

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa organizacji 2-dniowego spotkania w celu konsultacji treści Przewodnika w ramach projektu pt. „POTRAFIĘ – DECYDUJĘ – DZIAŁAM program wspierania aktywności i inicjatyw młodzieży w województwie warmińsko-mazurskim” realizowanego z programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021–2027 (FEWiM), Priorytetu 06 Edukacja i Kompetencje EFS+, Działania 06.03 Edukacja ogólnokształcąca.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji 2-dniowego spotkania w celu konsultacji treści Przewodnika w ramach projektu pt. „POTRAFIĘ – DECYDUJĘ – DZIAŁAM program wspierania aktywności i inicjatyw młodzieży w województwie warmińsko-mazurskim”.

Usługa obejmuje:

- zapewnienie sali warsztatowej (wraz z wyposażeniem i obsługą techniczną) na spotkanie - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- zapewnienie usługi hotelowej (noclegu ze śniadaniem) dla uczestników spotkania - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- zapewnienie usługi restauracyjnej - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia.

II. MIEJSCE SPOTKANIA

1. Obiekt położony w Olsztynie lub w odległości do 60 km od miasta Olsztyn.

DOSTĘPNOŚĆ

Zamawiający wymaga, aby obiekt, pokoje oraz przeznaczone na potrzeby zorganizowania spotkania przestrzenie (sala) oraz ciągi komunikacyjne były dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową oraz osób ze szczególnymi potrzebami: zgodnie z warunkami służącymi dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami zawartymi w Ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 2240), w tym m.in.:

- Wejście do budynku, w którym będzie odbywać się spotkanie, jest na poziomie terenu wokół budynku, a jeśli w budynku (lub przed wejściem do budynku) zastosowano schody, to jest winda, dostępny podjazd lub sprawna platforma przychodowa, o ile to możliwe, zainstalowana przy wejściu głównym/schodach głównych.
- Na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością znajdują się przystosowane toalety.

III. TERMIN SPOTKANIA

Planowany termin spotkania to 14 – 15 marca 2024 r.

IV. UCZESTNICZY SPOTKANIA

Planowana liczba uczestników spotkania to 24 osoby (możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 6 osób), przy czym Zamawiający poda ostateczną liczbę uczestników spotkania z wyszczególnieniem osób korzystających z noclegów na 4 dni robocze przed datą rozpoczęcia usługi.



V. WYMOGI REALIZACJI USŁUGI HOTELOWEJ:

1. Obiekt o standardzie min. 3-gwiazdkowym. Wykonawca zapewni realizację usług w obiekcie posiadającym przyznaną kategorię min. trzygwiazdkową (zgodnie z kategoryzacją obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.).
2. Wykonawca zapewni nocleg ze śniadaniem dla uczestników spotkania wg informacji przesłanej przez Zamawiającego na 4 dni robocze przed datą rozpoczęcia usługi (zgodnie z informacją wskazaną w pkt. IV). Noclegi w pokojach z łazienką (ręcznik i suszarka w łazience), w tym: 20 pokoi 1-osobowych, 2 pokoje 2-osobowe.

