

Zamawiający:

Politechnika Lubelska
ul. Nadbystrzycka 38D
20-618 Lublin, woj. Lubelskie

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Określenie przedmiotu zamówienia

- 1.1. Kompleksowa obsługa organizacyjna i logistyczna Konferencji Ekspertów ds. Jakości Kształcenia skierowanej dla członków samorządów studenckich oraz studentów uczelni zrzeszonych w Forum Uczelni Technicznych.
- 1.2. Zgodnie z wnioskiem Samorządu Studenckiego Politechniki Lubelskiej organizacji wydarzenia „Konferencji Ekspertów ds. Jakości Kształcenia dla członków samorządów studenckich oraz studentów uczelni zrzeszonych w Forum Uczelni Technicznych” powinny przebiegać według zamieszczonego niżej harmonogramu i obejmować kompleksową organizację wydarzenia, w tym zapewnienie usługi cateringowej , zapewnienie materiałów promocyjnych, ubezpieczenia NNW oraz zakwaterowania dla uczestników konferencji.

ŚRODA

26 października 2022 r.:

- Dostarczenie materiałów promocyjnych na wydarzenie „Konferencja Ekspertów ds. Jakości Kształcenia dla członków samorządów studenckich oraz studentów uczelni zrzeszonych w Forum Uczelni Technicznych” wykonanych według koncepcji Samorządu Studenckiego Politechniki Lubelskiej składających się z:
 - torby bawełnianej w ilości 50 sztuk każda z logo full kolor, w prawym dolnym rogu (wym. logo ok.15x15 cm);
 - blok notatnik w ilości 50 sztuk, 25 stron na kartkę, bez okładki, każdy z logo full kolor w prawym górnym rogu (wym. logo ok. 5,5x5,5cm);
 - parasol manualny w ilości 50 sztuk, koloru białego posiadającego logo full kolor;
 - t-shirt bawełniany w ilości 50 sztuk zawierający logo full kolor według rozmiarówki podanej przez Samorząd Studencki Politechniki Lubelskiej;

CZWARTEK

27 października 2022 r.:

- Zapewnienie zakwaterowania dla uczestników wydarzenia w hotelu 3-gwiazdkowym znajdującym się na terenie miasta Lublin, oddalonym maksymalnie 1,5 km od kampusu Politechniki Lubelskiej. Zakwaterowanie

Załącznik Nr 1

powinno składać się z 15 pokoi 3 osobowych oraz 3 pokoi jednoosobowych, zawierających ofertę śniadaniową. Zakwaterowanie rozpoczynałoby się 27 października i kończyłoby się 30 października 2022 r.

- Organizacja wydarzenia z zapewnieniem usługi restauracyjnej dla 50 osób w restauracji oddalonej maksymalnie 1,5 km od kampusu Politechniki Lubelskiej, według następujących wymagań:

Warunki lokalowe i obsługi:

- uroczysty poczęstunek dla 50 osób w formie zasiadanej;
- wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztuce oraz papierowe serwetki w ilości uwzględniające potrzeby przewidzianej liczby uczestników;
- wieczorowo ubrani kelnerzy – min. 3 osoby;
- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przygotować posiłki zgodni z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi;

Oczekiwania dot. menu:

Na gorąco :

- rosół z makaronem (co najmniej 250 ml na osobę)
- pieczony schab w sosie jasnym (co najmniej 200 g na osobę)
- pieczone ziemniaki (co najmniej 150 g na osobę)
- sałatka ze świeżych warzyw (co najmniej 100 g na osobę)
- krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym (co najmniej 250 ml na osobę)
- kluski śląskie z sosem pieczarkowym (co najmniej 200 g na osobę)

Przekąski zimne :

- sałatka grecka 25 porcji po 100g
- sałatka serowa 10 porcji po 100g
- tortilla z kurczakiem 30 sztuk
- kanapeczki bankietowe 50 sztuk
- nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym 30 porcji po 50 g
- pomidor z mozzarellą i bazylią 30 porcji po 50 g
- tortilla wegetariańska z warzywami 25 sztuk
- tymbaliki drobiowe 50 sztuk

- ryba po grecku 30 porcji po 100 g
- stół słodki (małe ciasteczka – 4 rodzaje);

Napoje zimne/ gorące :

- open bar: napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, coca-cola, sprite, soki oraz kawa i herbaty podawana bez ograniczeń.

PIĄTEK

28 października

- Organizacja wydarzenia z zapewnieniem usługi restauracyjnej dla 50 osób w restauracji oddalonej maksymalnie 1,5 km od kampusu Politechniki Lubelskiej, według wymagań menu.

