



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi restauracyjnej i zapewnienie sali szkoleniowej/konferencyjnej podczas ośmiu jednodniowych posiedzeń WZK/spotkań grup roboczych (tematycznych) związanych z pracami WZK dla maksymalnie 40 osób, a minimalnie 25 osób (na każdym z posiedzeń WZK/spotkań grup roboczych). Zamówienie jest realizowane w ramach projektu własnego inwestycji KPO A3.1.1. *Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.*

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie ośmiu usług restauracyjnych wraz z zapewnieniem sali szkoleniowej/konferencyjnej podczas jednodniowych posiedzeń WZK/spotkań grup roboczych (tematycznych) związanych z pracami WZK w Olsztynie.

II. MIEJSCE SPOTKANIA

Obiekt świadczący usługi konferencyjne i gastronomiczne na terenie miasta Olsztyn.

III. TERMIN SPOTKANIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

Dokładne terminy świadczenia usługi podczas spotkań zostaną ustalone z Wykonawcą nie później niż na 15 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego ze spotkań, z zastrzeżeniem, że w tym samym terminie odbędzie się tylko jedno spotkanie.

IV. LICZBA OSÓB/UCZESTNIKÓW SPOTKAŃ KORZYSTAJACYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH:

Usługa gastronomiczna (przerwa kawowa, obiad) – dla min. 25 osób, maks. 40 osób (na każdym z posiedzeń WZK/spotkań grup roboczych).

Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia każdego spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z poszczególnych usług w danym dniu.

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
W: www.warmia.mazury.pl

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

V. WARUNKI LOKALOWE

1. Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się:

- a) sala szkoleniowa/konferencyjna, w której odbędą się posiedzenia WZK/spotkania grup roboczych (tematycznych) związanych z pracami WZK w Olsztynie,
- b) sala/pomieszczenie, gdzie zostaną wykonane usługi gastronomiczne.

2. Obiekt musi posiadać sale/pomieszczenia spełniające standard co najmniej trzygwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów 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).

3. W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczone będą usługi będące przedmiotem zamówienia, stosuje w odniesieniu do tego obiektu nazwę sugerującą, iż jest to obiekt hotelarski, obiekt ten musi spełniać wymagania przewidziane w odniesieniu 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 2023 r., poz. 1944, ze zm.) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy.

4. 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 będą spotkania),
- 4) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu spotkań,
- 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 każdym spotkaniem Wykonawca przekaze informację o sposobie korzystania z parkingu,
- 7) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21°C oraz wilgotność 45 - 60 %,
- 8) wi-fi na terenie obiektu,
- 9) zamawiający nie dopuszcza, by w trakcie trwania spotkań w obiekcie i wokół obiektu wykonywane były roboty remontowe i budowlane.

5. Wykonawca zapewni **salę/pomieszczenie konferencyjne (wykładowo/warsztatowa) dla wszystkich uczestników spotkania**, od godz. 08:00 do godz. 16:00 w ustalonych terminach spotkań, posiadające następujące wyposażenie i spełniające warunki:

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
W: www.warmia.mazury.pl

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

- a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników. 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 spotkania, do przeprowadzenia warsztatów jednocześnie w 3-4 grupach po ok. 10-12 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);
 - b) 4 flipcharty, 4 bloki do flipchartów wraz z markerami (różne kolory np. czarny, czerwony, niebieski) do każdego flipcharta;
 - c) dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);
 - e) laptop z minimum MS Office i pilotem multimedialnym do obsługi prezentacji;
 - f) nagłośnienie (dostosowane do kubatury i uwarunkowań miejsca konferencji, wolne od usterek i sprawne technicznie);
 - g) jeden naładowany mikrofon bezprzewodowy wraz z dodatkową baterią do ewentualnej wymiany;
 - h) należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się spotkanie, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych;
 - i) należyte natężenie światła, tak aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników spotkania;
 - j) sala powinna być klimatyzowana lub posiadająca inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;
 - k) miejsce na recepcję/sekretariat spotkań. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do sali; stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 2 osób;
 - l) Wykonawca zapewni dobre oznakowanie prowadzące od wejścia do budynku, do sali, w której odbywać się będą spotkania.
6. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.
7. Zamawiający nie dopuszcza, by podczas trwania spotkań przerwa kawowa ciągle znajdowała się na wspólnej sali, z której korzystałyby osoby trzecie.

¹ Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu. Personel powinien znajdować się w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów był dostępny.

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
W: www.warmia.mazury.pl

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

VI. USŁUGA GASTRONOMICZNA.

1. **Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania każdego spotkania, składającą się z:**
 - a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie spotkania (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą),
 - b) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu.
2. **Serwis kawowy ciągły wystawiony na 30 minut przed rozpoczęciem spotkań przewiduje minimum:**
 - a) kawa z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika,
 - b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,
 - c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
 - d) woda mineralna niegazowana w szklanych butelkach o pojemności min. 0,25l - max. 0,5 l/ osobę,
 - e) woda mineralna gazowana w szklanych butelkach o pojemności min. 0,25l - max. 0,5 l/ osobę,
 - f) soki owocowe (dwa rodzaje smaków) – w szklanych butelkach o pojemności min. 0,2 - max. 0,33 l/ osobę z każdego rodzaju,
 - g) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia,
 - h) mleko dozowane z ekspresu, dodatkowo w dzbanku mleko bez laktozy, mleko roślinne,
 - i) kanapki koktajlowe wersja mix (np. kanapki z łososiem, awokado, polędwicą, serem gouda itp). 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,
 - j) owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melony, grejpfruty),
 - k) 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 3 ciastka z każdego rodzaju,
 - l) zapewnienie talerzyków i odpowiednich sztućców,
 - m) stoły koktajlowe wysokie (do spożywania posiłków na stojąco) – min. 4 sztuki.
3. **Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będą spotkania) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez wszystkich uczestników spotkań)², przewiduje minimum:**
 - a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osobę;

² 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).

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
W: www.warmia.mazury.pl

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



KRAJOWY
PLAN
ODBUROWY



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



- b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 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 dla wszystkich uczestników spotkania (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), dodatkowo w dzbanku mleko bez laktozy.
4. Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 2 dni robocze przed datą każdego spotkania, 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.
5. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych.
6. 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 spotkania.
7. Zamawiający nie dopuszcza podania kawy w termosach, wernikach itp.
8. Wykonawca zobowiązany jest:
- a) przestrzegać 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. z 2023r., poz. 1448),

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
W: www.warmia.mazury.pl

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

- b) serwować przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny.
9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, dekoracje typu świece, etc.
10. W terminie 5 dni roboczych przed realizacją każdego spotkania Wykonawca zobowiązany jest przedstawić 3 propozycje zestawów menu (obiadu), z których Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy na min. 2 dni robocze przed datą każdego spotkania.

VII. PERSONEL DO OBSŁUGI SPOTKAŃ

1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej spotkań, 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.
2. W trakcie realizacji usług gastronomicznych 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.
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.

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
W: www.warmia.mazury.pl

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