

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

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

O-VI.2600.9.22.2017

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowego spotkania roboczego dotyczącego poznania metody Design Thinking i możliwości zastosowania jej w procesie aktualizacji „Strategii rozwoju społeczno-gospodarczego województwa warmińsko-mazurskiego do roku 2025” wraz z usługą polegającą na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi hotelowej i gastronomicznej.
MIEJSCE SPOTKANIA	Obiekt hotelowo-konferencyjny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 30 km od siedziby Zamawiającego (Zamawiający będzie weryfikował odległość zgodnie z Google Maps)
LICZBA DNI SPOTKANIA	2
TERMIN SPOTKANIA	Zamówienie należy zrealizować w dniach 14-15 grudnia 2017 r.
CELE SPOTKANIA	Celem spotkania będzie: <ol style="list-style-type: none"> 1. zapoznanie uczestników z istotą design thinkingu; 2. praktyczne zastosowanie metody design thinking – wykorzystanie metody krok po kroku w procesie aktualizacji strategii z wykorzystaniem różnych technik i narzędzi 3. budowa i planowanie pracy zespołu w oparciu o metodę design thinking;
FORMA SPOTKANIA	Spotkanie powinno być przeprowadzone metodą wykładową z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej z licznymi przykładami, dyskusją i działaniami aktywizującymi uczestników.
OBOWIĄZKI WYKONAWCY SPOTKANIA	1. Zapewnienie minimum jednej osoby prowadzącej, która będzie uczestniczyła w realizacji zamówienia, posiadającej doświadczenie w przeprowadzeniu minimum 6 spotkań ¹ (minimum trzech spotkań odpowiadających tematyce z zakresu „Design Thinking” oraz minimum trzech spotkań budowania zespołu ²) w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert ³ , a jeżeli okres prowadzenia

¹ Zamawiający jako spotkanie rozumie: wydarzenie mające formę zamkniętą dla min. 15 osób trwające min. 3 godziny

² Dotyczy każdego z prowadzących (min. 3 spotkania z zakresu Design Thinking i min. 3 spotkania z zakresu budowania zespołu)

³ Istnieje możliwość prowadzenia spotkania przez dwóch prowadzących – jeden z prowadzących musi posiadać doświadczenie w prowadzeniu spotkań z zakresu Design Thinking (min. 3 spotkania przeprowadzone z tego zakresu w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert), drugi prowadzący musi posiadać doświadczenie w prowadzeniu spotkań z budowania zespołu (min. 3 spotkania przeprowadzone z tego zakresu w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert)

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

	<p>działalności jest krótszy, to w tym okresie. W przypadku zaistnienia okoliczności, z powodu których wskazana osoba prowadząca nie będzie mogła uczestniczyć w realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca za zgodą Zamawiającego może powierzyć wykonanie przedmiotu umowy innemu prowadzącemu o doświadczeniu nie mniejszym od doświadczenia zastępowanego prowadzącego.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Przygotowanie prezentacji multimedialnej, przygotowanie i dostarczenie materiałów ze spotkania (prezentacji) w formie drukowanej dla każdego uczestnika. 3. Przygotowanie listy obecności uczestników spotkania. 4. Oznakowanie logotypami sal\miejsca gdzie będzie odbywało się spotkanie. 5. Zapewnienie jednego egzemplarza materiałów ze spotkania dla Zamawiającego w celach archiwizacyjnych. 6. Propozycja szczegółowego harmonogramu spotkania, powinna zostać dostarczona do Zamawiającego co najmniej na 2 dni robocze przed terminem spotkania w celu uzyskania akceptacji przez Zamawiającego. W przypadku uwag merytorycznych Zamawiającego dotyczących harmonogramu Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia i wprowadzenia odpowiednich zmian w dokumentach. Na materiałach i prezentacji, powinny znajdować się odpowiednie logotypy i dopiski – zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym. 7. Odpowiednie logotypy i dopiski Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie 2 dni roboczych przed realizacją przedmiotu zamówienia.
<p>LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW SPOTKANIA KORZYSTAJACYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH I USŁUGI HOTELOWEJ</p>	<p>Usługa gastronomiczna 14 grudnia br. (przerwa kawowa, obiad, kolacja) – dla max. 48 osób, min. 38 osób.</p> <p>Usługa gastronomiczna 15 grudnia br. (przerwa kawowa, obiad) – dla max. 48 osób, min. 38 osób.</p> <p>Usługa hotelowa wraz ze śniadaniem (1 nocleg z 14 grudnia 2017 r. na 15 grudnia 2017 r.) – dla max. 48 osób, min. 38 osób</p> <p>Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z poszczególnych usług w danym dniu.</p>
<p>WARUNKI LOKALOWE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewnia obiekt hotelowo-konferencyjny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 30 km od siedziby Zamawiającego, w którym znajdują się: <ol style="list-style-type: none"> a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w którym odbędzie się

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

	<p>spotkanie,</p> <ul style="list-style-type: none">b) sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna,c) miejsca noclegowe dla uczestników spotkania. <p>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.).</p> <p>3. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:</p> <ul 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 48 osób, gdzie odbędzie się spotkanie:</p> <ul style="list-style-type: none">- 14 grudnia 2017 r. od godz. 10.00 do godz. 18.30- 15 grudnia 2017 r. od godz. 8.00 do godz. 14.00 <p>posiadające następujące wyposażenie:</p> <ul 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) nagłośnienie;e) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników spotkania (możliwość zaciemnienia sali minimum do 70 % ograniczenia światła dziennego). <p>5. Sala musi spełniać wszelkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom szkoleniowym.</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>6. 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>7. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla max. 48, min. 38 osób, w pokojach:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 2-osobowych i/lub wieloosobowych do podwójnego wykorzystania dla max. 45 osób, w tym dla: max. 28 kobiet i max. 17 mężczyzn; b) 1-osobowych dla 3 osób. <p>Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski itp. dla każdego uczestnika, b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek) itp., c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna. <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. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić propozycję zakwaterowania uczestników spotkania. Propozycja powinna zawierać informacje o typie pokoju (tj. Jednoosobowy, dwuosobowy, wieloosobowy do podwójnego wykorzystania itd.).</p> <p>11. 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 14 grudnia 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 15 grudnia 2017 r.</u> <ul style="list-style-type: none"> a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie

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

	<p>korzystać w trakcie spotkania (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą),</p> <p>b) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu,</p> <p>2. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:</p> <p>a) kawa czarna dla każdego uczestnika,</p> <p>b) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika,</p> <p>c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,</p> <p>d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,</p> <p>e) soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę,</p> <p>f) cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plasterkach dla wszystkich uczestników spotkania,</p> <p>g) mleko/śmietanka podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników spotkania,</p> <p>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):</p> <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, <p>i) 4 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać co najmniej 2 ciastka każdego rodzaju.</p> <p>3. Obiad w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie spotkanie) z możliwością jedzenia przy stołach, 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>
--	--

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">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 dla 48 osób⁴, 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),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;c) przystawki, sałatki, napoje:<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</p>
--	---

⁴ 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>gastronomiczna będzie znajdować się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.</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.</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> <p>7. Wykonawca zapewni możliwość przygotowania dań dietetycznych zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez uczestników na 2 dni robocze 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 14 grudnia 2017 r., 3 propozycje obiadu 15 grudnia 2017 r. oraz 3 propozycje kolacji 14 grudnia 2017 r.</p>
<p>PERSONEL DO OBSŁUGI SPOTKANIA</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</p>



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

	jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
TRANSPORT	Zamawiający we własnym zakresie zapewni transport uczestnikom na miejsce spotkania.