

Załącznik nr 1

O-VI.2600.8.23.2018

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi hotelowej i gastronomicznej podczas posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego
MIEJSCE POSIEDZENIA	Obiekt hotelowo-konferencyjny położony na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, w odległości drogowej minimum 30 km od siedziby Zamawiającego, t.j. ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl),.
LICZBA DNI POSIEDZENIA	2
TERMIN POSIEDZENIA	Zamówienie należy zrealizować w dniach 18-19 grudnia 2018 r.
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH I USŁUGI HOTELOWEJ	<p>Usługa gastronomiczna 18 grudnia 2018 r. (przerwa kawowa, obiad, kolacja) – dla max. 40 osób min. 25 osób.</p> <p>Usługa gastronomiczna 19 grudnia 2018 r. (przerwa kawowa, obiad) – dla max. 40 osób min. 25 osób.</p> <p>Usługa hotelowa wraz ze śniadaniem (1 nocleg z 18 grudnia 2018 r. na 19 grudnia 2018 r.) dla max. 40 osób min. 25 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>
WARUNKI LOKALOWE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: <ol style="list-style-type: none"> 1) sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędzie się posiedzenie Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego, 2) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, 3) miejsca noclegowe dla uczestników posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego. 2. Obiekt musi posiadać salę/pomieszczenie konferencyjne oraz miejsca noclegowe spełniające standard co najmniej czterogwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 Rozporządzenie 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. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać następujące warunki: <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,

	<p>6) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;</p> <p>7) wi-fi na terenie obiektu.</p> <p>4. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 40 osób, gdzie odbędzie się posiedzenie Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego od godz. 12:00, 18 grudnia do godz. 16:00 w dniu 19 grudnia 2018 r., posiadające następujące wyposażenie:</p> <p>a) stoły konferencyjne ustawione w literę „U” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego, krzesła tapicerowane ustawione po jednej stronie stołów konferencyjnych, z minimalnym odstępem 20 cm między krzesłami, w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w spotkaniu;</p> <p>b) stolik dla prelegentów, krzesła dla 4 osób;</p> <p>c) dostęp do bezprzewodowego Internetu;</p> <p>d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);</p> <p>e) laptop z MS Office i pilotem multimedialnym;</p> <p>f) nagłośnienie;</p> <p>g) minimum trzy mikrofony bezprzewodowe;</p> <p>h) należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się posiedzenie Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych;</p> <p>i) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego;</p> <p>j) sala powinna być klimatyzowana lub posiadać inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21° oraz wilgotność 45-60%;</p> <p>k) miejsce na recepcję/sekretariat posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do sali, na której odbędzie się Posiedzenie – stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 2 osób.</p> <p>5. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p> <p>6. Wykonawca zapewni w dniu 19 grudnia 2018 r. wydłużenie doby hotelowej do godziny 15.00 lub pomieszczenie przeznaczone do przechowania bagażu (zamykane lub pod stałym nadzorem).</p> <p>7. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla maks. 40, min. 25 osób, w pokojach:</p> <p>a) 1-osobowych dla maks. 40 osób (Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników spotkania pojedynczo w pokojach wieloosobowych), min. 25 osób.</p> <p>Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawiera minimum:</p>
--	---

¹ 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.

	<ul style="list-style-type: none"> a) dania ciepłe typu: jajecznica, kiełbaski, naleśniki 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), c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>w dniu 18 grudnia 2018 r.</u> <ul style="list-style-type: none"> a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie posiedzenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), b) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu, c) świątecznej kolacji w formie szwedzkiego stołu lub połączonej (serwowana zupa i danie główne, przystawki, desery w formie szwedzkiego stołu), wraz z towarzyszącą oprawą muzyczną. – <u>w dniu 19 grudnia 2018 r.</u> <ul style="list-style-type: none"> a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie posiedzenia (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 z ekspresu, 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 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, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia, g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników posiedzenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), h) owoce filetowe – min. 3 rodzaje (np. pomarańcze, ananasy, melony, grejpfruty), i) 4 rodzaje kruchych ciastek (np. rogaliki francuskie, pierniczki, trufle) wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 kawałki z każdego rodzaju; <p>3. Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez 40 osób)², przewiduje minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zupa: dwa rodzaje (np. rosół, zupa grzybowa, pomidorowa), porcja = 300-310 ml/osoba, b) danie główne: <ul style="list-style-type: none"> • mięso i ryba lokalna (pstrąg, szczupak, sandacz) na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje

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

	<p>na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby,</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,</u> • dodatki do dania głównego: porcja = 200-220 g/osoba, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, ryż, kopytka, kluski; <p>c) deser: porcja = 150 – 170 g, wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje, (ciasta świąteczne np. sernik, jabłecznik, tartaletki z owocami);</p> <p>d) napoje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę, • woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę, • kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika, • herbata (min. 2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika, • wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, • cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników, • mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników spotkania (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu). <p>4. Świąteczna kolacja w formie łączonej: serwowanej (zupa i danie główne) oraz szwedzki stół (przystawki i desery), z obsługą kelnerską, w restauracji/sali na 40³ osób, przewiduje:</p> <p>A. <u>potrawy serwowane:</u></p> <p>a) zupa (np. barszcz czerwony, żurek, krem z dyni): porcja = 300-310 ml/osoba,</p> <p>b) danie główne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 2 rodzaje lokalnej ryby (np. sandacz, sieja, pieczony karp w płatkach migdałowych, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaczym mięsem, ryba po grecku, pieczone polędwiczki wieprzowe, duszona wołowina/gęsina); • 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,
--	--

³ Zamawiający zastrzega, że sala, w której odbędzie się uroczysta kolacja w formie serwowanej powinna składać się z jednego pomieszczenia. Jeżeli Wykonawca zaproponuje organizację uroczystej kolacji w sali, w której w ciągu dnia odbywało się posiedzenie Zespołu, jest zobowiązany do dostosowania i udekorowania tej sali na potrzeby uroczystej kolacji.

- dodatki do dania głównego: ziemniaki (z wody lub opiekane) lub kasza lub ryż lub kluski: porcja = 150-170 g/osobę,

Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 4 dni przed datą posiedzenia, czy wśród osób uczestniczących w uroczystej kolacji będą osoby korzystające z kuchni wegetariańskiej. Wykonawca zobowiązuje się przygotować zestawy potraw serwowanych w formie wegetariańskiej w ilości wskazanej przez Zamawiającego, w ramach kosztorysu przewidzianego dla tej części zamówienia.

B. Dodatkowo na stołach lub w formie szwedzkiego stołu powinny być udostępnione następujące potrawy:

- a) 5 przystawek świątecznych (na zimno i/lub na ciepło): 200g/osobę każdego rodzaju przystawki (np. tatar., śledzie w śmietanie/oleju z przyprawami korzennymi, warzywa zapiekane, paszteciki, carpaccio wołowe, wątróbka w boczku z wędzona śliwką, roladki z łososiem, tartaletki z grzybami, pastą rybną);
- b) 3 rodzaje sałatek: 1 zestaw = 1 porcja = 200-230 g/osoba,
- c) deser: porcja = 200 – 220 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje deserów (np.: kutia, piernik, sernik, makowiec, mus orzechowy, strudel z bakaliami), na 1 osobę przypadają 2 porcje,
- d) świeże owoce: porcja = 200 – 230 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzajów owoców,
- e) napoje:
 - soki owocowe (dwa rodzaje) 1 l/osobę
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – 1 l/ osobę,
 - kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
 - herbata (3 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,
 - cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
 - mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników spotkania.

C. Wykonawca powinien dodatkowo zapewnić oprawę muzyczną towarzyszącą kolacji (muzyka podkreślająca charakter świątecznej kolacji).

D. Sala, na której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia, na którym ustawione zostaną stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników kolacji, z minimalnym odstępem 20 cm między krzesłami. Dopuszcza się ustawienie stołów w kształcie litery U lub stoły okrągłe przy których zasiadało będzie po ok. 8 uczestników.

E. Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji – ok. 6-8 godzin.

5. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych.

6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.

	<p>7. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć na wezwanie Zamawiającego 3 propozycje zestawów menu, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 3 propozycje obiadu w dniu 18 grudnia 2018 r., – 3 propozycje obiadu w dniu 19 grudnia 2018 r., – 3 propozycje kolacji (wraz z zestawami wegetariańskimi) w dniu 18 grudnia 2018 r. <p>Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze po jednej propozycji z każdego dania (tj. obiad w dniu 18 grudnia br. oraz kolacja w dniu 18 grudnia br., obiad w dniu 19 grudnia br.) i wskaże je Wykonawcy na min. 4 dni kalendarzowe od daty Posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego.</p> <p>8. 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.</p>
<p>PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA</p>	<p>1. Wykonawca zapewni personel do obsługi 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 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>