

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji trzech spotkań polegająca na zapewnieniu sali szkoleniowej i usługi restauracyjnej w obiekcie położonym na terenie Olsztyna, w ramach projektu „Kooperacja – efektywna i skuteczna” dofinansowanego ze środków EFS w ramach POWER 2014-2020.

1. Zakres usługi:

Organizacja trzech spotkań polegająca na zapewnieniu sali szkoleniowej i usługi restauracyjnej w obiekcie położonym na terenie Olsztyna:

- Pierwsze spotkanie odbędzie się w dniu 23 października 2023 r. w godzinach od 10:00 do 15:00 (5 godzin zegarowych). Liczba uczestników: maksymalnie 15 osób, minimalnie 10 osób.
- Drugie spotkanie odbędzie się w dniu 23 października 2023 r. w godzinach od 10:00 do 15:00 (5 godzin zegarowych). Liczba uczestników: maksymalnie 16 osób, minimalnie 11 osób.
- Trzecie spotkanie odbędzie się w dniu 18 października 2023 r. w godzinach od 10:00 do 15:00 (5 godzin zegarowych). Liczba uczestników: maksymalnie 16 osób, minimalnie 11 osób.

Uwaga: Pierwsze i drugie spotkanie odbędzie się w tym samym terminie w tym samym obiekcie, ale w odrębnych salach.

2. Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją każdego ze spotkań:

- a) Zapewnienie klimatyzowanej sali w obiekcie/hotelu mieszczącej mak. 16 osób oraz miejscem na serwis kawowy i obiad w innej sali niż sala wykładowa.
- b) Obiekt powinien posiadać pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników oraz bazę żywieniową (restauracja/stołówka oferująca żywność w pełnym zakresie).
- c) Zapewnienie miejsca na prowadzenie sekretariatu – rejestracji uczestników.
- d) Sala wyposażona powinna być w sprzęt nagłośnieniowy wraz z mikrofonem bezprzewodowym oraz laptop, nagłośnienie, dostęp do internetu, sprzęt do prezentacji, (rzutnik, ekran) oraz flipchart, papier do flipcharta i komplet markerów.
- e) Sala powinna być odpowiednio wyciszona i posiadać naturalne światło dzienne lub oświetlenie niemęczące dla oczu.
- f) Temperatura w sali szkoleniowej powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
- g) Zamawiający wymaga ustawienia krzeseł w literę „U” z możliwością przestawienia ich do pracy w grupach.
- h) Zapewnienie wszystkim uczestnikom spotkania posiłku obiadowego i serwisu kawowego ciągłego:
 - A. serwis kawowy ciągły składający się z:
 - kawy czarnej z ekspresu dla każdego uczestnika,
 - herbaty (min. dwóch różnych rodzajów, w tym zielonej),

- wody mineralnej gazowanej (szklana butelka) i niegazowanej (podanej w szklanym dzbanku z cytryną, udekorowana liśćmi mięty lub melisy) w ilości 0,5 l na osobę),
 - dodatków: mleko, cukier, cytryna – dostępne dla każdego uczestnika,
 - ciasto pieczone – min. 100 g/os.
- B. posiłek obiadowy składający się z:
- zupy – 300 ml porcja/os.,
 - drugiego dania (mięso/ryba) – min. 170 g/os.,
 - dodatków (ziemniaki lub ryż lub kasza lub frytki) – min. 200g/os.,
 - surówki – min. 150 g/os.,
 - soków owocowych – 300 ml/os.,
 - wody mineralnej – 300 ml/os.
- i) Zapewnienie wyżywienia specjalnego – zadeklarowanej przez uczestnika diety. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację dotyczącą zapotrzebowania na specjalne wyżywienie uczestnika, na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.
- j) Obiad powinien być przygotowany w osobnej sali.
- k) Wymagania Zamawiającego dotyczące zastawy, naczyń i dekoracji stołów:
- zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, filiżanki do kawy i kubki do herbaty w liczbie odpowiednio do liczby gości + zapas;
 - zastawa szklana, ceramiczna lub porcelanowa – talerzyki przekąskowe ilość odpowiednio do liczby gości + zapas;
 - metalowe sztucze, ilość odpowiednio do liczby gości + zapas;
- l) Serwis kawowy powinien być gotowy dla uczestników spotkania na godzinę przed jego rozpoczęciem.
- m) Obsługa kelnerska, zapewniająca sprawną i szybką obsługę spotkania (przygotowanie spotkania i poczęstunku, bieżąca obsługa gości oraz bieżące sprzątanie brudnych naczyń).
- n) Bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników spotkania w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca spotkania, bezpłatne szatnie, toalety.
- o) Obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Inne warunki organizacji spotkań:

- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 3 dni robocze przed realizacją poszczególnej usługi.
 - Zamawiający przekazuje Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na 3 dni przed realizacją poszczególnej usługi.
 - Wykonawca zapewni takie ustawienie stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich (zachowane zostaną odpowiednie odległości między stolikami).
 - Zamawiający wymaga, aby wszystkie serwowane przez Wykonawcę dania były:
 - przygotowane zgodnie dobrymi praktykami i wymaganiami HACCP;
 - bezwzględnie świeże; przygotowane ze świeżych produktów oraz miały estetyczny wygląd;
 - przygotowane na bazie produktów, o najwyższej jakości oraz posiadały odpowiednie walory smakowe i zapachowe.
- p) Zadania, które wykonuje Zamawiający:
- rekrutacja uczestników,

- informowanie uczestników o szczegółach spotkań.

Ponadto Wykonawca obowiązany jest postępować zgodnie z aktualnymi Wytocznymi w zakresie informacji i promocji programów operacyjnych polityki spójności na lata 2014-2020 oraz Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w zakresie informacji i promocji, które są dostępne pod adresem programu www.funduszeuropejskie.gov.pl w szczególności Wykonawca zobowiązany jest:

- umieścić w miejscu realizacji spotkania plakat powierzony przez Zamawiającego;
- zamieścić widoczną informację w miejscu realizacji spotkania ułatwiającą uczestnikom dotarcie na miejsce wydarzenia np. przed budynkiem lub w holu budynku, w którym wydarzenie będzie się odbywać;

Wymagane logotypy oraz ich zestawienia powinny być zgodne z Księgą identyfikacji wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020; dostępnej wraz z wzorami logotypów na stronie internetowej www.funduszeuropejskie.gov.pl Wszystkie działania promocyjne wymagają ostatecznej akceptacji Zamawiającego przed ich wykonaniem.