*Zakup dofinansowany ze środków Unii  Europejskiej w  ramach:*

*Europejskiego Funduszu Społecznego – Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 – Pomoc Techniczna*

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**O-VI.2600.46.2016**

|  |  |
| --- | --- |
| **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego oraz usługi gastronomicznej podczas VIII Posiedzenia Komitetu Monitorującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 (KM RPO WiM 2014-2020) |
| **MIEJSCE POSIEDZENIA** | Obiekt konferencyjny na terenie miasta Elbląga |
| **LICZBA DNI POSIEDZENIA** | 1 |
| **TERMIN POSIEDZENIA** | Zamówienie należy zrealizować w dniu 23 marca 2016 r. |
| **LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW POSIEDZENIA KORZYSTAJACYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH i USŁUGI HOTELOWEJ** | Usługa gastronomiczna 23 marca 2016 r. (przerwa kawowa, obiad) – dla max. 75 osób min. 50 osób.  Zamawiający na min. 4 dni kalendarzowe 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:    1. sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędzie się  VIII Posiedzenie Komitetu Monitorującego,    2. sala/pomieszczenie, w której odbędzie się spotkanie przedstawicieli Instytucji Zarządzającej RPO WiM 2014-2020  z przedstawicielami Komisji Europejskiej,    3. sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna. 2. Obiekt musi posiadać salę/pomieszczenie konferencyjne 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.). 3. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę,  aby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:    1. pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,    2. bezpłatne toalety,    3. bezpłatną szatnię,    4. miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu spotkania,    5. infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych,    6. bezpłatny parking,    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. 4. Wykonawca zapewni **salę/pomieszczenie konferencyjne dla 75 osób, gdzie odbędzie się VIII Posiedzenie Komitetu** od godz. 7:00 do godz. 19:00 w dniu 23 marca 2016 r., posiadające następujące wyposażenie: 5. stoły konferencyjne ustawione w literę „E” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników VIII Posiedzenia Komitetu Monitorującego, stoły pokryte tkaniną, krzesła tapicerowane ustawione po obu stronach stołów konferencyjnych, z minimalnym odstępem 15 cm między krzesłami, w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w spotkaniu; 6. dostęp do bezprzewodowego Internetu; 7. sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny); 8. laptop z pilotem multimedialnym wraz z oprogramowaniem MS Office; 9. nagłośnienie; 10. minimum trzy mikrofony bezprzewodowe; 11. należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się VIII Posiedzenie Komitetu, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych; 12. należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników posiedzenia Komitetu Monitorującego; 13. sala winna być klimatyzowana lub posiadająca inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%; 14. miejsce na recepcję/sekretariat posiedzenia Komitetu. Recepcja zlokalizowana przy wejściu do sali, na której odbędzie się VIII Posiedzenie Komitetu Monitorującego – stół pokryty tkaniną oraz krzesła dla 2 osób. 15. Wykonawca zapewni **salę/pomieszczenie konferencyjne dla 20 osób,** do roboczego wykorzystania w ramach posiedzenia Komitetu**,**  w godzinach od 7:00 do 19.00 (23 marca 2016 r.), posiadające następujące wyposażenie: 16. stoły konferencyjne ustawione w literę „I” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników spotkania. 17. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę  w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia[[1]](#footnote-1). |
| **USŁUGA GASTRONOMICZNA** | 1. **W dniu 23 marca 2016r. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia, składającą się z:** 2. serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie posiedzenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), 3. obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu. 4. **Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:** 5. kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika, 6. herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika, 7. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, 8. woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju, 9. soki owocowe (trzy rodzaje) – 0,5 litra na osobę, 10. cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników posiedzenia, 11. mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników posiedzenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), 12. kanapki koktajlowe wersja mix (np. kanapki z salami, schabem pieczonym, polędwicą sopocką, serem gouda, łososiem). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie:  * dwukrotne wystawienie kanapek, za każdym razem 3 szt. na osobę, * godziny podania kanapek zostaną wskazane Wykonawcy na 4 dni kalendarzowe przed VIII Posiedzeniem Komitetu.  1. owoce filetowane (np. pomarańcza, ananas, melony, grejpfruty), 2. 4 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka  z każdego rodzaju. 3. **Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany  w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie posiedzenie Komitetu) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez 75 osób)[[2]](#footnote-2), przewiduje minimum:** 4. zupa: dwa rodzaje, porcja = 300-310 ml/osoba, 5. 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; 6. zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcję na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych, 7. dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż lub frytki - porcja = 200-220 g/osoba, 2 porcje na osobę, 8. deser: porcja = 150 – 170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje, 9. soki owocowe (trzy rodzaje) 0,5 l/osobę, 10. woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę, 11. kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika, 12. herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika, 13. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, 14. cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników, 15. mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników spotkania (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu). 16. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych. 17. 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 (ekspresy, podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej  do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej,  z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania. 18. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc. 19. Wykonawca jest zobowiązany wskazać w ofercie 3 propozycje zestawów menu, tj. 3 propozycje obiadu w dniu 23 marca 2016 r. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu i wskaże ją Wykonawcy na min. 4 dni kalendarzowe od daty VIII Posiedzenia Komitetu. |
| **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 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. |

1. Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien znajdować w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów był dostępny. [↑](#footnote-ref-1)
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). [↑](#footnote-ref-2)