



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi organizacji spotkania doradczego dla członków Zespołu ds. rewitalizacji oraz pracowników Instytucji Zarządzającej RPO WiM 2014-2020 w ramach projektu „Wzmacnianie zdolności gmin do programowania i wdrażania działań rewitalizacyjnych” wraz z usługą polegającą na zapewnieniu zaplecza szkoleniowego oraz usługi hotelowej i gastronomicznej, zgodnie z warunkami opisanymi poniżej.

### MIEJSCE

Obiekt hotelowo-konferencyjny spełniający poniższe kryteria: na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, w odległości drogowej nie mniejszej niż 10 km od siedziby zamawiającego i nie większej niż 70 km od siedziby Zamawiającego (Zamawiający będzie weryfikował odległość zgodnie z Google Maps).

### TERMIN

Termin organizacji spotkań: 6-8.06.2022 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany powyższego terminu wykonania usługi na termin nie późniejszy niż 31.10.2022 r.

### UCZESTNICY

W spotkaniu weźmie udział 14 osób.

### WARUNKI LOKALOWE

- a) Wykonawca zapewnia obiekt hotelowo-konferencyjny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej nie mniejszej niż 10 km od siedziby Zamawiającego i nie większej niż 70 km od siedziby Zamawiającego, w którym znajdują się:
  - sala/pomieszczenie szkoleniowe, w którym odbędzie się spotkanie,
  - sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna,
  - miejsca noclegowe dla uczestników spotkania.
- b) Obiekt musi posiadać salę/pomieszczenie konferencyjne oraz miejsca noclegowe 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 2006, Nr 22, poz. 169 ze zm.).
- c) Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:
  - pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
  - bezpłatne toalety,
  - bezpłatną szatnię,
  - infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych,
  - bezpłatny parking,
  - wi-fi na terenie obiektu.

## **ZAPLECZE SZKOLENIOWE**

**Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 14 osób, gdzie odbędzie się spotkanie:**

- 6 czerwca 2022 r. od godz. 10.00 do godz. 18.30
- 7 czerwca 2022 r. od godz. 10.00 do godz. 18.30
- 8 czerwca 2022 r. od godz. 10.00 do godz. 12.30

posiadające następujące wyposażenie:

- stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników, krzesła będą tego samego rodzaju (o tym samym stylu, wzorze i kolorze, pokryte czystą tapicerką),
- dodatkowy stół dla osób prowadzących spotkanie,
- sprzęt do prezentacji (ekran i projektor multimedialny),
- laptop z odpowiednim oprogramowaniem obsługującym ww. projektor,
- flipchart z papierem i markerami,
- dostęp do bezpłatnego Internetu,
- łatwy dostęp do sieci energetycznej (gniazdka, w razie potrzeby przedłużacze),
- należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników posiedzenia,
- klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%.

Sala musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym.

Sala musi być odpowiednio oddalona od źródeł hałasu uniemożliwiających swobodną rozmowę i zapewniać warunki dyskrecji (zamknięte pomieszczenie).

Wszystkie elementy wyposażenia technicznego muszą być ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry wszystkich urządzeń (np. wielkość ekranu, rodzaj nagłośnienia) muszą być dostosowane do warunków sali szkoleniowej, takich jak specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących, wielkość itp.).

**Sala musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym, w trakcie epidemii SARS-CoV-2, w tym m.in.:**

- zapewnienie ustawienia stołów i krzeseł dla uczestników i prowadzących spotkania z zachowaniem wymaganej odległości,
- zapewnienie w miejscu realizacji spotkania odpowiedniej liczby dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dostępnych dla jego uczestników, a w szczególności przy wejściach na miejsce spotkania oraz przy wejściu/wyjściu z toalet,
- utrzymanie w pomieszczeniu dobrej wentylacji, tj. częste wietrzenie (szczególnie przed, jak i po samym spotkaniu) oraz kompleksowe mycie/sprzątanie przy wykorzystaniu odpowiednich środków czyszczących miejsca spotkania zarówno przed jego rozpoczęciem, jak i po jego zakończeniu (niezwłocznie),
- zapewnienie każdemu uczestnikowi maseczki ochronnej na twarz z filtrem: FFP2 lub FFP3 (3 maseczki/osoba).

## **USŁUGA HOTELOWA**

**1. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe w pierwszym i drugim dniu spotkania wraz ze śniadaniem dla 12 osób tj.:**

- a) 5 pokoi dwuosobowych i/lub wieloosobowych do podwójnego wykorzystania;
- b) 2 pokoje jednoosobowe i/lub wieloosobowe do pojedynczego wykorzystania.

### **Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:**

- dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski, naleśniki/racuchy itp. dla każdego uczestnika,
- dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, konfitura, wędliny, sery, twaróg, jogurty, owoce, warzywa (np. sałata, pomidory, ogórek, papryka) itp.,
- napoje: herbata , kawa, sok owocowy , woda mineralna.

### **USŁUGA RESTAURACYJNA**

#### **1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną dla 14 osób na miejscu podczas trwania spotkania, składającą się z:**

##### w pierwszym dniu spotkania.

- serwisu kawowego ciągłego,
- lunchu,
- kolacji.

##### w drugim dniu spotkania

- serwisu kawowego ciągłego,
- lunchu,
- kolacji.

##### w trzecim dniu spotkania

- serwisu kawowego ciągłego,
- lunchu.

#### **2. Wykonawca zapewni serwis kawowy ciągły w czasie trwania spotkania, z którego można będzie korzystać bezpośrednio w sali szkoleniowej lub przed nią:**

##### **a) serwis obejmie minimum:**

- kawę dla każdego uczestnika (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka),
- herbatę (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika,
- wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach – 0,5 litra na osobę,
- soki owocowe (dwa rodzaje ) – 0,2 litra na osobę,
- cukier (biały i trzcinowy),
- cytrynę w plasterkach dla każdego uczestnika,
- mleko dozowane z ekspresu,
- słodki bufet (min. 2 rodzaje ciast),
- przekąski w postaci kanapek koktajlowych wersja mix (np. kanapki z łososiem, serem, awokado, polędwicą, serem itp.) – 3 sztuki na osobę,
- owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcze, ananasy, melony, grejpfruty).

#### **3. Wykonawca zapewni lunch w postaci szwedzkiego stołu (z zastrzeżeniem zapisów pkt. 5). Każdy lunch przewiduje minimum:**

- zupę: dwa rodzaje, porcja = min. 200 ml na osobę,
- drugie danie, w tym:
  - mięso i ryba na ciepło: porcja = min. 150 g, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby,
  - potrawa wegetariańska min. 150 g, 1 porcja na osobę,
- zestaw surówek ze świeżych i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = min. 150 g na osobę, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,