VI. WYMOGI LOKALOWE:

1. Wykonawca zapewni obiekt, który musi spełniać niżej wymienione warunki:
 - pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
 - bezpłatne toalety,
 - bezpłatną szatnię,
 - bezpłatny parking dla uczestników spotkania konsultacyjnego (w liczbie 24 osób),
 - klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 °C oraz wilgotność 45-60% (w części ogólnodostępnej - recepcja, sale gastronomiczne i konferencyjne),
 - infrastrukturę (np. winda, podjazd) dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
 - bezpłatne wi-fi na terenie obiektu,
 - ekrany (min. 1) do wyświetlania przez cały czas trwania spotkania prezentacji multimedialnej dostarczonej przez Zamawiającego (np. przed salą warsztatową) promującej projekt Zamawiającego, lub przynajmniej możliwości umieszczenia 2 plakatów w formacie A-4 informujących o projekcie.
2. Obiekt musi posiadać salę warsztatową (klimatyzowaną) dla 24 osób, min. 75 m², dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Powyższa sala powinna być wyposażona w:
 - laptop z możliwością wyświetlania slajdów,
 - pilot do zmiany slajdów,
 - ekran do prezentacji multimedialnej,
 - rzutnik multimedialny,
 - zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia w przypadku wyświetlania filmów, audycji i muzyki,
 - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie laptopa przez uczestników spotkania (min. 5 osób),
 - flipchart z kartkami oraz markery,
 - stoły i krzesła dla uczestników spotkania w kształcie litery U, zapewniające wzajemną widoczność uczestników spotkania, z możliwością ich przesuwania i aranżacji wnętrza podczas spotkania zgodnie z potrzebą prowadzącego warsztaty;
 - zapewnienie obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania (m.in. podłączenie laptopa, rzutnika, zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia,



zapewnienie pilota do zmiany slajdów, usuwanie nieprawidłowości w działaniu sprzętu),

- zapewnienie miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów promocyjnych.

Sala powinna być dostępna dla Zamawiającego pierwszego dnia spotkania w godz. 9.00-19.30, drugiego dnia w godz. 8.00-13.00.

3. Wykonawca oznakuje wejście do obiektu i do sali materiałami informacyjnymi, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, przekazanymi Wykonawcy na 3 dni przed spotkaniem.

VII. WYMOGI DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI RESTAURACYJNEJ

1. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnego menu przewidzianego na spotkanie do akceptacji Zamawiającego co najmniej na 4 dni roboczych przed organizacją spotkania. Menu każdego dnia musi być inne, z uwzględnieniem sugestii Zamawiającego, w tym dot. dań bezmięsnych lub innych, zgodnie z potrzebami uczestników zgłoszonych nam podczas rekrutacji.

DZIEŃ 1

Wymagane menu obejmuje przerwy kawowe, obiad, kolację:

1. Przerwa kawowa 1 – ciągła od godz. 10.00 – 12.30:

Napoje zimne: woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, udekorowana liściem mięty lub melisy – 300 ml/os., sok owocowy 100% jabłkowy podawany w dzbankach – 200 ml/os.

Napoje gorące: kawa posiadająca certyfikat Fairtrade lub inny równoważny¹ i herbata (różne rodzaje, w tym owocowa, ziołowe) – bez limitu wraz z dodatkami (cukier w cukiernicy, śmietanka/mleko do kawy – w tym owsiane, cytryna w plastrach).

Ciasta: 2 rodzaje do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, według propozycji Wykonawcy, w tym 1 rodzaj to: sernik lub jabłecznik, 1 porcja – co najmniej 100 g/os., z tego po 50 g/os. każdego z 2 rodzajów).

Przekąski wytrawne: 2 rodzaje wg propozycji Wykonawcy, np.:

- tartinki nadziewane łososiem, serkiem, wegetariańskie, itp. (nie mniej niż 2 szt. na os.),
- kanapki bankietowe mięsne i wegetariańskie – na chlebie pszennym i razowym, składające się z co najmniej 2 składników tj. szynki, salami, sera typu camembert, łososa, żółtego sera, pasty jajecznej, pasty twarogowej itp. Dodatkowo każda kanapka musi zawierać co najmniej 1 dodatek typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata itp. (3 szt./os – 60g/szt.),

2. Przerwa kawowa 2 – ciągła od godz. 16.00 – 18.30 – jw., bez przekąsek wytrawnych.

3. Obiad w godz. 13.30-14.30 w formie bufetu (możliwość wyboru z co najmniej 2 rodzajów dań):

- pierwsze danie: 2 rodzaje zup – 250 ml/os., w tym 1 wegetariańska,
- drugie danie – potrawa mięsna i wegetariańska wg propozycji Wykonawcy – 150-170 g/os., ziemniaki opiekane/frytki/kasze 200-220 g/os.,

¹ kawa posiadająca certyfikat Fairtrade lub inny równoważny tj.:

- kawa z ekspresu, jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.