Na gorąco :

- krem z dyni (co najmniej 250 ml na osobę);
- zupa pomidorowa z ryżem (co najmniej 250 ml na osobę);
- pierogi ukraińskie z cebulką (co najmniej 200 g na osobę);
- morszczuk panierowany (co najmniej 150 g na osobę);
- ziemniaki gotowane (co najmniej 150 g na osobę);
- surówka z kapusty kiszzonej (co najmniej 100 g na osobę);

Napoje zimne/ gorące :

- kompot owocowy (30 dzbanków każdy po 1l);

- Zorganizowanie między blokami szkoleniowymi usługi cateringowej dla 50 uczestników w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Politechniki Lubelskiej, według wymagań menu.

Warunki i oczekiwania :

- poczęstunek dla 50 osób w formie stołów szwedzkich;
- okrągłe wysokie stoliki koktajlowe – mini. 10 szt.;
- wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenia, w tym w szczególności urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce oraz papierowe serwetki w ilości uwzględniające potrzeby przewidzianej liczby uczestników;
- elegancko ubrany kelner – min. 1 osoba;
- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przygotować posiłki zgodni z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;

Załącznik Nr 1

- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia z resztek jedzenia oraz śmieci;

Napoje zimne/ gorące :

- open bar: napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, coca-cola, sprite, soki oraz kawa i herbata podawana bez ograniczeń.

Na zimno :

- ciastka kruche (3 rodzaje);
- półmiski z owocami;
- kanapka bankietowa mix (50 sztuk);

- Organizacja wydarzenia z zapewnieniem usługi restauracyjnej dla 50 osób w restauracji oddalonej maksymalnie 1,5 km od kampusu Politechniki Lubelskiej, według wymagań menu.

Na gorąco:

- barszcz czerwony (co najmniej 250 ml na osobę);
- paszteciki (50 sztuk);
- pulpeciki w sosie ziołowym (co najmniej 200 g na osobę);
- ryż (co najmniej 100 g na osobę);
- warzywa gotowane (co najmniej 100 g na osobę);
- kotlet warzywny (co najmniej 200 g na osobę);

Napoje zimne/ gorące :

- kompot owocowy (30 dzbanków każdy po 1l);

SOBOTA

29 października 2022 r.

- Organizacja wydarzenia z zapewnieniem usługi restauracyjnej dla 50 osób w restauracji oddalonej maksymalnie 1,5 km od kampusu Politechniki Lubelskiej, według wymagań menu.

Na ciepło :

- żur na borowikach (co najmniej 250 ml na osobę);
- zupa ogórkowa (co najmniej 250 ml na osobę);
- kurczak Kentucky z frytkami i sosem (co najmniej 200 g na osobę);
- sałatka colesław (co najmniej 100 g na osobę);
- dorsz panierowany (co najmniej 200 g na osobę);

Napoje zimne/ gorące :

- kompot owocowy (30 dzbanków każdy po 1l);

Załącznik Nr 1

- Zorganizowanie między blokami szkoleniowymi usługi cateringowej dla 50 uczestników w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Politechniki Lubelskiej, według wymagań menu.

Warunki i oczekiwania :

- poczęstunek dla 50 osób w formie stołów szwedzkich;
- okrągłe wysokie stoliki koktajlowe – mini. 10 szt.;
- wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenia, w tym w szczególności urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucze oraz papierowe serwetki w ilości uwzględniające potrzeby przewidzianej liczby uczestników;
- elegancko ubrany kelner – min. 1 osoba;
- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przygotować posiłki zgodni z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia z resztek jedzenia oraz śmieci;

Napoje zimne/ gorące :

- open bar: napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, coca-cola, sprite, soki oraz kawa i herbata podawana bez ograniczeń.

Na zimno :

- ciastka kruche (3 rodzaje);
- półmiski z owocami;
- kanapka bankietowa mix (50 sztuk);

- Organizacja wyjścia integracyjnego dla 50 uczestników konferencji, do jednego z lubelskich muzeów wymienionych poniżej, po uprzedniej akceptacji Samorządu Studenckiego Politechniki Lubelskiej:

- Muzeum Narodowe w Lublinie
- Muzeum Wsi Lubelskiej
- Regionalne Muzeum Cebularza w Lublinie
- Podziemia Browaru Perła
- Muzeum Historii Miasta Lublin



Załącznik Nr 1

- Organizacja imprezy integracyjnej dla uczestników w lokalu o powierzchni 600 m² dla 500 osób, w mieście Lublin w lokalu oddalonym o maksymalnie 2 km od kampusu Politechniki Lubelskiej, z uwzględnieniem dla Zamawiającego oddzielnego pomieszczenia dla uczestników wydarzenia.
- Zorganizowanie w trakcie imprezy integracyjnej usługi cateringowej dla 50 uczestników w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, według wymagań menu.

