

[XML](#)

Zakwaterowanie i wyżywienie gości zaproszonych na Karpackie Klimaty organizowane w ramach projektu pn. „Artystyczne rynki pogranicza – Bardejov i Krosno”, który współfinansowany jest przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska – Republika Słowacka 2007-2013



POKAŻ WYNIK PRZETARGU



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Krosno, dnia 31.07.2014 r.

BFP.042.47.33.2014.G

OGŁOSZENIE
dotyczące zamówienia poniżej 30 tys. euro

GMINA KROSNO, 38 - 400 Krosno, ul. Lwowska 28a tel. (13) 43 675 43,
faks (13) 43 628 65; NIP 684 - 00 - 13 - 798; REGON 000526989

OGŁASZA

że udzieli zamówienia na zakwaterowanie i wyżywienie gości zaproszonych na Karpackie Klimaty organizowane w ramach projektu pn. „Artystyczne rynki pogranicza – Bardejov i Krosno”, który współfinansowany jest przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska – Republika Słowacka 2007-2013

1. Adres strony internetowej na której zamieszczony jest przetarg: www.krosno.pl /BIP

2. Opis przedmiotu zamówienia i termin realizacji

- 1. Zakwaterowanie w co najmniej trzygwiazdkowym hotelu w centrum miasta Krosna dla 70 gości zaproszonych na Karpackie Klimaty w dniach 22-25 sierpnia 2014 r.**
- 2. Wyżywienie całonocne (pełne) dla 70 gości ze Słowacji, w dniach 22- 24 sierpnia 2014- trzy dni (w sumie 210 całonocnych wyżywień)**

składające się z:

- a. obiad
- b. podwieczorek
- c. kolacja,

1. Wyżywienie częściowe - 20 osób w dniach 22-24 sierpnia - trzy dni

(w sumie 60 częściowych wyżywień)

składające się z:

- a. obiad
- b. podwieczorek,

3. Szczegółowy opis zamówienia:

1) Obiad w dniach: 22,23,24 sierpnia dla 70 osób zakwaterowanych w hotelu oraz 20 osób zaproszonych – dziennie 90 posiłków, podawany około godziny 14.00

Ogólne wymagania dla wszystkich obiadów:

Obiad powinien się składać z zupy, dania głównego, napoju i deseru.

Przykładowe menu:

Zupy: 250 gram - pomidorowa, rosół, jarzynowa, ogórkowa, barszcz czerwony (z dodatkami dostosowanymi do zupy - ryż, makaron, grzanki, ziemniaki).

Dania główne - mięso drobiowe lub ryba 150 g, ciepłe dodatki odpowiednie do dania (ziemniaki, ryż, kasza) min. 100 g do każdej porcji, w ciągu trwania turnusu dwa dania jarskie odpowiadające kalorycznie posiłkowi mięsnemu pierogi typu ruskie, kopytka, kluski leniwe, kluski śląskie.

Zestawy surówek co najmniej 2 różne do każdego dania, minimum 100 gram do każdej porcji skomponowane ze świeżych warzyw np.: marchewka z jabłkiem, ogórki, kapusta biała lub czerwona.

Napoje bez ograniczeń:

- soki - wybór smaków
- woda mineralna niegazowana
- kawa / herbata - różne smaki, różne rodzaje

Deser

Ciasto (sernik, szarlotka) lub lody - do wyboru

1. **PODWIECZOREK** w dniach. 22, 23, 24 sierpnia 2014 r. podawany dla 70 gości zakwaterowanych w Hotelu oraz 20 osób zaproszonych - dziennie 90 posiłków, podawany ok. godz.16.00.