- kawa rozpuszczalna, jeżeli Wykonawca nie zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.



- surówka 2 rodzaje do wyboru, np.: z warzyw gotowanych/warzyw sezonowych 150-200 g/os.

Propozycja obiadu powinna uwzględniać zgłoszone przez uczestników potrzeby żywieniowe, o których mowa w ust. 1.

4. Kolacja – od 19.30-22.00 w formie bufetu, wg propozycji Wykonawcy, z podgrzewaczami zapewniającymi właściwą temperaturę dań w postaci naleśników wytrawnych i słodkich (2 szt./os, po 1 sztuce każdego rodzaju), półmiski serów, wędlin, ryb (150 g/os) oraz warzyw: m.in. pomidory, ogórki, papryka; pieczywo, masło, sos winegret do pomidorów oraz napoje gorące (kawa, herbata) i zimne (woda z cytryną, sok owocowy – 1 rodzaj) – bez limitu.

DZIEŃ 2

Wymagane menu obejmuje śniadanie, przerwę kawową, obiad:

1. Śniadanie w godz. 7.00-8.30: w formie bufetu, wg pomysłu Wykonawcy (przykładowe dania: jajecznica, parówki, wędliny, pieczywo (jasne, ciemne), ryby wędzone, warzywa (w tym pomidory, ogórki), dżemy, płatki śniadaniowe, lekkie sałatki (ilość produktów odpowiednia do liczby uczestników spotkania) oraz kawa, herbata, mleko, w tym owsiane, cytryna, cukier – bez limitu.
2. Przerwa kawowa – ciągła od godz. 10.00 – 12.00:
Napoje zimne: woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, udekorowana liściem mięty lub melisy – 300 ml/os., sok owocowy 100% jabłkowy podawany w dzbankach – 200 ml/os.
Napoje gorące: kawa posiadająca certyfikat Fairtrade lub inny równoważny² i herbata (różne rodzaje, w tym owocowa, ziołowe) – bez limitu wraz z dodatkami (cukier w cukiernicy, śmietanka/mleko do kawy – w tym owsiane, cytryna w plastrach).
Ciasta: 2 rodzaje do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, według propozycji Wykonawcy, w tym 1 rodzaj to: sernik lub jabłecznik, 1 porcja – co najmniej 100 g/os., z tego po 50 g/os. każdego z 2 rodzajów).
3. Obiad w godz. 13.30-14.30 w formie bufetu (możliwość wyboru z co najmniej 2 rodzajów dań):
 - pierwsze danie: 2 rodzaje zup – 250 ml/os., w tym 1 wegetariańska,
 - drugie danie – potrawa mięsna i wegetariańska wg propozycji Wykonawcy – 150-170 g/os., ziemniaki opiekane/frytki/kasze 200-220 g/os.,
 - surówka 2 rodzaje do wyboru, np.: z warzyw gotowanych/warzyw sezonowych 150-200 g/os.

Propozycja obiadu powinna uwzględniać zgłoszone przez uczestników potrzeby żywieniowe, o których mowa w ust. 1.

2. Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całej usługi poprzez:
 - zapewnienie liczby kelnerów/kelnerek niezbędnych do sprawnej obsługi gości,
 - stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi,

² kawa posiadająca certyfikat Fairtrade lub inny równoważny tj.:

- kawa z ekspresu, jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.
- kawa rozpuszczalna, jeżeli Wykonawca nie zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.



- w trakcie trwania usługi restauracyjnej obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia, zarówno bezpośrednio od gości, jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.

3. Świadczenie usługi restauracyjnej przez Wykonawcę obejmować będzie:

- świadczenie usługi restauracyjnej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in.: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U.2023 poz. 1448),
- podanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny,
- zapewnienie wyposażenia niezbędnego do obsługi restauracyjnej, tj. zastawy szklanej/ ceramicznej/porcelanowej wraz z metalowymi sztuczkami, serwetek papierowych (na stołach),
- miejsce wykonania usługi powinno być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.