

Opis Przedmiotu Zamówienia

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	1. Usługa restauracyjna (wyżywienie) 2. Wynajem sali konferencyjnej na potrzeby posiedzenia Plenarnego Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego Województwa Warmińsko-Mazurskiego organizowanego przez Biuro Dialogu Społecznego i Pożytku Publicznego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie
MIEJSCE ZORGANIZOWANIA POSIEDZENIA	Obiekt oraz sala/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać niżej wymienione warunki: a) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, b) bezpłatne toalety, c) bezpłatna szatnia, d) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu spotkania, e) infrastruktura (np. winda, podjazdy) dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, f) bezpłatny parking, g) w części ogólnodostępnej obejmującej hal recepcyjny, sale gastronomiczne i konferencyjne klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%, h) na terenie miasta Olsztyna.
TERMIN POSIEDZENIA	Zamówienie należy zrealizować w dniu 16 września 2021 r. (godz. 9.00-13.00)
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH	Usługa gastronomiczna 16 września 2021 r. (przerwa kawowa powitalna, obiad) – dla 30 osób. Zamawiający na min. 2 dni kalendarzowe przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o harmonogramie posiedzenia plenarnego z godzinami podania godziny obiadu.
WARUNKI LOKALOWE	1. Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: a) sala/pomieszczenie, w którym odbędzie się posiedzenie plenarne, b) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna; 2. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 30 osób, gdzie odbędzie się posiedzenie plenarne w dn. 16 września 2021r. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w: ✓ laptop; ✓ pilot do zmiany slajdów; ✓ ekran do prezentacji multimedialnych; ✓ nagłośnienie; ✓ 2 mikrofony bezprzewodowe; ✓ 1 mikrofon wraz z mównicą; ✓ rzutnik multimedialny;

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie laptopa i rzutnika multimedialnego; ✓ dostęp do internetu; ✓ przedłużacz; ✓ flipchart z kartkami oraz markery; ✓ 30 krzesel; ✓ stoliki/stoły dla 30 osób ustawione w literę „U”; ✓ zapewnienie obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania, ✓ zapewnienie miejsca na rozłożenia banerów, stojaków i materiałów promocyjnych. <p>3. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 1 osobę do obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p> <p>4. W budynku, w którym odbywać się będzie posiedzenie Plenarne (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania spotkania:</p> <p>Kryteria, jakie powinna spełniać przerwa kawowa powitalna:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana.); ✓ napoje ciepłe (kawa, herbata, cytryna, cukier + mleko/śmietanka do kawy); ✓ ciasta porcjowane, podane w pojedynczych papilotach – min. 3 rodzaje po 1 szt./os. (porcja = 150 – 170 g); <p>Kryteria, jakie powinien spełniać obiad: w formie bufetu (zgodnie z aktualnymi wytycznymi Rady Ministrów)– minimalne wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ zupa (2 rodzaje, w tym zupa krem): porcja = 300-310 ml/osoba; ✓ danie główne (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; ✓ surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych; ✓ dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza lub ryż - porcja = 200-220 g/osoba, 2 porcje na osobę, ✓ deser: ciasto własnego wypieku lub lody lub sałatka owocowa lub deser na bazie owoców i nabiału lub owoców i lodów; ✓ napoje gorące: kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy;

¹ Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien być dostępny w przypadku wystąpienia problemów technicznych.

	<p>✓ napoje zimne: 2 rodzaje soków owocowych 100% oraz gazowana i niegazowana woda mineralna.</p> <p>2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.</p> <p>3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.</p>
<p>PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA PLENARNEGO</p>	<p>1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej posiedzenia plenarnego, 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.</p> <p>2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym.</p>