

## Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

### Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja VIII posiedzenia komitetu Monitorującego RPO WK-P na lata 2014-2020 w terminie 26-27 kwietnia 2016 r. w Fojutowie, z planowaną liczbą uczestników: ok. 100 osób. W skład usługi wchodzi:

#### **I. Zapewnienie noclegów dla uczestników posiedzenia Komitetu**

Wykonawca zapewni miejsca noclegowe dla 100 uczestników posiedzenia Komitetu w obiekcie znajdującym się w Fojutowie.

Wymogi dotyczące noclegów:

- co najmniej 30 pokoi 1 osobowych z łazienką
- pozostałe pokoje 2, 3, 4 osobowe

#### **II. Zapewnienie sali konferencyjnej**

##### **1. Sala konferencyjna**

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w dniach 26 i 27 kwietnia 2016 r.

Wymogi dotyczące sali konferencyjnej:

- a.** Usytuowana w obiekcie, w którym zorganizowane są noclegi
- b.** Dostosowana do liczby uczestników tj. ok. 100 osób.
- c.** Wyposażona w:

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

- mównicę umożliwiającą postawienie laptopa wraz z doprowadzonym podłączeniem do sieci elektrycznej oraz podłączeniem do nagłośnienia sali;
- stół prezydialny dla prelegentów oraz krzesła ustawione w układzie teatralnym dla wszystkich uczestników. Ustawienie krzesel musi zapewniać swobodny widok na ekran oraz salę. Uczestnicy muszą mieć zapewnione swobodne dojście do wszystkich miejsc siedzących,
- dostęp do światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- zainstalowany sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran,
- nagłośnienie,
- co najmniej trzy mikrofony: 2 bezprzewodowe i 1 na statywie przy mównicy.

Wykonawca odpowiada za dostosowanie sali do potrzeb konferencji oraz zapewnia sprzątnięcie sali po konferencji.

## **2. Oznakowanie**

Wykonawca zapewni oznakowanie sali konferencyjnej, cateringowej oraz drogowskazy tj. oznakowania informujące uczestników o lokalizacji rejestracji (ustawione od wejścia do budynku do miejsca zlokalizowania rejestracji), wydrukowany program Posiedzenia na stojakach i drzwiach do sali, w której odbywać się będzie posiedzenie Komitetu w formacie co najmniej B2. Oznakowanie sal będzie zawierać logo RPO WK-P 2014-2020 dostarczone przez Zamawiającego.

## **III. Kompleksowa obsługa gastronomiczna**

Wykonawca zapewnia usługę gastronomiczną dla uczestników posiedzenia Komitetu (100 osób). W jej skład wchodzi:

### **1. Gastronomia/ Catering podczas posiedzenia**

Usługa gastronomiczna będzie się odbywała w tym samym budynku co posiedzenie, składać się będą na nią:

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

**a. Serwis kawowy/przerwy kawowe – 26 i 27 kwietnia 2016 r.**

Wykonawca zapewni dwa całodniowe serwisy kawowe każdego dnia konferencji złożone z następujących elementów:

- świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (dostępne bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: mleko w dzbankach, cukier, cytryna,
- woda mineralna
- ciastka (min. 3 rodzaje do wyboru),
- ciasta (min. 2 rodzaje do wyboru).

Całodniowy serwis kawowy będzie podany jako bufet szwedzki dla całej grupy (ok. 100 osób) w pomieszczeniu, w którym odbywać się będą obrady lub w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników Posiedzenia Komitetu. Dodatkowo całodniowy serwis kawowy będzie obejmował uzupełnianie ww. elementów na bieżąco.

**b. Obiady – 26 i 27 kwietnia 2016 r.**

Wykonawca zapewni obiad serwowany każdego dnia Posiedzenia Komitetu (łącznie 2 obiady). Każdy obiad obejmował będzie:

- zupa ( w tym propozycja jarska),
- danie główne na ciepło (w tym: dania mięsne, 1 danie rybne i 1 danie jarskie),
- dodatki skrobiowe do dania głównego (np. ziemniaki, kluski, ryż),
- dodatki warzywne do dania głównego (min. 2 rodzaje),
- zimne (soki, woda)

Obiady będą serwowane dla całej grupy w tym samym czasie w jednym pomieszczeniu z miejscami siedzącymi i stolikami, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników Posiedzenia Komitetu.

Wykonawca przygotuje min. 2 propozycje menu serwisu kawowego/przerw kawowych oraz obiadów najpóźniej na 5 dni przed Posiedzeniem.

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

**c) kolacja w dniu 26 kwietnia 2016 r.**

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wieczornej kolacji dla ok. 100 osób  
Kolacja obejmować będzie co najmniej:

- przystawkę na zimno (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje),
- zupę (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje zup),
- danie główne na ciepło z dodatkami (Wykonawca proponuje minimum 4 rodzaje dań - 2 mięsne, 2 jarskie),
- deser (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje deserów),
- napoje zimne, podane w dzbankach:
  - soki owocowe
  - woda mineralna (gazowana i niegazowana),
- napoje gorące: kawa i herbata - do podawanych w trakcie kolacji ciepłych napojów  
Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić dodatki: mleko w dzbankach, cytrynę w plasterkach, cukier,

Wykonawca przygotuje propozycje menu kolacji najpóźniej na 5 dni przed Posiedzeniem Komitetu.

Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej dla uczestników posiedzenia Komitetu (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie stołów - obrusy, zastawa niejednorazowego użytku oraz sprzątnięcie).

W szczególnych przypadkach zgodnie ze wskazaniem przekazanymi Zamawiającemu przez uczestników konferencji Wykonawca proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno–zdrowotnych.

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

#### **IV. Finansowanie usługi**

Usługa jest współfinansowana z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.