

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

PR.0451.21.2017

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi hotelowej i gastronomicznej podczas spotkania członków Grupy Sterującej Ewaluacją Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 (GSE RPO WiM 2014-2020) i pracowników Jednostki Ewaluacyjnej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 (JE RPO WiM 2014-2020)
MIEJSCE POSIEDZENIA	Obiekt hotelowo-konferencyjny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 50 km od siedziby Zamawiającego (Zamawiający będzie weryfikował odległość zgodnie z Google Maps)
LICZBA DNI SPOTKANIA	2
TERMIN POSIEDZENIA	Zamówienie należy zrealizować w dniach 26-27 października 2017 r.
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH I USŁUGI HOTELOWEJ	Usługa gastronomiczna 26 października br. (przerwa kawowa, obiad, kolacja) – dla max. 19 osób, min. 10 osób. Usługa gastronomiczna 27 października br. (przerwa kawowa, obiad) – dla max. 19 osób, min. 10 osób. Usługa hotelowa wraz ze śniadaniem (1 nocleg z 26 października 2017 r. na 27 października 2017 r.) – dla max. 19 osób, min. 10 osób. Zamawiający na min. 5 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z poszczególnych usług w danym dniu.
WARUNKI LOKALOWE	1. Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w którym odbędzie się spotkanie, b) sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, c) miejsca noclegowe dla uczestników spotkania. 2. 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 obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006, Nr 22, poz. 169 ze zm.).

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

	<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 19 osób, gdzie odbędzie się spotkanie:</p> <p>- 26 października 2017 r. od godz. 10.00 do godz. 18.30 - 27 października 2017 r. od godz. 8.00 do godz. 14.00</p> <p>posiadające następujące wyposażenie:</p> <ol style="list-style-type: none">a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników spotkania, krzesła będą tego samego rodzaju (o tym samym stylu, wzorze i kolorze), a ich ustawienie wynikać będzie z uzgodnień z Zamawiającym;b) dodatkowy stół dla osób prezentujących;c) dostęp do bezprzewodowego Internetu;d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny, flipchart wraz z zapasem papieru oraz pisakami);e) listwy zasilające – (max. 5 szt; długość kabla w zależności od rozmieszczenia gniazdek w sali oraz jej wielkości);f) laptop (o przekątnej ekranu min. 14 cali) wyposażony w oddzielną mysz komputerową, podłączony do głośników, laptop musi posiadać oprogramowanie zgodne z systemem Windows, umożliwiające bezproblemowe wyświetlanie prezentacji przygotowanych w programie PowerPoint, odtwarzania filmów, plików PDF, plików obsługiwanych przez programy Word, Excel (2010+);g) pilot multimedialny;h) nagłośnienie;i) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników spotkania (możliwość zaciemnienia sali minimum do 70 % ograniczenia
--	--

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

	<p>światła dziennego).</p> <p>5. Sala musi być udostępniona Zamawiającemu 30 minut przed planowanym spotkaniem.</p> <p>6. Sala musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym.</p> <p>7. Wszystkie elementy wyposażenia technicznego będą ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (np. zasięg mikrofonów przenośnych, wielkość ekranu, rodzaj nagłośnienia) muszą być dostosowane do warunków sali konferencyjnej, takich jak specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem sceny, wielkość itp.</p> <p>8. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 1 osobę do obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p> <p>9. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla max. 19, min. 10 osób, w pokojach:</p> <p>a) 2-osobowych i/lub wieloosobowych do podwójnego wykorzystania dla max. 19 osób, w tym dla: max. 10 kobiet i max. 9 mężczyzn.</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>9. W budynku, w którym odbywać się będzie spotkanie (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.</p> <p>10. Wyposażenie sali konferencyjnej (stoły i krzesła) będą w stanie dobrym (czysta tapicerka, meble bez widocznych uszkodzeń).</p> <p>11. Zapewnienie stolików koktajlowych w czasie serwisu kawowego (max. 5 osób na jeden stół).</p> <p>12. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję zakwaterowania uczestników spotkania. Propozycja powinna</p>
--	--

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>zawierać informacje o typie pokoju (tj. dwuosobowy, wieloosobowy do podwójnego wykorzystania itd.) – załącznik nr 5.</p> <p>13. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu oznakowania sali i wejścia do budynku.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania spotkania, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>w dniu 26 października 2017 r.</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. – <u>w dniu 27 października 2017 r.</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, <p>2. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) kawa czarna dla każdego uczestnika, b) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) 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, f) cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników spotkania, g) mleko/śmietanka podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników spotkania, h) 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): <ul style="list-style-type: none"> • dwukrotne wystawienie kanapek, za każdym razem 3 szt. na osobę, • godziny podania kanapek zostaną wskazane Wykonawcy 3 dni kalendarzowe przed spotkaniem, i) 4 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać co najmniej 2 ciastka każdego rodzaju. <p>3. Obiad w postaci szwedzkiego stołu serwowany</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>w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie spotkanie) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez 19 osób)², przewiduje minimum:</p> <ul style="list-style-type: none">a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba,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,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,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,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 butelkach – 0,5 litra na osobę,h) kawa czarna dla każdego uczestnika,i) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika,j) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,k) cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,l) mleko/śmietanka podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników spotkania. <p>4. Kolacja – w postaci szwedzkiego stołu wraz z oprawą muzyczną (np. DJ), dla 19 osób³, przewiduje:</p> <p>A. potrawy:</p> <ul style="list-style-type: none">a) zupa: 1 porcja = 300-310 ml/osoba,b) danie główne:<ul style="list-style-type: none">i. danie główne (potrawa mięsna lub ryba): 1 porcja = 150-170 g/osoba,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),
--	--

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

	<ul style="list-style-type: none">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>c) przystawki, sałatki, napoje:</p> <ul style="list-style-type: none">i. 5 przystawek (na zimno i/lub na ciepło): ok. 150-200g/osobę każdego rodzaju przystawki,ii. 3 rodzaje sałatek: 1 zestaw = 1 porcja = 200-230 g/osoba,iii. deser: 1 porcja = 200 – 220 g,iv. soki owocowe (dwa rodzaje) 1 l/osobęv. woda mineralna gazowana i niegazowana – 1 l/ osobę,vi. kawa czarna dla każdego uczestnika,vii. herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika,viii. cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,ix. mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników spotkania,x. owoce – 3 rodzaje (np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe) w ilości 100 g na osobę. <p>B. Sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna będzie znajdować się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.</p> <p>C. Wykonawca powinien zapewnić oprawę muzyczną (np. DJ) towarzyszącą kolacji</p> <p>D. 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>E. Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji.</p> <p>5. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych.</p> <p>6. Zasada urozmaicenia 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>
--	---

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

	<p>7. Wykonawca zapewni możliwość przygotowania dań dietetycznych zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez uczestników na 5 dni przed spotkaniem (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.).</p> <p>8. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie, która zapewni odpowiedni poziom obsługi w stosunku do liczby uczestników oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz wyprasowaną bieliznę stołową (obrussy, serwetki, etc.) Obsługa kelnerska jest zobowiązana do bieżącego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.</p> <p>9. Wykonawca zobowiązany jest wskazać w ofercie 3 propozycje zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu 26 października 2017 r., 3 propozycje obiadu 27 października 2017 r. oraz 3 propozycje kolacji 26 października 2017 r.</p>
<p>PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA</p>	<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>
<p>INNE</p>	<p>Mile widziane bezpłatne atrakcje dla wszystkich uczestników na terenie obiektu (np. basen, kręgle itp.)</p>