

**Odpowiedź nr 1 dot. zapytania ofertowego nr 9/SS/2015 na:
świadczenie usługi hotelarsko-restauracyjnej w związku z organizacją spotkania branżowego
spółdzielni socjalnych w dn. 22 - 23 czerwca 2015 r. w m. Brzeziny (woj. łódzkie)**

na potrzeby realizacji projektu "System wzmacniania potencjału i kompetencji sektora spółdzielczości
socjalnej oraz stworzenie sieci współpracy z instytucjami rynku pracy oraz pomocy i integracji
społecznej"

Pytanie Oferenta:

1. Czy kolacja może być z grilla?
2. Czy potrzebna jest sala konferencyjna i jakie wyposażenie?

Odpowiedź Zamawiającego:

1. Specyfikacja dot. kolacji (zawarta w pkt. 7 w opisie zamówienia) obejmuje:

- **bufet:** min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe - bez słodu) pieczywo, ciasto, masło, kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.

Jeżeli Oferent jest w stanie spełnić ww. warunki oferując grilla Zamawiający, na etapie uzgadniania menu (w odniesieniu do pkt. 12 opisu zamówienia) może zdecydować o tej formie kolacji.

2. Zakres usługi zawarto w opisie zamówienia (w pkt. III zapytania ofertowego), a szczególnie w:

pkt. 4. Wykonawca winien zapewnić zakwaterowanie dla przewidywanej liczby 48 osób (- 12 osób) w pokojach jedno, dwuosobowych, trzyosobowych z łazienką i WC (w tym: 4 pokoje jednoosobowe).

pkt. 7. Usługodawca zapewni usługę restauracyjną - śniadanie (w cenie pokoju) oraz kolację. W skład usługi restauracyjnej wchodzi:

| | |
|--|--|
| przerwa kawowa - I dnia spotkania: od godz. 9.30 -11.00 z uzupełnieniem produktów w formie bufetu | kawa, herbata, mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna, woda mineralna <u>wyprodukowana przez przedsiębiorstwo spółdzielcze</u> , dwa rodzaje ciast świeżych oraz świeże owoce - cytrusy, jabłka, gruszki (100 g na osobę bez uzupełniania). |
|--|--|

| | |
|---|---|
| <p>kolacja I dnia spotkania w godz. 19.00 – 21.00</p> | <p>bufet: min. 2 gorące dania, zawierające potrawy mięsne (zawierające sztukę mięsa o wadze zgodnej ze standardami i normami żywienia grupowego, nie dopuszcza się dań zawierających mięso mielone, gulaszy, itp.), wegetariańskie i wegańskie (do uzgodnienia) oraz wędliny, sery, sałatki warzywne, jasne i ciemne (razowe – bez słodu) pieczywo, ciasto, masło, kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna.</p> |
| <p>śniadanie II dnia spotkania w godz. 7.00 – 9.00</p> | <p>bufet: kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (mleko krowie, mleko roślinne, cukier, cytryna), soki, woda mineralna, jasne i ciemne (razowe) pieczywo, masło, wędliny, deska serów żółtych, twarożek, jogurty, dżem, sałatka warzywna, warzywa (min. pomidory, ogórki, papryka, sałata), jajecznicza, parówki lub kiełbaski na ciepło, pasta lub pasztet wegetariański/wegański.</p> |

Posiłki bezmięsne nie mogą zawierać składników pochodzenia zwierzęcego (mięso, kości, tłuszcz odzwierzęcy), ryb, filetów z ryb itp.

Nie przewidujemy korzystania z sali konferencyjnej przy okazji korzystania z usługi noclegowej i restauracyjnej w zakresie określonym w zapytaniu ofertowym nr 9/SS/2015.

Spotkanie merytoryczne odbędzie się w sali konferencyjnej poza miejscem wyłonionym w ramach niniejszego zapytania ofertowego.

z up.
Agnieszka Deje