego zatwierdzenia
- 5) Zamawiający każdorazowo, najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowaną uroczystością przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail), ostateczną liczbę uczestników uroczystości.
- 6) Usługa cateringowa lub restauracyjna obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz z serwisem kelnerskim, zapewnieniem zastawy oraz innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia
- 7) W ramach usługi cateringowej lub restauracyjnej Wykonawca będzie świadczył następujące posiłki: śniadanie, obiad, kolację, uroczystą kolację, bankiet, ognisko (grill) lub imprezę okolicznościową
- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania zimnych napojów, wody i soków we własnym zakresie bez ponoszenia jakiejkolwiek dodatkowej opłaty.
- 9) **Zamawiający informuje, że nie akceptuje jednorazowych sztućców, talerzy, kubków w przypadku organizowania usługi cateringowej. Wyjątek stanowi organizacja usługi cateringowej w plenerze.**

10) W ramach usługi cateringowej/restauracyjnej Wykonawca zapewni:

- a. Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków do miejsca, w którym będzie odbywało się spotkanie;
- b. Zapewnienia sali restauracyjnej na co najmniej 90 osób
- c. przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.);
- d. świeże posiłki wysokiej jakości
- e. przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- f. świadczenia usług na zastawie ceramicznej lub porcelanowej,
- g. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
- h. zapewnienie obsługi kelnerskiej,
- i. zebranie naczyń oraz uprzątnięcie miejsca świadczenia usług.

OFERTA

Część I - USŁUGI NOCLEGOWE

Część I - USŁUGI NOCLEGOWE		Cena brutto w PLN
TABELA nr 1 - noclegi	Pokój 1-osobowy	
	Pokój 2-osobowy	

Łączna wartość oferty brutto:	
--------------------------------------	--

CZĘŚĆ II – USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE

CZĘŚĆ II – USŁUGI CATERINGOWE I RESTAURACYJNE	Cena brutto w PLN
TABELA nr 1 – przekąski zimne	195,00
TABELA nr 2 – dania grillowe	116,00
TABELA nr 3 – zupy	38,00
TABELA nr 4 – mięso	169,00
TABELA nr 5 – potrawy rybne	115,00
TABELA nr 6 – potrawy mączne	245,00
TABELA nr 7 – surówki i sałatki	40,00
TABELA nr 8 – dodatki	30,00
TABELA nr 9 – ciasta i desery	91,00
TABELA nr 10 – śniadania i kolacje	169,70
TABELA nr 11 – napoje	39,50
Łączna wartość oferty brutto:	1248,20

Podpis Wykonawcy zgodnie zapisami SWZ