Szpital Uniwersytecki nr 1 im. dr A. Jurasza w Bydgoszczy

zaprasza do składania ofert na:

Usługę cateringową podczas spotkania wielkanocnego w formie stołu szwedzkiego

1. Usługa cateringowa dla 100 osób:

1.1. Usługa cateringowa obejmuje menu:

- Ćwiartka jajka w papilotce na rozpoczęcie spotkania 120 szt. podawane gościom przez obsługę

Dania ciepłe:

- Zupa chrzanowa z jajkiem i boczkiem – 100 porcji – 250 ml
- Krokieciki nadziewane pieczarkami, jajkiem i serem – 50 szt – 120 ml
- Pierogi opiekane nadziewane szpinakiem, pieczarkami i jajkiem – 50 szt

Zimne przekąski:

- jaja faszerowane (wędzony pstrąg i roszponka) - 40 szt
- jaja faszerowane (rzodkiewka, szczypiorek) - 40 szt
- jaja faszerowane (pieczarki, kolorowa papryka) - 40 szt
- sałatka: wędzony kurczak, wędzony ser, świeże warzywa, rukola, kiełki, prażone ziarna, grzanki – 2,5 kg
- sałatka ziemniaczana z jajkiem, smażonym boczkiem, szczypiorkiem i majonezem– 2,5 kg
- sałatka mix sałat, świeże warzywa, feta, oliwki, avocado, suszone pomidory – 2,5 kg
- pasztety staropolskie z dodatkami/sosami – 50 porcji (porcja 100 g)
- biała szynka wieprzowa wielkanocna z dodatkami/sosami - 50 porcji (porcja 100 g)
- polędwiczki wieprzowe z dodatkami/sosami – 50 porcji (porcja 100 g)
- pierś z indyka z karmelizowanymi jabłkami i pomarańczami – 50 porcji (porcja 100 g)
- schab pieczony z dodatkami/sosami – 50 porcji (porcja 100 g)
- roladki z kurczaka: pomidor suszony, ser, szpinak – 50 porcji (porcja 100 g)
- tartelinki wytrawne faszerowane (szpinak, ser feta, czosnek, pomidor) - 20 szt
- tartelinki wytrawne faszerowane (szynka, jajko, szczypiorek) – 20 szt
- tartelinki wytrawne faszerowane (bekon, smażona cebula, majeranek) – 10 szt.
- kosze z rozmaitym pieczywem - 50 porcji

Desery:

- sernik tradycyjny 60 porcji
- mazurek 2szt. dekoracyjnie
- babka wielkanocna drożdżowa i piaskowa 60 porcji
- ciasto czekoladowe typu Brownie 60 porcji

Napoje:

- herbata – bez ograniczeń
- kawa- bez ograniczeń
- woda niegazowana z cytryną i miętą – 4 dzbanki
- dodatki: cukier, cytryna, świeże mleko do kawy

2. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

- 12 kwietnia 2017 r. (środa) od godz. 11^{00}
- Szpital Uniwersytecki nr 1 im. dr A. Jurasza w Bydgoszczy
- Godzina udostępnienia pomieszczenia w dniu 12 kwietnia do ustalenia

3. Wymagania dodatkowe:

3.1. W ramach usługi Wykonawca zapewnia:

- sprzęt gastronomiczny (ekspresy do kawy, warnik do wody, kociołek elektryczny do zupy, podgrzewacze do krokietów i pierogów), obsługę kelnerską (4 os. + osoba nadzorująca, kelnerzy winni być elegancko ubrani), uporządkowanie miejsca, w którym będzie świadczona usługa,
- obrusy (z materiału - nie papierowe), papierowe serwetki,
- elegancką zastawę stołową (porcelana) wraz ze sztućcami (metalowymi),
- dekorację stołów w stylu wielkanocnym (świece, kwiaty, akcenty wielkanocne),

3.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo uszczegółowienia godzin podanych w zapytaniu ofertowym (+/- 30 min).

3.3. Wszystkie napoje gorące muszą być podane w naczyniach porcelanowych (nie jednorazowego użytku); do napojów/wody szklanki.

3.4. Zamawiający dysponuje własnymi stołami.

3.5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów, nakrycia ich obrusami i udekorowania.

3.6. Serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz o estetycznym wyglądzie.

3.7.Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.

3.8. Zamówienie winno być zrealizowane tak, aby na godz. 10^{45} wszystko było przygotowane.

3.9. Wykonawca gwarantuje, że:

- Zapewniona zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
- Obrusy będą czyste, nieuszkodzone i wyprasowane.
- Zapewni dostawę, wyłożenie posiłków oraz sprzętu niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia.
- Zapewni odpowiednią liczbę obsługi kelnerskiej, gwarantującą sprawną obsługę.
- Zapewni uprzątnięcie stołów i pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał (sala bankietowa, zaplecze, toaleta).

3.10 Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do:

- Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2015.594 tekst jednolity).
- Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż.
- Zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi.

4. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki:

- posiadają min. 3 letnie doświadczenie w organizowaniu tego rodzaju przyjęć i przedstawi min. 3 referencje na organizację spotkań wraz ze zdjęciami (aranżacja stołów, potrawy, obsługa) potwierdzającymi realizację usługi przez podmioty zamawiające u wykonawcy,
- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej,
- posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny oraz dysponują osobami zdolnymi do wykonania Zamówienia (Oświadczenie Wykonawcy),
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia (Oświadczenie Wykonawcy),

- wykażą się wykonaniem usług o podobnym zakresie na łączną kwotę 50 tys. zł,
- siedziba Wykonawcy znajduje się na terenie powiatu bydgoskiego i umożliwia dojazd do siedziby Zamawiającego w 1 godz.,
- załączą dokumenty potwierdzające: wpis do ewidencji, zaświadczenie o opłaceniu ZUS, polisę ubezpieczeniową, badania sanitarno-epidemiologiczne, wszelkie pozwolenia dotyczące działalności,

5. Opis sposobu obliczenia ceny:

- w ofercie należy podać cenę w PLN za całość zamówienia zawierającą całkowity jego koszt wraz z należnym podatkiem VAT,
- Kryterium wyboru 100% cena.

6. Oferty należy składać w terminie: do 17 marca 2017 roku**,** na adres e-mail: akluczewska@jurasza.pl

7. Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami w zakresie zamówienia są:
Agnieszka Kluczewska, Marta Laska – Dział Organizacji i Nadzoru tel. 52/585-4226