



**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi gastronomicznej wraz z salą podczas <b>VII posiedzenia Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji ds. Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030 w województwie warmińsko – mazurskim (dalej WZK).</b>
<b>MIEJSCE POSIEDZENIA</b>	Obiekt świadczący usługi konferencyjne i gastronomiczne zlokalizowany na terenie miasta Olsztyn lub w max odległości do 15 km od granicy miasta (odległość liczona po drogach przejezdnych dla autokaru)
<b>LICZBA DNI POSIEDZENIA</b>	1
<b>TERMIN POSIEDZENIA</b>	Zamówienie należy zrealizować: <b>18 września 2024 r.</b>
<b>LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>	<b>Usługa gastronomiczna 18 września 2024 r. (przerwa kawowa, obiad) – dla min. 50 osób, maks. 60 osób.</b> Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z poszczególnych usług w danym dniu.
<b>WARUNKI LOKALOWE</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się:</b><ol style="list-style-type: none"><li>sala szkoleniowa/konferencyjna, w której odbędzie się VII posiedzenie WZK,</li><li>sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna.</li></ol></li><li><b>Obiekt musi posiadać sale/pomieszczenia spełniające standard co najmniej trzygwiazdkowego hotelu</b> (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).</li><li>Obiekt powinien być zlokalizowany w odległości do 200m od linii brzegowej jeziora mierzanej w linii prostej od obiektu, na podstawie Mapy Google. Pokazanie walorów turystycznych Regionu Warmii i Mazur jest istotne ze względu na uczestnictwo w posiedzeniu delegacji z Małopolski.</li><li>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</li></ol>

do obiektów hotelarskich oraz usług pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2020r., poz. 2211, ze zm.) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy.

5. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:

- 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
- 2) bezpłatne toalety,
- 3) bezpłatna szatnia (dodatkowo wieszak na ubrania przed salą, w której odbywać się będzie VII posiedzenie WZK)
- 4) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/ sekretariatu spotkania,
- 5) infrastruktura (np. winda, podjazdy) dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- 6) bezpłatny parking lub dostęp do miejsc parkingowych w pobliżu obiektu konferencyjnego (do 500 m) – na 2 dni robocze przed spotkaniem Wykonawca przekaże informację o sposobie korzystania z parkingu.
- 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,
- 9) zamawiający nie dopuszcza by w trakcie trwania **VII posiedzenia WZK** w obiekcie i wokół obiektu wykonywane były roboty remontowe i budowlane.

6. Wykonawca zapewni **salę/pomieszczenie konferencyjne (wykładowo/warsztatowa) dla wszystkich uczestników, gdzie odbędzie się VII posiedzenie WZK** od godz. 08:00 do godz. 16:00 w dniu **18 września 2024 r.**, posiadające następujące wyposażenie i spełniające warunki:

- a) stół konferencyjny ustawione w literę „U” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników **VII posiedzenia WZK**, stoły pokryte tkaniną, krzesła tapicerowane ustawione po zewnętrznej stronie stołu konferencyjnego, z minimalnym odstępem 30 cm między krzesłami, w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w spotkaniu; dodatkowo w tej samej sali/pomieszczeniu konferencyjnym wydzielone miejsca dla wszystkich uczestników

Departament  
Europejskiego Funduszu Społecznego  
10-562 Olsztyn  
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00  
F: +48 89 521 97 09  
E: [dfs@warmia.mazury.pl](mailto:dfs@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

Certyfikat Systemu  
Zarządzania Jakością  
ISO 9001:2015  
Nr 388/2006

	<p>posiedzenia, do przeprowadzenia warsztatów jednocześnie w 4 grupach po ok. 10-15 osób - dla każdej grupy oddzielnie do pracy warsztatowej złożone stoły pokryte tkaniną i dookoła miejsca siedzące; (układ stołów i krzeseł będzie ostatecznie uzgodniony z wykonawcą na 2 dni przed terminem wykonania usługi).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b) 4 flipcharty, 4 bloki do flipchartów wraz z markerami;</li> <li>c) dostęp do bezprzewodowego Internetu;</li> <li>d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</li> <li>e) laptop z minimum MS Office i pilotem multimedialnym;</li> <li>f) nagłośnienie (<u>dostosowane do kubatury i uwarunkowań miejsca konferencji, wolne od usterek i sprawne technicznie</u>);</li> <li>g) minimum pięć naładowanych mikrofonów bezprzewodowych wraz z dodatkowymi bateriami do ewentualnej wymiany,</li> <li>h) należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się VII posiedzenie WZK, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych;</li> <li>i) należyte natężenie światła, tak aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników VII posiedzenia WZK;</li> <li>j) sala powinna być klimatyzowana lub posiadająca inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;</li> <li>k) miejsce na recepcję/sekretariat VII posiedzenia WZK. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do sali, w której odbędzie się VII posiedzenie WZK – stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 2 osób.</li> <li>l) Wykonawca zapewni dobre oznakowanie prowadzące od wejścia do budynku, do Sali, w której odbywać się będzie VII posiedzenie WZK.</li> </ul> <p>7. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia<sup>1</sup>.</p> <p>8. Zamawiający nie dopuszcza, by podczas trwania VII posiedzenia WZK przerwa kawowa ciągle znajdowała się na wspólnej sali, z której korzystałyby osoby trzecie.</p>
<p><b>USŁUGA GASTRONOMICZNA</b></p>	<p><b>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia 18 września 2024 r., składającą się z:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie VII posiedzenia WZK (bezpośrednio w sali konferencyjnej)</li> </ul>

