

O-IV.2600.5.15.2019

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi gastronomicznej podczas Konferencji gospodarczej w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego
MIEJSCE KONFERENCJI	Obiekt konferencyjny na terenie Olsztyna.
LICZBA DNI KONFERENCJI	1
TERMIN KONFERENCJI	Zamówienie należy zrealizować w dniu 2 października 2019 r.
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW KONFERENCJI KORZYSTAJACYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH	Usługa gastronomiczna 2 października 2019 r. (przerwa kawowa, obiad) – dla max. 100 osób min. 60 osób. Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia konferencji poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z usługi.
WARUNKI LOKALOWE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: <ol style="list-style-type: none"> a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędzie się Konferencja, b) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna. 2. Obiekt musi posiadać sale/pomieszczenia 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 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 konferencji, 5) infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, 6) bezpłatny parking, 7) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%; 8) wi-fi na terenie obiektu. 5. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 100 osób,

	<p>gdzie odbędzie się Konferencja od godz. 7.00 do godz. 19:00 w dniu 2 października 2019 r., posiadające następujące wyposażenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) stół prezydialny dla ok. 7 osób z miejscami siedzącymi (stoły pokryte tkaniną, krzesła tapicerowane), b) krzesła tapicerowane dla ok. 100 osób – ustawienie konferencyjne z minimalnym odstępem 25 cm między krzesłami, w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w konferencji; c) stolik dla prelegentów, pokryty tkaniną, krzesła dla 2 osób; d) dostęp do bezprzewodowego Internetu; e) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); f) laptop z MS Office i pilotem multimedialnym; g) nagłośnienie; h) minimum trzy mikrofony bezprzewodowe; i) należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się Konferencja, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych; j) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników Konferencji; k) sala powinna być klimatyzowana lub posiadać inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%; l) miejsce na recepcję Konferencji. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do Sali – stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 4 osób. <p>6. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie Konferencji (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), b) obiadu dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu. <p>2. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:</p> <ul 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 uczestnika, c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju, e) soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę, f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników konferencji, g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników konferencji (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), h) owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melony, grejpfruty), i) 4 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju.

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.

3. **Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez 100 osób)², przewiduje minimum:**
- a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba,
 - b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;
 - c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 100-110 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
 - 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;
 - e) deser: porcja = 100-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,
 - f) soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę,
 - g) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę,
 - h) kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika,
 - i) herbata (min. 2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,
 - j) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
 - k) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
 - l) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników konferencji (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).
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 2 października 2019 r. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy na min. 5 dni kalendarzowe przed datą Konferencji.
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 konferencji.

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).

PERSONEL DO OBSŁUGI KONFERENCJI	<ol style="list-style-type: none">1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej konferencji, 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.
--	--