- dodatki do dania głównego: 1 porcja = min. 200 g, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, ryż, makaron, kopytka, kluski,
  - deser: porcja = min. 100 g, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,
  - soki owocowe (dwa rodzaje) – min. 0,2 l na osobę,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – min. 0,25 litra na osobę.
- 4. Wykonawca zapewni kolację w postaci szwedzkiego stołu (z zastrzeżeniem zapisów pkt. 5) z możliwością zasiadania przy jednym stole równocześnie przez wszystkich uczestników spotkania. Każda kolacja przewiduje minimum:**
- przystawki: np. kanapki bankietowe (z łososiem, z pasami serowymi, rybnymi i jajecznymi), bruschetta np. z pomidorami, karczochami i świeżymi ziołami, tarta z warzyw i/lub ryby.
  - sałatki: 2 rodzaje (np. cesar z grzankami, carpaccio z buraków itp.)
  - dania na ciepło: porcja = 150-170g/osoba, z uwzględnieniem potraw mięsnych i wegetariańskich.
  - deser: ciasto domowe własnego wypieku,
  - soki owocowe (2 rodzaje),
  - woda mineralna gazowana i niegazowana,
  - kawa dla każdego uczestnika,
  - herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, owocowa i zielona) dla każdego uczestnika,
  - cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników.
- 5. W przypadku ograniczenia możliwości zapewnienia lunchu i kolacji w postaci szwedzkiego stołu, w związku z pojawieniem się restrykcji związanych z epidemią Covid-19, Wykonawca zapewni lunch i kolację serwowaną. Każdy lunch przewiduje minimum:**
- zupeł, dwa rodzaje do wyboru, porcja = min. 200 ml na osobę,
  - drugie danie: mięso lub ryba lub danie wegetariańskie na ciepło do wyboru: porcja = min. 150 g na osobę, zestaw surówek ze świeżych lub gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = min. 150 g na osobę, dodatki do dania głównego: 1 porcja = min. 200 g na osobę (ziemniaki lub kasza lub ryż lub kopytka lub kluski),
  - deser: dwa rodzaje ciasta do wyboru, porcja = min. 100 g,
  - soki owocowe (dwa rodzaje) – min. 0,2 l na osobę,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – min. 0,25 litra na osobę.
  - herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, owocowa i zielona) dla każdego uczestnika.
- Każda kolacja przewiduje minimum:**
- przystawki: np. kanapki bankietowe (z łososiem, z pasami serowymi, rybnymi i jajecznymi), bruschetta np. z pomidorami, karczochami i świeżymi ziołami, tarta z warzyw i/lub ryby.
  - sałatki: 2 rodzaje (np. cesar z grzankami, carpaccio z buraków itp.)
  - dania na ciepło: porcja = 150-170g/osoba, z uwzględnieniem potraw mięsnych i wegetariańskich.
  - deser: ciasto domowe własnego wypieku,
  - soki owocowe (2 rodzaje),
  - woda mineralna gazowana i niegazowana,
  - kawa dla każdego uczestnika,
  - herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, owocowa i zielona) dla każdego uczestnika,
  - cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników.
- 6. Posiłki będą serwowane w restauracji/sali innej niż sala, w której odbywać się będzie spotkanie.**

7. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych.
8. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia potraw i napojów zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (ekspres, podgrzewacze, termosy) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi restauracyjnej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.
9. Wszystkie dania oraz napoje gorące będą podane w naczyniach ceramicznych. Do konsumpcji przygotowane będą sztucce metalowe. Soki będą podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach firmowych. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana oraz utrzymana w tym samym wzornictwie. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stołów nakrytych obrusami (obrusy nie mogą być jednorazowe papierowe, mają być czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane).
10. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską. Obsługa kelnerska jest zobowiązana do bieżącego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.
11. Wykonawca zobowiązany jest na min. 7 dni kalendarzowych przed datą spotkania wskazać propozycję min. 2 zestawów menu. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy.

#### **ZMIANA LICZBY UCZESTNIKÓW**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany planowanej liczby uczestników spotkania. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Wykonawcy nie później niż 3 dni kalendarzowe przed terminem spotkania.

Wynagrodzenie Wykonawcy będzie stanowiło sumę:

- 1) ceny zapewnienia zaplecza szkoleniowego wskazanej w ofercie,
- 2) iloczynu liczby noclegów i liczby osób korzystających z noclegu oraz ceny za 1 nocleg wskazanej w ofercie,
- 3) iloczynu liczby posiłków i liczby osób z nich korzystających oraz ceny za zapewnienie odpowiednio serwisu kawowego, lunchu i kolacji dla jednej osoby wskazanej przez Wykonawcę w ofercie.

#### **PERSONEL DO OBSŁUGI SPOTKAŃ**

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej i restauracyjnej szkolenia oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym.



Rzeczpospolita  
Polska

Unia Europejska  
Fundusz Spójności