<sup>1</sup> 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

	<p>lub przed salą),</p> <p>b) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu.</p> <p><b>2. Serwis kawowy ciągły wystawiony na 30 minut przed rozpoczęciem posiedzenia przewiduje minimum:</b></p> <p>a) kawa z ekspresu ciśnieniowego, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika,</p> <p>b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,</p> <p>c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,</p> <p>d) woda mineralna niegazowana w szklanych butelkach o pojemności min. 0,25l - max. 0,5 l/ osobę,</p> <p>e) woda mineralna gazowana w szklanych butelkach o pojemności min. 0,25l - max. 0,5 l/ osobę,</p> <p>f) soki owocowe (dwa rodzaje smaków) – w szklanych butelkach o pojemności min. 0,2 - max. 0,33 l/ osobę z każdego rodzaju,</p> <p>g) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia,</p> <p>h) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników posiedzenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu),</p> <p>i) kanapki koktajlowe wersja mix (np. kanapki z salami, schabem pieczonym, polędwicą sopocką, serem gouda, łososiem). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie (za wyjątkiem pieczywa tostowego) - 3 szt. na osobę. 20% kanapek dla osób będących na diecie bezglutenowej i 20% na diecie wegańskiej będzie oznaczone i dostarczone na osobnej tacy,</p> <p>j) owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melony, grejpfruty),</p> <p>k) 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 3 ciastka z każdego rodzaju.</p> <p>l) zapewnienie talerzyków i odpowiednich sztućców.</p> <p><b>3. Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie VII posiedzenie WZK) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez wszystkich uczestników posiedzenia)<sup>2</sup>, przewiduje minimum:</b></p> <p>a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osobę,</p> <p>b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i</u></p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>2</sup> Zamawiający wymaga, aby obiad podawany był w jednej sali. Dopuszcza, aby sala składała się z kilku pomieszczeń połączonych ze sobą (np. sala wraz z antresolą)

1 rodzaj ryby;

- c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osobę, 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 = 200-220 g/osobę, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), frytki, kasza, ryż, kopytka, kluski;
- e) deser: porcja = 150 – 170 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 szklanych butelkach o pojemności min. 0,25 - max. 0,5 l/osobę,
- h) kawa z ekspresu ciśnieniowego 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 spotkania (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).

Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 2 dni przed datą VII posiedzenia WZK, czy wśród osób uczestniczących będą osoby korzystające z kuchni wegetariańskiej, wegańskiej i kuchni bezglutenowej. Wykonawca zobowiązuje się przygotować zestawy potraw serwowanych w formie wegetariańskiej, wegańskiej i bezglutenowej w ilości wskazanej przez Zamawiającego, w ramach kosztorysu przewidzianego dla tej części zamówienia.

- 4. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych.
- 5. 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 posiedzenia.
- 6. Zamawiający nie dopuszcza podania kawy w termosach, warnikach itp.
- 7. Wykonawca zobowiązany jest:
  - a) przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in.: ustawy z dnia 25

	<p>sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – (Dz. U. z 2023r., poz. 1448),</p> <p>b) serwować przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny.</p> <p>8. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, dekoracje typu świece, etc.</p> <p>9. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć 3 propozycje menu (obiadu w dniu 18 września 2024 r.) na wezwanie Zamawiającego po ogłoszeniu wyboru oferty. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy na min. 2 dni kalendarzowe od daty VII posiedzenia WZK.</p>
<p><b>PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA</b></p>	<p>1. <b>Wykonawca zapewni personel do obsługi</b> technicznej spotkania, 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.</p> <p>2. W trakcie realizacji usługi gastronomicznej obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia, zarówno bezpośrednio od gości, jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stolików bankietowych i stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.</p> <p>3. 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.</p>