

Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna

PR.0451.76.2016

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi hotelowej i gastronomicznej spotkania roboczego dotyczącego Strategii na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju i Planu działań na rzecz zwiększenia efektywności i przyspieszenia realizacji programów Umowy Partnerstwa 2014-2020 w kontekście zarządzania Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 (RPO WiM2014-2020).
MIEJSCE POSIEDZENIA	Obiekt hotelowo-konferencyjny poza granicami Olsztyna - na terenie podregionu olsztyńskiego (powiaty: olsztyński, mrągowski, szczycieński, nidzicki, piski), w odległości drogowej do 60 km od siedziby Portu Lotniczego Olsztyn-Mazury (Zamawiający będzie weryfikował odległość zgodnie z MapsGoogle)
LICZBA DNI SPOTKANIA	2
TERMIN POSIEDZENIA	Zamówienie należy zrealizować w dniach 1-2 grudnia 2016 r.
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH I USŁUGI HOTELOWEJ	<p>Usługa gastronomiczna 1 grudnia br. (przerwa kawowa, obiad, kolacja) – dla max. 51 osób min. 40 osób.</p> <p>Usługa gastronomiczna 2 grudnia (lunch box) – dla max. 51 osób min. 40 osób.</p> <p>Usługa hotelowa wraz ze śniadaniem (1 nocleg z 1 grudnia 2016 r. na 2 grudnia 2016 r.) – dla max. 51 osób, min. 40 osób.</p> <p>Zamawiający na min. 3 dni kalendarzowe przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z poszczególnych usług w danym dniu.</p>
WARUNKI LOKALOWE	<ol style="list-style-type: none"> Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: <ol style="list-style-type: none"> sala/pomieszczenie konferencyjne, w którym odbędzie się spotkanie robocze, sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, miejsca noclegowe dla uczestników spotkania. 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

Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna

	<p>objektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006, Nr 22, poz. 169 ze zm.).</p> <p>3. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, 2) bezpłatne toalety, 3) bezpłatną szatnię, 4) infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych, 5) bezpłatny parking, 6) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%; 7) wi-fi na terenie obiektu. <p>4. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 51 osób, gdzie odbędzie się spotkanie robocze:</p> <p>- 1 grudnia 2016 r. od godz. 12.00 do godz. 18.30</p> <p>posiadające następujące wyposażenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników spotkania - sposób ustawienia stołów umożliwi komfortowe uczestnictwo w spotkaniu; b) dodatkowy stół dla osób prezentujących, c) dostęp do bezprzewodowego Internetu; d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny, flipchart wraz z zapasem papieru); e) laptop z MS Office i pilotem multimedialnym; f) nagłośnienie; g) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników spotkania; <p>5. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 1 osobę do obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p> <p>6. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla max. 51, min. 40 osób, w pokojach:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) 1-osobowych dla 3 osób (Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników spotkania pojedynczo w
--	---

¹ Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien być dostępny w przypadku wystąpienia problemów technicznych.

Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna

	<p>pokojach wieloosobowych).</p> <p>b) 2-osobowych i/lub 3-osobowych dla max. 48 osób, w tym dla: max. 30 kobiet i max. 18 mężczyzn (Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników spotkania podwójnie lub potrójnie w pokojach wieloosobowych. Zamawiający nie dopuszcza zakwaterowania w jednym pokoju osób przeciwnej płci).</p> <p>Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:</p> <p>a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski itp. dla każdego uczestnika,</p> <p>b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek) itp.,</p> <p>c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.</p> <p>W budynku, w którym odbywać się będzie spotkanie (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję zakwaterowania uczestników spotkania. Propozycja powinna zawierać informacje o typie pokoju (tj. dwuosobowy, trzyosobowy itd.) i ilości osób, która zostanie zakwaterowana do danego pokoju – Załącznik nr 5.</p>
USŁUGA GASTRONOMICZNA	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania spotkania, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>w dniu 1 grudnia 2016r.</u> <ul style="list-style-type: none"> 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, c) kolacji w postaci szwedzkiego stołu. <p>2. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną w postaci lunch boxu w dniu 2 grudnia 2016 r. dla każdego uczestnika spotkania.</p> <p>3. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) kawa czarna dla każdego uczestnika, b) herbata dla każdego uczestnika, c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju, e) soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę,

Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna

	<p>f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników spotkania,</p> <p>g) mleko/śmietanka podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników spotkania,</p> <p>h) 4 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać co najmniej 2 ciastka każdego rodzaju.</p> <p>4. Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie spotkanie) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez 51 osoby)², przewiduje minimum:</p> <p>a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba,</p> <p>b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;</p> <p>c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,</p> <p>d) dodatki do dania głównego: 1 porcja = 200-220 g/osoba, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki kopytka, kluski;</p> <p>e) deser: porcja = 150 – 170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,</p> <p>f) soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę,</p> <p>g) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę,</p> <p>h) kawa czarna dla każdego uczestnika,</p> <p>i) herbata dla każdego uczestnika,</p> <p>j) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,</p> <p>k) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,</p> <p>l) mleko/śmietanka podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników spotkania.</p> <p>5. Kolacja – w postaci szwedzkiego stołu wraz z oprawą muzyczną (np. DJ), dla 51 osób³, przewiduje:</p> <p>A. potrawy:</p> <p>a) zupa: 1 porcja = 300-310 ml/osoba,</p> <p>b) danie główne:</p> <p>i. danie główne (potrawa mięsna lub ryba): 1 porcja = 150-</p>
--	--

² Zamawiający wymaga, aby obiad podawany był w jednej sali. Dopuszcza, aby sala składała się z kilku elementów połączony ze sobą (np. sala wraz z antresolą)

³ Zamawiający zastrzega, że sala, w której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia.

Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna

	<p>170 g/osoba,</p> <p>ii. surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 porcja = 100-120 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),</p> <p>iii. dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g/osoba, 1 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki kopytka, kluski;</p> <p>c) przystawki, sałatki, napoje:</p> <p>i. 5 przystawek (na zimno i/lub na ciepło): ok. 150-200g/osobę każdego rodzaju przystawki,</p> <p>ii. 3 rodzaje sałatek: 1 zestaw = 1 porcja = 200-230 g/osoba,</p> <p>iii. deser: 1 porcja = 200 – 220 g,</p> <p>iv. soki owocowe (dwa rodzaje) 1 l/osobę</p> <p>v. woda mineralna gazowana i niegazowana – 1 l/ osobę,</p> <p>vi. kawa czarna dla każdego uczestnika,</p> <p>vii. herbata dla każdego uczestnika,</p> <p>viii. cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,</p> <p>ix. mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników spotkania,</p> <p>x. owoce – 3 rodzaje (np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe) w ilości 100 g na osobę.</p> <p>B. Wykonawca powinien zapewnić oprawę muzyczną (np. DJ) towarzyszącą kolacji;</p> <p>C. Sala, na której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia, na którym ustawione zostaną stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników spotkania. Sposób ustawienia stołów umożliwi komfortowe uczestnictwo w kolacji.</p> <p>D. Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji – ok.6- 8 godzin.</p> <p>6. Lunch box zapakowany dla każdego uczestnika w opakowanie jednorazowe, przewiduje minimum:</p> <p>a) wodę gazowaną lub niegazowaną – 0,5 l/ osobę,</p> <p>b) sok owocowy w zamkniętym opakowaniu – 0,25 l/ osobę,</p> <p>c) owoc - w ilości 100 g na osobę (np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe),</p> <p>d) kanapkę (np. z wędliną, serem, pastą + dodatki warzywne np. pomidor, ogórek) – 2 kanapki/osobę – 1 kanapka = 150 g.</p> <p>7. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych.</p>
--	---

Zakup dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach:
Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny
Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna

	<p>8. Zasada urozmaicania musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.</p> <p>9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.</p> <p>10. Wykonawca jest zobowiązany wskazać w ofercie 3 propozycje zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu w dniu 1 grudnia 2016 r., 3 propozycje lunch boxów oraz 3 propozycje kolacji w dniu 1 grudnia 2016 r. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze po jednej propozycji menu tj. obiad w dniu 1 grudnia 2016 r. oraz kolacja w dniu 1 grudnia 2016 r. i wskaże je Wykonawcy na min. 3 dni kalendarzowe przed datą spotkania – Załącznik nr 4. Ilości rodzajów lunch boxów zostaną podane na min. 3 dni kalendarzowe przed datą spotkania.</p>
PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA	<p>1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej spotkania, obsługi restauracyjnej, usługi hotelowej 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 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>
INNE	Mile widziane bezpłatne atrakcje dla wszystkich uczestników na terenie obiektu (np. basen, kręgle itp.)