Warunki i oczekiwania :

- poczęstunek dla 50 osób w formie stołów szwedzkich;
- okrągłe wysokie stoliki koktajlowe – mini. 10 szt.;
- wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenia, w tym w szczególności urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztuce oraz papierowe serwetki w ilości uwzględniające potrzeby przewidzianej liczby uczestników;
- elegancko ubrany kelner – min. 2 osoba;
- świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przygotować posiłki zgodni z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia z resztek jedzenia oraz śmieci;

Na gorąco :

- zupa meksykańska (co najmniej 250 ml na osobę)
- roladka z kurczaka panierowana z suszonymi pomidorami i mozzarella (co najmniej 200 g na osobę)
- pieczone ziemniaki (co najmniej 150 g na osobę)
- sałatka ze świeżych warzyw (co najmniej 100 g na osobę)
- zapiekanka makaronowa (co najmniej 200 g na osobę)

Przekąski zimne :

- sałatka grecka 25 porcji po 100g
- sałatka serowa 10 porcji po 100g
- tortilla z kurczakiem 30 sztuk
- kanapeczki bankietowe 50 sztuk
- nuggetsy z kurczaka z dipem czosnkowym 30 porcji po 50 g

- tortilla wegetariańska z warzywami 25 sztuk
- stół słodki (małe ciasteczka – 4 rodzaje);

Napoje zimne/ gorące :

- open bar: napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, coca-cola, sprite, soki oraz kawa i herbata podawana bez ograniczeń.

- 1.3. Zamawiający oczekuje od Oferenta wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, który istotne postanowienia przedstawia Załącznik nr 1.
- 1.4. Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym Załącznik nr 2.

2. Wymagania szczegółowe

- 2.1. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia projektów promocyjnych i przekazania Samorządowi Studenckiemu Politechniki Lubelskiej uzgodnionej w trybie roboczym puli materiałów promocyjnych do dnia 26 października 2022 r. do godziny 16:00.
- 2.2. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia zakwaterowania dla uczestników wydarzenia od 27 października 2022 r. od godziny 15:00 do 30 października 2022r. do godziny 12:00 uwzględniających śniadanie.
- 2.3. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia zakwaterowania dla uczestników wydarzenia w 15 pokojach 3-osobowych oraz 3 pokojach jednoosobowych uwzględniających śniadanie.
- 2.4. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia od dnia 27 do 30 października 2022 r. ubezpieczenia NNW od nieszczęśliwych wypadków na sumę 50 000 tysięcy złotych.
- 2.5. Oferent zobowiązany jest do organizacji imprezy integracyjnej dla uczestników w lokalu o powierzchni 600 m² dla 500 osób, w mieście Lublin w lokalu oddalonym o maksymalnie 2 km od kampusu Politechniki Lubelskiej, z uwzględnieniem dla Zamawiającego oddzielnego pomieszczenia dla uczestników wydarzenia.
- 2.6. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia cateringu podczas wydarzenia odbywającego się 27-30 października 2022 r., dla 50 osób zgodnie z wymaganiami podanymi przez Samorząd Studencki Politechniki Lubelskiej.
- 2.7. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego miejsca do realizacji wydarzenia w pobliżu kampusu Politechniki Lubelskiej w mieście Lublin.
- 2.8. Oferent ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo przeprowadzenia wydarzenia oraz za merytoryczną, organizacyjną i techniczną kontrolę nad wykonaniem

Załącznik Nr 1

przedmiotu niniejszej Umowy. Oferent ponosi całkowitą odpowiedzialność za nadzór nad zaangażowanym przez siebie do realizacji Umowy personelem oraz zobowiązany jest do wypełnienia wszystkich prawnych zobowiązań związanych z zatrudnieniem tego personelu.

2.9. Oferent zobowiązany jest do zapewnienia nagłośnienia niezbędnego do ewentualnego przeprowadzenia oficjalnego rozpoczęcia wydarzenia.

2.10. Oferent zobowiązany jest do uiszczenia tantiem autorskich i wykonawczych dla ZAiKS na wypadek oprawy dźwiękowej.

2.11. Oferent zobowiązany jest do dostarczenia materiałów promocyjnych zgodnych z wymaganiami przed terminem odbycia się wydarzenia.

2.12. Oferent zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania propozycji menu świadczonej podczas trwania wydarzenia do akceptacji zamawiającego.

2.13. Zamawiający przedstawi ostateczną liczbę uczestników wydarzenia Wykonawcy na 48 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia.

2.14. Zamawiający może odwołać wydarzenie bez podania przyczyny do 48 godzin przed rozpoczęciem wydarzenia.

2.15. Oferent jest zobowiązany przekazać uczestnikom wydarzenia informacje o alergenach znajdujących się w żywności nieopakowanej poprzez podanie pełnego składu potrawy z wyszczególnieniem alergenów. Informacja ta powinna być zawarta w formie pisemnej w menu lub na osobnej kartce ogólnie dostępnej w miejscu spożywania posiłku.