

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja XII posiedzenia komitetu Monitorującego RPO WK-P na lata 2014-2020 w terminie 1-2 września 2016 r. w Górznie z planowaną liczbą uczestników: ok. 80osób. W skład usługi wchodzi:

I. Zapewnienie noclegów dla uczestników posiedzenia Komitetu

Wykonawca zapewni miejsca noclegowe dla 50 uczestników posiedzenia Komitetu w obiekcie znajdującym się w Górznie

Wymogi dotyczące noclegów:

- co najmniej 10 pokoi 1 osobowych z łazienką
- pozostałe pokoje 2, 3, osobowe

II. Zapewnienie sali konferencyjnej

1. Sala konferencyjna

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w dniach 1-2 września 2016 r.

Wymogi dotyczące sali konferencyjnej:

- a.** Usytuowana w obiekcie, w którym zorganizowane są noclegi
- b.** Dostosowana do liczby uczestników tj. ok. 80 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 (80 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 – 1-2 września 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. 80 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 – 1-2 września 2016 r.

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

- zupa (w tym propozycja jarska oraz bezglutenowa),
- danie główne na ciepło (w tym: dania mięsne, 1 danie rybne i 1 danie jarskie i 1 bezglutenowe),
- 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 1 września 2016 r.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wieczornej kolacji dla ok. 80 osób
Kolacja obejmować będzie co najmniej:

- przystawkę na zimno (Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje),
- zupę (Wykonawca zaproponuje min. 3 rodzaje zup, w tym jarskie oraz bezglutenowe),
- danie główne na ciepło z dodatkami (Wykonawca zaproponuje minimum 4 rodzaje dań - 2 mięsne, 2 jarskie, 1 bezglutenowe),
- deser (Wykonawca zaproponuje min. 2 rodzaje deserów, w tym bezglutenowe),
- 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 sprząatanie).

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

IV. Finansowanie usługi

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