Napoje bez ograniczeń:

Kawa/ herbata różne rodzaje, różne smaki plus dodatki

Woda mineralna gazowana/ niegazowana

Soki -wybór smaków

Do wyboru w kolejne dni:

Ciastko - szarlotka, sernik - 1 porcja z dodatkami

Przekąski słone -wybór tartinek, kanapeczek na krakersach, koreczków

1. **Kolacja** w dniach 22, 23, 24 sierpnia 2014 r. podawana dla 70 gości zakwaterowanych w Hotelu. Podawana ok. godz. 20.00

Ogólne wymagania dla kolacji:

Kolacja składa się z posiłku jednodaniowego w porcjach dla każdego uczestnika oddzielnie oraz szwedzkiego stołu . Posiłek jednodaniowy ciepły lub zimny - sałatka z kurczakiem, lasagna , zapiekanka, warzywa grillowane, makarony z dodatkami - wybór co najmniej trzech dań.

Szwedzki stół - na zasadzie dodatku do głównego dania kolacyjnego - wędliny, sery, mięsa pieczone, sałaty warzywne.

Napoje bez ograniczeń

Napoje bez ograniczeń:

- soki - wybór smaków
- woda mineralna niegazowana
- kawa / herbata - różne smaki, różne rodzaje

Wszystkie posiłki podawane w restauracji w miejscu zakwaterowania. Na każdy posiłek minimum cztery osoby do obsługi. Wykonawca zobowiązany jest przygotować odpowiednio nakrycie stołów, podać posiłek zgodnie ze standardami dotyczącymi gastronomii i uprzątnąć pomieszczenie po zakończeniu posiłku.

4. Termin realizacji zamówienia:

1) Krosno, 22-25.08.2014 r.

5. Wymagane dokumenty:

1) Oferta odpowiadająca wymogom formalnym, wg dołączonego formularza oferty - zał. 1.

6. Warunki płatności:

a) Wypłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni po przedłożeniu rachunku/faktury, przelewem na konto podane przez Wykonawcę.

b) Wypłata nastąpi na podstawie sporządzonego protokołu odbioru i wykonania usługi, który zostanie podpisany przez przedstawicieli stron.

7. Kryterium oceny ofert:

Przy wyborze ofert, Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

- najniższa cena brutto - 100%

8. Zamkniętą kopertę zawierającą ofertę należy złożyć w Urzędzie Miasta Krosna przy ulicy Lwowskiej 28a w pokoju nr 01, parter (kancelaria ogólna).

Koperta powinna być oznaczona poprzez podanie tytułu zamówienia na zakwaterowanie i wyżywienie gości zaproszonych na Karpackie Klimaty – napis Nie otwierać przed dniem **07.08.2014 r. przed godz. 12:50.**

9. Termin składania ofert upływa dnia 07.08.2014 r. o godz. 12.00.

10. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego przy ul. Lwowskiej 28a w Krośnie, pokój nr 334 w dniu 07.08.2014 r. o godz. 12:50.

W cenie ofertowej należy uwzględnić wszystkie koszty związane z kompleksową realizacją przedmiotu zamówienia.

Wszystkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Oferta musi być napisana czytelnie, w języku polskim. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z jego formą reprezentacji określoną w rejestrze handlowym lub w innym dokumencie.

11. Pracownikami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

Pan Grzegorz Półchłopek – Z-ca Naczelnika Wydziału Kultury, Sportu i Turystyki, 38-400 Krosno ul. Lwowska 28a, w godzinach 7.30 do 15.30, tel. kontaktowy 13 47 43 334 – sprawy formalne i merytoryczne.

Sposób porozumiewania:

a) pisemnie na adres: Urząd Miasta Krosna, Wydział Kultury, Sportu i Turystyki, ul. Lwowska 28a, 38-400 Krosno,

b) za pomocą poczty elektronicznej na adres: e-mail: k@um.krosno.pl.

12. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na stronie: www.krosno.pl/BIP . Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.

Data składania ofert:
2014-08-07 12:00:00

Przetarg został rozstrzygnięty (archiwum)

Podmiot publikujący

umkrosno

Wytworzył

Błaż Małgorzata 2014-07-31 14:59:00

Publikujący

Małgorzata Błaż 2014-08-01 12:26:00

Załączniki >>>

Pliki:			
Lp.	Nazwa	Rozmiar	Typ
1.	oferta	81.80 Kb	

[Rejestr zmian](#)