

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest organizacja XX posiedzenia komitetu Monitorującego RPO WK-P na lata 2014-2020 w terminie 11-12 września 2017 r. w Grudziądzu z planowaną liczbą uczestników: ok. 80 osób. 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 Grudziądzu

Wymogi dotyczące noclegów:

- 30 pokoi 1 osobowych lub do pojedynczego wykorzystania
- 10 pokoi 2 osobowych

II. Zapewnienie sali konferencyjnej

1. Sala konferencyjna

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w dniach 11-12 września 2017 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 z pulpitem lub stolik umożliwiający postawienie laptopa wraz z doprowadzonym podłączeniem do sieci elektrycznej oraz podłączeniem do nagłośnienia sali;
- zainstalowany sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran,
- stół prezydialny dla prelegentów oraz krzesła ustawione w układzie szkolnym dla wszystkich uczestników lub większości. Ustawienie krzesła musi zapewniać swobodny widok na ekran oraz salę. Uczestnicy muszą mieć zapewnione swobodne dojście do wszystkich miejsc siedzących,
- nagłośnienie,
- co najmniej trzy mikrofony: 2 bezprzewodowe i 1 na statywie przy mównicy.

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

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 –11 września 2017 r.

Wykonawca zapewni całodniowy serwis kawowy (z uwzględnieniem dań wegetariańskich, bez laktozy, bezglutenowego, wegańskiego) złożony z następujących elementów:

- Świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (dostępne bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: mleko w dzbankach, cukier, cytryna,
- woda mineralna butelkowana (do wyboru gazowana i niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż wody gazowanej),
- soki 100% podawane w dzbankach (2 rodzaje do wyboru)
- ciastka (min. 2 rodzaje do wyboru),
- ciasta (min. 2 rodzaje do wyboru) -2 porcje /os.
- owoce

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. Serwis kawowy/przerwy kawowe –12 września 2017 r.

Wykonawca zapewni całodniowy serwis kawowy (z uwzględnieniem dań wegetariańskich, bez laktozy, bezglutenowego, wegańskiego) złożony z następujących elementów:

- Świeżo parzona, gorąca kawa i herbata (dostępne bez ograniczeń),
- dodatki do napojów ciepłych: mleko w dzbankach, cukier, cytryna,
- woda mineralna butelkowana (do wyboru gazowana i niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż wody gazowanej),

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

- soki 100% podawane w dzbankach (2 rodzaje do wyboru)
- ciastka (min. 2 rodzaje do wyboru),
- ciasta (min. 2 rodzaje do wyboru)- 2 porcje /os.
- owoce,
- kanapki - 3 porcje/os.

c. Obiady – 11-12 września 2017 r.

Wykonawca zapewni obiad serwowany (w tym 2 dania wegetariańskie, 1 bez laktozy, 1 bezglutenowy, 1 wegański) każdego dnia Posiedzenia Komitetu (łącznie 2 obiady). Każdy obiad obejmował będzie:

- zupa
- danie główne na ciepło
- dodatki do dania głównego (np. ziemniaki, ryż, kasza, kluski)
- dodatki warzywne do dania głównego (min. 2 rodzaje)
- woda mineralna

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 przygotowuje 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 11 września 2017 r.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia wieczornej kolacji (z uwzględnieniem dań wegetariańskich, bez laktozy, bezglutenowego, wegańskiego) na świeżym powietrzu (opcjonalnie w zależności od pogody w pomieszczeniu) dla 70 osób.

Kolacja obejmować będzie co najmniej:

- przystawka na zimno (Wykonawca proponuje min. 3 rodzaje),
- zupa (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje zup),
- danie główne na ciepło z dodatkami (Wykonawca proponuje minimum 2 rodzaje dań - 2 mięsne, 2 jarskie),
- deser (Wykonawca proponuje min. 2 rodzaje deserów),
- napoje zimne, podane w dzbankach:
 - soki owocowe (2 rodzaje)
 - woda mineralna (gazowana i niegazowana),
- napoje gorące: kawa i herbata podawane bez ograniczeń - 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 proponuje inne dania dla osób o specjalnych wymaganiach dietetyczno–zdrowotnych.

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

IV. Finansowanie usługi

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

- b) W przypadku zmniejszenia liczby uczestników, o czym Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie odpowiednio przed spotkaniem, tj. do dnia 7 września br., wynagrodzenie na usługę zostanie pomniejszone proporcjonalnie do osób faktycznie korzystających z noclegów oraz wyżywienia.