



Wytyczne dla Wykonawcy dotyczące organizacji spotkania sieci w ramach projektu
„Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”

I. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1. Przedmiotem zamówienia jest:** organizacja spotkania „grupy sieci” w ramach realizacji projektu „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”
- 2. Planowany termin realizacji usługi:** dnia **27.03.2024 r.**
- 3. Planowana liczba uczestników:** **30 osób.**
- 4. Miejsce realizacji** siedziba Wykonawcy na terenie Miasta Opole.
- 5. Planowany czas trwania konferencji** - godzina: 8.00-15.00
- 6. KOD CPV** zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień – 79952000-2: Usługi w zakresie organizacji imprez

Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

II. Szczegóły zamówienia:

Organizacja konferencji polega na:

1. Zapewnieniu przestronnej sali konferencyjnej na min. 30 osób przy układzie kinowym z zachowaniem odpowiednich odstępów, pozwalających swobodnie przechodzić
2. Zapewnieniu odpowiedniego wyposażenia sali konferencyjnej m.in. w:
 - ekran projekcyjny;
 - projektor - wysokiej jakości, z którego obraz (np. prezentacja/film) będzie wyświetlany na ekranie. Projektor lub ekran musi zapewniać porównywalny stopień widoczności wszystkim uczestnikom konferencji, ewentualne zaciemnienie przestrzeni dla poprawy widoczności tego, co będzie na nim wyświetlane;
 - dostęp do Internetu;
 - pełne i sprawne nagłośnienie. Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali w celu regulacji nagłośnienia;
 - inne, niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego.
- Wykonawca wykorzysta technologię, która nie powoduje przepięć/zakłóceń.
Sala konferencyjna zostanie udostępniona Zamawiającemu przed rozpoczęciem spotkania w celu montażu i demontaż dodatkowego sprzętu lub nagłośnienia na potrzeby organizacji konferencji. Zamawiający w programie konferencji przewiduje wykłady dla uczestników oraz występy muzyczne (specjalistyczny sprzęt i nagłośnienie do występów muzycznych zabezpiecza Zamawiający). Wykonawca zapewni obsługę techniczną sali w celu regulacji nagłośnienia.

3. Zapewnieniu jednakowych (z jednego kompletu):
 - czystych i niezniszczonych krzeseł dla 30 osób. Ponadto, Wykonawca będzie dysponował 10 krzesłami dodatkowymi, w przypadku gdy będzie konieczność zwiększenia ich liczby.
4. Zapewnieniu na sali konferencyjnej dodatkowych 2 stołów (prostokątnych/kwadratowych) nakrytych obrusami przeznaczonych na sprawy organizacyjne Zamawiającego.
5. Zapewnienie osobnej sali do podawania serwisu kawowego.
6. Udostępnieniu szatni na odzież uczestników konferencji.
7. Zapewnieniu 30 miejsc parkingowych, w tym minimum dwa miejsca dla osób niepełnosprawnych.
8. Budynek oraz przestrzeń w którym odbywać będzie się spotkanie musi być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
9. Zapewnieniu miejsca do rejestracji uczestników konferencji - przygotowanie przed salą konferencyjną min. 2 stołów/ławek nakrytych obrusem do rejestracji przed rozpoczęciem konferencji (miejsce dla ok. 3-4 osób) oraz sztalugi/stojak na program konferencji.
10. Czytelnym oznaczeniu nawigacyjnym poprzez wykorzystanie potykaczy/innego nośnika informacji do oznaczenia dla uczestników wejścia na sale konferencyjną.
11. Przygotowaniu posiłków serwowanych podczas konferencji zgodnie z ustalonym.
12. Zapewnieniu zastawy stołowej oraz niezbędnego wyposażenia do obsługi usługi tj. serwetki, restauracyjnej naczynia (porcelanowe lub ceramiczne m.in. talerze, serwis do kawy i herbaty, talerzyki deserowe), szklanki, sztucze niezbędne do podania ustalonego niżej menu (nie dopuszczalne są naczynia jednorazowe). Zamawiający zastrzega, że zastawa stołowa i wszystkie niezbędne podane naczynia, szklanki oraz sztucze muszą być z jednego kompletu (jednakowe), niezniszczone (estetycznie wyglądające).
13. Zapewnieniu obsługi kelnerskiej (personel niezbędny do obsługi konferencji: serwowania posiłków i uzupełniania serwisu kawowego – min. 1 kelner na 15 osób) oraz usługi sprzątania stołów po każdym zakończonym posiłku. Obsługa kelnerska musi być ubrana w schludny i czysty strój w jednakowym odcieniu.
14. Przygotowaniu usługi restauracyjnej w ramach spotkania dla uczestników według podanego zakresu:

14.1. Przerwa kawowa:

- a) kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego dla każdego uczestnika, przewidziano minimum 1 kawę na osobę (120 ml), Wykonawca zapewnia ekspres do kawy, kawa 100% arabica,
- b) herbata: serwowana dla każdego uczestnika wg zapotrzebowania (120 ml) – przewidziano 1 herbatę/osobę,
- c) woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (15 szt. gazowana, 15 szt. niegazowana) + szklanki,
- d) śmietanka do kawy (minimum 2 szt./osobę),
- e) cukier w saszetkach (minimum 2 szt./osobę),
- f) ciasto sztukowe (minimum 120 g/osobę) 2 rodzaje ciasta na osobę,
- g) przekąski wytrawne (minimum 4 przekąski/osobę, przekąska wytrawna o gramaturze minimum 60 g/szt., np. kruszyna babeczka z musem z wędzonego zębaczka lub karpia z koperkiem i plastrem cytryny, zapieczona kanapka bankietowa z masłem, suszonym pomidorem, kozim serem, orzechami włoskimi i miodem gryczanym, mini burger z sałatą, ogórkiem konserwowym, pomidorem, serem cheddar, konfitowaną cebulą, pieczonym plastrem buraka, sosem musztardowym,

- h) Wykonawca zapewnia sprzęt oraz zastawę stołową (talerze, sztucce, filiżanki itp.) oraz dekoracje do wykonania usługi.
- i) zamawiający przewiduje osoby na diecie bezglutenowej (max. 15%),
- j) forma usługi – szwedzki stół,
- k) do oferty Wykonawca przedstawi propozycję menu.

14.2. Usługa serwisu lunch'u w siedzibie Wykonawcy:

- a) kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego dla każdego uczestnika, przewidziano minimum 1 kawę na osobę (120 ml), Wykonawca zapewnia ekspres do kawy, kawa 100% arabica,
 - b) herbata: serwowana dla każdego uczestnika wg zapotrzebowania (120 ml) – przewidziano 1 herbatę/osobę,
 - c) woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (50 szt. gazowana, 50 szt. niegazowana) + szklanki,
 - d) zupa serwowana dla każdego uczestnika (minimum 120 ml), np. zupa krem z sezonowych warzyw,
 - e) danie główne składające się z:
 - a) potrawy mięsnej/vege/bezglutenowej – minimum 120 g, (ilość osób vege i na diecie bezglutenowej zostaną ustalone z Wykonawcą, jednak nie więcej niż 20 % uczestników),
 - b) dodatku do dania w postaci sałatki/zestawu surówek – minimum 90 g,
 - c) dodatku do dania w postaci ryżu lub kaszy lub zmienników – minimum 70 g
 - f) śmietanka do kawy (minimum 2 szt./osobę),
 - g) cukier w saszetkach (minimum 2 szt./osobę),
 - h) usługa wykonywana u Wykonawcy,
 - i) Wykonawca zapewnia sprzęt oraz zastawę stołową (talerze, sztucce, filiżanki itp.) do wykonania usługi.
 - j) Do oferty Wykonawca przedstawi propozycję menu.
15. Dokładne godziny serwowania poszczególnych posiłków zostaną uzgodnione z Wykonawcą min. 3 dni przed realizacją usługi cateringowej. Zamawiający zastrzega, że pomimo uzgodnienia planowanych godzin serwowania poszczególnych posiłków, może poprosić Wykonawcę o przyspieszenie lub opóźnienie serwowania usługi cateringowej, co uzależnione będzie od przebiegu programu konferencji. Wykonawca zobowiązany będzie dostosować się do zaistniałej sytuacji i zaserwować usługę cateringową zgodnie z prośbą Zamawiającego przy uwzględnieniu własnych możliwości, zaplecza/wyposażenia oraz obsługi.
16. Zamawiający zastrzega, że może zwrócić się do Wykonawcy (min. 3 dni przed realizacją usługi cateringowej) o przygotowanie dania głównego (lunchu) zawierającego dietę wegetariańską/bezglutenową w przypadku wystąpienia takiej potrzeby wśród uczestników konferencji. Wykonawca zobowiązany będzie przygotować określoną liczbę posiłków ze wskazaną dietą przez Zamawiającego przy zachowaniu wcześniej podanej ceny jednostkowej brutto za 1 uczestnika obejmującej koszt lunchu. Wykonawca nie będzie mógł się ubiegać o dodatkowe wynagrodzenie z tego tytułu. Zamawiający zapewnia, że liczba posiłków zawierających ww. dietę nie będzie większa niż dla 20 osób.

III. Dodatkowe informacje:



1. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, potrawy przyrządzone w dniu świadczenia usługi: muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, estetyki podania i serwowane we właściwej temperaturze. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, woda i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej. Potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych.
2. Posiłki muszą być przygotowywane w miejscu ich podawania – Zamawiający nie dopuszcza dowozu gotowych dań na miejsce serwowania posiłku. Restauracja musi posiadać odpowiednie zaplecze (kuchnię), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia jednocześnie dla min. 160osób (nie jest możliwa realizacja wyżywienia w systemie „na tury/zmiany”).
3. Zamawiający zastrzega, że może zmniejszyć lub zwiększyć liczbę uczestników (planowaną - 30 os.) o maksymalnie 15%. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 10 dni roboczych przed terminem konferencji. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia uczestników, kwota zamówienia zostanie pomniejszona o wynagrodzenie przewidziane za tę część zamówienia (catering).
4. Ramowy program spotkania będzie obejmował:
 - prezentacje,
 - wystąpienia,