

Zał. nr 1 do umowy

Znak: ZI.271.18.2013

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych oraz hotelowo- restauracyjnych dla uczestników projektu „*Miasta Kętrzyn i Svetly jako Transgraniczne Centra Kultury Fizycznej dzięki rozwojowi systemu usług społecznych związanych z integracją Grup wrażliwych za pomocą aktywnej współpracy transgranicznej*”

w okresie od dnia podpisania umowy do 28.12.2014r.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia planowana jest od dnia podpisania umowy do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację zamówienia nie dłużej jednak niż do dnia 28 grudnia 2014 r.
2. Liczba uczestników spotkań:
 1. jednodniowa konferencja otwierająca projekt na 80 osób;
 2. jedno dwudniowe szkolenie dla 90 osób
 3. jedno dwudniowe spotkanie na dla 34 osób;
 4. jednodniowa konferencja podsumowująca na 150 osób;
 5. jedno trzydniowe spotkania (paraolimpiadę) dla 68 osób.
6. Zamówienie będzie zrealizowane na terenie miasta Kętrzyn, w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego.
7. Szczegółowe określenie miejsca i terminu przeprowadzenia usługi będzie przekazywane Wykonawcy na podstawie zleceń wysyłanych każdorazowo przez Zamawiającego drogą mailową, w terminie min. 7 dni roboczych przed datą rozpoczęcia wymienionych w pkt 1 wydarzeń, z wyłączeniem konferencji otwierającej – min. 2 dni..
8. Na każdym spotkaniu musi być obecny przedstawiciel Wykonawcy, gotowy do świadczenia bieżącego wsparcia w kwestiach organizacyjnych, co najmniej godzinę przed rozpoczęciem spotkania;
9. Zapewnienie w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom spotkań;
10. Rezerwacja usług (z wyłączeniem konferencji otwierającej) dokonywana będzie nie później niż na 14 dni kalendarzowych przed datą organizowanego wydarzenia. W przypadku braku miejsc w danym terminie, termin może zostać wyznaczony ponownie przez Zamawiającego;
11. Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą spotkania;
12. Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany terminu spotkania na późniejszy (bezkosztowo) na co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą organizowanego wydarzenia.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty zamówienia poszczególnych usług, w tym:



- a) Hotelarskich na 3 dni kalendarzowych przed realizacją do 30 %, na 2 dni kalendarzowe przed realizacją do – 10 % zamówienia;
- b) Restauracyjnych i cateringowych na 3 dni kalendarzowe przed realizacją do - 30 %, na 2 dni kalendarzowe przed realizacją do – 10 % zamówienia;

14. Ostateczne potwierdzenie liczby osób oraz innych danych mówiących o ostatecznej wielkości zamówienia nastąpi nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem posiedzenia.

15. Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji zamówienia nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników niżej wymienionych części zamówienia, (np. dodatkowe usługi gastronomiczne, parking i inne), które Wykonawca będzie świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy wydarzeń.

Wymagania szczegółowe:

4. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje następujące części.

I. Część I: Świadczenie usług cateringu dla uczestników projektu:

a) Bufetu kawowego i lunchu dla :

- 80 osób podczas jednodniowej konferencji otwierająca projekt;
- 90 osób podczas jednego dwudniowego szkolenia;
- 150 osób podczas jednodniowej konferencji podsumowującej;

b) Lunchu i suchego prowiantu dla:

- 34 osób podczas jednego dwudniowego spotkania integracyjnego;
- 68 osób podczas trzydniowej paraolimpiady

Zakres świadczonych usług obejmuje:

Bufet kawowy uzupełniany (podczas 2 przerw kawowych w ciągu jednego dnia) musi obejmować:

- Kawę z ekspresu wysokociśnieniowego oraz herbatę bez ograniczeń z dodatkami: śmietanka lub mleko oraz cukier i cytryna bez ograniczeń,
- Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w równych proporcjach);
- 100% soki owocowe (min. 2 rodzaje);
- Świeże ciasta (min. 2 rodzaje) oraz ciastka

Ponadto w ramach bufetu kawowego jednorazowo zostaną podane kanapki koktajlowe (min. 2 rodzaje, w tym bezmięśne, min. 4 składniki) w liczbie po 3 szt. na 1 osobę).

Miejsce świadczenia usługi cateringowej zostanie wskazane przez Zamawiającego.

Lunch w formie szwedzkiego stołu powinien obejmować co najmniej:

- Zupę;
- Danie główne na ciepło (min. 3 rodzaje, w tym jedno bezmięśne);
- Sałatki lub surówki (min. 3 rodzaje)
- Dodatki (min. 3 rodzaje) typu: ryż, ziemniaki, makaron, warzywa gotowane;
- Deser (świeże ciasto).



- Napije (soki owocowe - min. 3 rodzaje; woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach).

Lunch powinien być serwowany w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie przy stołach.

W czasie lunchu muszą być dostępne bez ograniczeń napoje: kawa z ekspresu lub herbata z dodatkami, woda mineralna gazowana i niegazowana, 100 % soki owocowe.

Bufet kawowy uzupełniany (podczas 2 przerw kawowych w ciągu jednego dnia) musi obejmować:

- Kawę z ekspresu wysokociśnieniowego oraz herbatę bez ograniczeń z dodatkami: śmietanka lub mleko oraz cukier i cytryna bez ograniczeń,
- Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (w równych proporcjach);
- 100% soki owocowe (min. 2 rodzaje);
- Świeże ciasta (min.2 rodzaje) oraz ciastka.

Suchy prowiant dla uczestników paraolimpiady powinien obejmować:

- 4 x kanapki z wędliną, sałata, serem żółtym i dodatkami na osobę
- Soczek 0,2 l/osobę;
- Woda mineralna 0,5l/osobę
- Owoce (jakło lub banan na osobę)

Suchy prowiant powinien być zapakowany dla każdej osoby oddzielnie.

Uczestnikom paraolimpiady oraz jedno dwudniowego spotkania na dla 34 osób, zamiast bufetu kawowego, należy zapewnić suchy prowiant

W ramach świadczonych usług cateringowych wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie z zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie

Planowany termin konferencji otwierającej 26.03.2013 r.

Na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie ma możliwości przedstawienia szczegółowego harmonogramu spotkań z podaniem dokładnej liczby uczestników. Zamawiający będzie przysyłać zapotrzebowanie na organizację spotkania najpóźniej 10 dni robocze przed planowanym spotkaniem. W zleceniu określona będzie liczba osób, miejsce i termin realizacji usługi. Wykonawca najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu zlecenia potwierdzi e-mailem przyjęcie zlecenia Zamawiający zastrzega sobie prawo ustalenia ostatecznej agendy spotkania (w tym określenia godzin rozpoczęcia i zakończenia oraz rozkładu przerw) i przekazania tych informacji Wykonawcy do 3 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia spotkania.

Informacja o ostatecznej liczbie uczestników zostanie przekazana Wykonawcy do 2 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki, szklanki), sztućców, niezbędnych naczyń i serwetek. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać po konsumpcji gości lub w miarę możliwości w czasie jej trwania.

Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe oraz biała, porcelanowa zastawa. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

Wykonawca zobowiązany będzie także do:

a) zapewnienia transportu, dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie na min. 30 min przed danym spotkaniem/szkoleniem/konferencją, zapewnienia obsługi technicznej w zakresie przygotowania, uprzątnięcia i odbioru niezwłocznie po zakończeniu spotkania/szkolenia/konferencji;

b) zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie trwania spotkania (minimum 1 osoba na 40 osób).

c) zapewnienia stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami

d) w razie potrzeby - zapewnienia stołów koktajlowych (minimum 1 stół na 4 osoby) wraz z nakryciem

e) w razie potrzeby - zapewnienie dekoracji florystycznej na bufetach, barach, stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki skirtingów (lub/i obrusów), ustalonej wraz z dekoracją florystyczną na min. 5 dni roboczych przed terminem realizacji usługi; dekoracja florystyczna na bufety powinna być dostosowana swoją wielkością do rozmiarów stołów bufetowych; dekoracja na stoliki koktajlowe w formie małych bukietów w wazonikach lub w innej formie (np. w szklanym, niskim naczyniu dekoracyjnym na gąbce florystycznej zielonej-mokrej).

