



Załącznik 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi gastronomicznej wraz z salą podczas VI posiedzenia Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji ds. Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030 w województwie warmińsko – mazurskim (dalej WZK).
MIEJSCE POSIEDZENIA	Obiekt świadczący usługi konferencyjne i gastronomiczne na terenie miasta Olsztyn.
LICZBA DNI POSIEDZENIA	1
TERMIN POSIEDZENIA	Zamówienie należy zrealizować: 19 czerwca 2024 r.
LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH	Usługa gastronomiczna 19 czerwca 2024 r. (przerwa kawowa, obiad) – <u>dla min. 30 osób, maks. 35 osób.</u> Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o liczbie osób korzystających z poszczególnych usług w danym dniu.
WARUNKI LOKALOWE	Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: - sala szkoleniowa/konferencyjna, w której odbędzie się VI posiedzenie WZK, - sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna. Obiekt musi posiadać sale/pomieszczenia 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 2017, poz. 2166). - W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczona będzie usługa będąca 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 2020r., poz. 2211, 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 będzie VI posiedzenie WZK) 4) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/ sekretariatu spotkania, 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 spotkaniem Wykonawca przekaże informację o sposobie korzystania z parkingu, 7) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45 - 60 %, 8) wi-fi na terenie obiektu, 9) zamawiający nie dopuszcza by w trakcie trwania VI posiedzenia WZK w obiekcie i wokół obiektu wykonywane były roboty remontowe i budowlane. 5. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne (wykładowo/warsztatowe) dla wszystkich uczestników posiedzenia, gdzie odbędzie się VI posiedzenie WZK od godz. 08:00 do godz. 16:00 w dniu 19 czerwca 2024 r., posiadające następujące wyposażenie i spełniające warunki: a) stół konferencyjny ustawione w literę „U” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników VI posiedzenia WZK, 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; b) dodatkowo w tej samej sali/pomieszczeniu konferencyjnym wydzielone miejsca dla wszystkich uczestników posiedzenia, do przeprowadzenia warsztatów jednocześnie w 3 grupach po ok. 11 osób - dla każdej grupy oddzielnie do pracy warsztatowej połączone stoły pokryte tkaniną i dookoła miejsca siedzące; c) 3 flipcharty, 3 bloki do flipchartów wraz z markerami;
--	--

	d) dostęp do bezprzewodowego Internetu; e) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); f) laptop z minimum MS Office i pilotem multimedialnym; g) nagłośnienie (<u>dostosowane do kubatury i uwarunkowań miejsca konferencji, wolne od usterek i sprawne technicznie</u>); h) minimum cztery naładowane mikrofony bezprzewodowe wraz z dodatkowymi bateriami do ewentualnej wymiany, i) należyta estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się VI posiedzenie WZK, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych; j) należyte natężenie światła, tak aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników VI posiedzenia WZK; k) sala powinna być klimatyzowana lub posiadająca inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%; l) miejsce na recepcję/sekretariat VI posiedzenia WZK. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do sali, w której odbędzie się VI posiedzenie WZK – stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 2 osób. m) Wykonawca zapewni dobre oznakowanie prowadzące od wejścia do budynku, do sali, w której odbywać się będzie VI posiedzenie WZK. 6. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹. 7. Zamawiający nie dopuszcza, by podczas trwania VI posiedzenia WZK przerwa kawowa ciągle znajdowała się na wspólnej sali, z której korzystałyby osoby trzecie.
USŁUGA GASTRONOMICZNA	1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia 19 czerwca 2024 r., składającą się z: a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie VI posiedzenia WZK (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), b) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu. 2. Serwis kawowy ciągły wystawiony na 30 minut przed rozpoczęciem posiedzenia przewiduje minimum: a) kawa z ekspresu ciśnieniowego, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika,

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

	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/śmietanka dla wszystkich uczestników posiedzenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), i) 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) - 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. 3. Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie VI posiedzenie WZK) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez wszystkich uczestników posiedzenia)², przewiduje minimum: a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osobę, b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;</u> c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę, <u>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,</u> d) dodatki do dania głównego: porcja = 200-220 g/osobę, 2 porcje na
--	---

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)

	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/śmietanka dla wszystkich uczestników spotkania (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu). Zamawiający powiadomi Wykonawcę na 2 dni przed datą VI posiedzenia WZK, 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. 4. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych. 5. 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 posiedzenia. 6. Zamawiający nie dopuszcza podania kawy w termosach, warnikach itp. 7. 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), b) serwować przedmiot zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny. 8. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów,
--	---

	serwetki, dekoracje typu świece, etc. 9. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć 3 propozycje menu (obiadu w dniu 19 czerwca 2024 r.) na wezwanie Zamawiającego po ogłoszeniu wyboru oferty. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy na min. 2 dni kalendarzowe od daty VI posiedzenia WZK.
PERSONEL DO OBSŁUGI POSIEDZENIA	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. 2. W trakcie realizacji usługi gastronomicznej 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



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU

