

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi gastronomicznej podczas XXVII posiedzenia Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 (KM RPO WiM 2014-2020).
MIEJSCE POSIEDZENIA	Obiekt konferencyjny na terenie Olsztyna.
LICZBA DNI POSIEDZENIA	1
TERMIN POSIEDZENIA	Zamówienie należy zrealizować w dniu 19 czerwca 2019 r.
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJACYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH	Usługa gastronomiczna 19 czerwca 2019 r. (przerwa kawowa, obiad) – dla max. 75 osób min. 50 osób. Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z usługi.
WARUNKI LOKALOWE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewni obiekt, w którym znajdują się: <ol style="list-style-type: none"> a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędzie się XXVII posiedzenie Komitetu Monitorującego, b) sala/pomieszczenie, do roboczego wykorzystania w ramach XXVII Komitetu Monitorującego RPO WiM 2014-2020, c) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna. 2. Obiekt musi posiadać sale/pomieszczenia konferencyjne spełniające standard co najmniej trzygwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166.)). 3. W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczona będzie usługa będąca przedmiotem zamówienia, stosuje w odniesieniu do tego obiektu nazwę sugerującą, iż jest to obiekt hotelarski, obiekt ten musi spełniać wymagania przewidziane w odniesieniu do obiektów hotelarskich w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 238) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy. 4. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać następujące warunki: <ol style="list-style-type: none"> 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, 2) bezpłatne toalety, 3) bezpłatną szatnię, 4) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu spotkania, 5) infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, 6) bezpłatny parking, 7) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające

	<p>wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;</p> <p>8) wi-fi na terenie obiektu.</p> <p>5. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 75 osób, gdzie odbędzie się XXVII posiedzenie Komitetu od godz. 7.00 do godz. 19:00 w dniu 19 czerwca r., posiadające następujące wyposażenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) stoły konferencyjne ustawione w literę „E” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników XXVII posiedzenia Komitetu Monitorującego, stoły pokryte tkaniną, krzesła tapicerowane ustawione po obu stronach stołów konferencyjnych, z minimalnym odstępem 20 cm między krzesłami, w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w spotkaniu; b) stolik dla prelegentów, pokryty tkaniną, krzesła dla 2 osób; c) dostęp do bezprzewodowego Internetu; d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); e) laptop z MS Office i pilotem multimedialnym; f) nagłośnienie; g) minimum trzy mikrofony bezprzewodowe; h) należyta estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się XXVII posiedzenie Komitetu Monitorującego, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych; i) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników posiedzenia Komitetu Monitorującego; j) sala powinna być klimatyzowana lub posiadać inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%; k) miejsce na recepcję/sekretariat posiedzenia Komitetu. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do sali, na której odbędzie się XXVII posiedzenie Komitetu Monitorującego – stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 2 osób. <p>6. Wykonawca zapewni salę do roboczego wykorzystania w ramach posiedzenia Komitetu dla 15 osób, w godzinach od 7.00 do 19.00 (19 czerwca 2019 r.) posiadającą następujące wyposażenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników spotkania, ustawione w literę „I”, <p>7. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia, składającą się z: <ol style="list-style-type: none"> a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie posiedzenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), b) obiad dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu. 2. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum: <ol style="list-style-type: none"> a) kawa czarna z ekspresu, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika, b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego

¹ Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien znajdować się w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów był dostępny.

	<p>uczestnika,</p> <p>c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,</p> <p>d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,</p> <p>e) soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę,</p> <p>f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia,</p> <p>g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników posiedzenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),</p> <p>h) kanapki koktajlowe wersja mix (np. kanapki z salami, schabem pieczonym, polędwicą sopocką, serem gouda, łososiem). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie (za wyjątkiem pieczywa tostowego):</p> <ul style="list-style-type: none"> • dwukrotne wystawienie kanapek, za każdym razem 3 szt. na osobę, • godziny podania kanapek zostaną wskazane Wykonawcy 4 dni kalendarzowe przed XXVII posiedzeniem Komitetu. <p>i) owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melony, grejpfruty),</p> <p>j) 4 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju.</p> <p>3. Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez 75 osób)², przewiduje minimum:</p> <p>a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba,</p> <p>b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;</u></p> <p>c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 100-110 g/osoba, 2 porcje na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,</u></p> <p>d) dodatki do dania głównego: porcja = 100-150 g/osoba, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), frytki, kasza, ryż, kopytka, kluski;</p> <p>e) deser: porcja = 100-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,</p> <p>f) soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę,</p> <p>g) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę,</p> <p>h) kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika,</p> <p>i) herbata (min. 2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,</p> <p>j) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,</p> <p>k) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,</p> <p>l) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników spotkania (podane</p>
--	---

² Zamawiający wymaga, aby obiad podawany był w jednej sali. Dopuszcza, aby sala składała się z kilku elementów połączonych ze sobą (np. sala wraz z antresolą).

	<p>w dzbankach lub dozowane z ekspresu).</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych. 5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc. 6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć na wezwanie Zamawiającego 3 propozycje zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu w dniu 19 czerwca 2019 r. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy na min. 4 dni kalendarzowe od daty XXVII posiedzenia Komitetu Monitorującego. 7. Wszystkie zaproponowane zestawy menu muszą być urozmaicone. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (ekspresy, podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.
<p>PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej spotkania, obsługi restauracyjnej oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu. 2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.