Użyte obrusy muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.

Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do:

a) sali lub innej powierzchni na potrzeby zaplecza cateringowego);

b) zimnej bieżącej wody;

c) gniazd 220 V.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia).

Wykonawca na życzenie zamawiającego zapakuje w opakowania jednorazowe nie skonsumowane produkty oraz elementy florystyczne i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego. .

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dot. ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.

Zamawiający zaleca, aby produkty na potrzeby usług cateringowych były wyprodukowane zgodnie z zasadą Fair Trade i aby miały odpowiednie oznakowanie świadczące o certyfikacji.

II: Świadczenie usług hotelowo - restauratorskich dla uczestników projektu

Świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych w obiektach, które posiadają kategorię hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004r poz. 1945)

Obiekt hotelowy musi być przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych (toalety, windy, ciągi komunikacyjne etc). Obiekt musi posiadać aktualną kartę kwalifikacyjną obiektu.

Zakres usług:

1) Zakwaterowanie

- obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych z uwzględnieniem osób z dysfunkcją narządu ruchu;
- pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łóżkami i pełnym węzłem sanitarnym (należy zapewnić 2 klucze po jednym dla każdej korzystającej osoby);
- urządzenia sanitarno-higieniczne w pokojach dostosowane dla osób niepełnosprawnych z uwzględnieniem osób z dysfunkcją narządu ruchu (w zależności od ilości osób niepełnosprawnych)

2) Wyżywienie

Restauracja musi być dostosowana dla osób niepełnosprawnych

Osobom korzystającym z noclegu należy zapewnić

- kolacje;
- śniadania

Kolacja- dla osób korzystających z noclegu

Powinna być przygotowana w formie szwedzkiego stołu oraz powinny zostać zapewnione co najmniej dwa punkty nakładania potraw. Menu kolacji powinno składać się co najmniej z:

- Zimnej płyty (w tym co najmniej: pieczywo ciemne i jasne, masło, deska serów, deska wędlin i mięs, owoce) na bieżąco uzupełnianej, dostępnej przez cały czas trwania kolacji;
- Dania głównego na ciepło min. 3 rodzaje do wyboru, w tym jedno bezmięsne);
- Sałatek lub/i surówek (min. 2 rodzaje);
- Dodatków na ciepło (min. 2 rodzaje) typu : ryż, makaron, warzywa gotowane);
- Deseru – wybór świeżo pieczonych ciast i ciastek;
- Uzupełnianego bufetu napojów zimnych i gorących (w tym co najmniej: kawa z ekspresu oraz herbata z dodatkami: śmietanka lub mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna gazowana i



niegazowana , 100% soki owocowe (min. 2 rodzaje) oraz inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym).

Kolacja serwowana w restauracji, w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie przy stołach.

Podawanie posiłków- zastawa porcelanowa i sztucze metalowe

Kolacji powinna towarzyszyć oprawa muzyczna (np. muzyka odtwarzana z płyt).

Śniadanie- powinno być serwowane w ośrodku /hotelu w którym uczestnicy będą nocować. Śniadanie powinno być serwowane w formie szwedzkiego stołu i obejmować co najmniej:

- Pieczywo ciemne i jasne;
- Masło;
- Deska wędlin (min. 3 rodzaje);
- Sery żółte min. 3 rodzaje);
- Sałatki lub surówki min. 3 rodzaje;
- Owoce- min. 3 rodzaje;
- Pomidory, ogórki w plastrach.

W czasie śniadania muszą być dostępne bez ograniczeń napoje: kawa z ekspresu oraz herbata z dodatkami: śmietanka lub mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, 100 % soki owocowe (min.2 rodzaje).

Podawanie posiłków- zastawa porcelanowa i sztucze metalowe

W obiekcie muszą znajdować się ogólnodostępne toalety.

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca zapewni szatnie wraz z obsługą.