

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja narady szkoleniowej na potrzeby Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w terminie 29-31 stycznia 2020 roku. Przez „kompleksową organizację” należy rozumieć: przygotowanie i wynajem sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługi gastronomiczne i noclegowe.
2. Termin: w dniach 29.01.2020 od godz. 11:00 do dnia 31.01.2020 do godz. 13:30.
3. Dla potrzeb organizacyjnych przyjmuje się podział narady szkoleniowej na następujące części:
 - a) część konferencyjna z bufetem kawowym i obiadem w dniu 29 stycznia 2020;
 - b) część konferencyjna z bufetem kawowym i obiadem w dniu 30 stycznia 2020;
 - c) część konferencyjna z obiadem w dniu 31 stycznia 2020;
 - d) Uroczysta kolacja w dniu 29 stycznia 2020;
 - e) Kolacja grillowa w dniu 30 stycznia 2020;
 - f) Nocleg ze śniadaniem w dniu 29/30 stycznia 2020;
 - g) Nocleg ze śniadaniem w dniu 30/31 stycznia 2020.
4. Przewidywana liczba uczestników do wyliczenia oferty wynosi 80 osób, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia tej liczby do 20% dla części wymienionych w §2 ust.2, co spowoduje proporcjonalne zmniejszenie lub zwiększenie ostatecznej ceny, zgodnie z cennikiem wskazanym w ofercie Wykonawcy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, by uczestnicy brali udział w poszczególnych, wybranych częściach narady. O finałowej liczbie uczestników każdej z części narady Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego nie później niż do dnia 24 stycznia 2020.
6. Obiekt, w którym odbędzie się narada musi być usytuowany w odległości nie większej niż 100 km od siedziby Zamawiającego, tj. od budynku przy ul. Głowackiego 6 w Olsztynie i jednocześnie w odległości nie większej niż 100 km od biura Sekcji Zamiejscowej KOWR OT Olsztyn, ul. Os. Lesk 20, Olecko.
Zamawiający obliczy odległości na podstawie google maps – wyznaczą trasę (<https://www.google.pl/maps>) pomiędzy obiektem wskazanym w ofercie a:
 - 6.1 siedzibą Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Olsztynie, ul. Głowackiego 6, Olsztyn.
 - 6.2 biurem Sekcji Zamiejscowej KOWR OT Olsztyn, ul. Os. Lesk 20, Olecko.W przypadku, gdy aplikacja google maps wskazuje więcej niż jedną trasę wzięta zostanie pod uwagę trasa najkrótsza.
7. Obiekt musi posiadać kategoryzację hotelową - co najmniej 4*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)- (patrz: **warunki udziału**).

8. Odnośnie Sali Wykonawca zapewni Zamawiającemu:

- a) 2 przestronne sale konferencyjne umożliwiające swobodne pomieszczenie 80 osób w dniu 29 stycznia 2020 w godzinach 14:00-18:00 oraz w dniu 30 stycznia 2020 w godzinach 10:00-17:00 oraz w dniu 31 stycznia 2020 w godzinach 09:30-12:30; ustawienie kinowe;
- b) przestronną salę bankietową umożliwiającą swobodne pomieszczenie 80 osób na uroczystą kolację w dniu 29 stycznia 2020 w godzinach 19:00 przez 8 godzin; ustawienie przy jednym dużym wspólnym stole, np. w podkowie
- c) wszystkie sale muszą być dostępne w jednym obiekcie i być dostępne na wyłączność Zamawiającego we wskazanych godzinach;
- d) odpowiednie nagłośnienie w każdej sali - w tym min. 2 mikrofony bezprzewodowe ze stojakami;

- e) sale posiadające wydajny system wentylacyjny bądź klimatyzację;
- f) sale konferencyjne posiadające rolety zaciemniające (lub inną możliwość zasłaniania okien, w celu wyświetlania treści na ekranach do rzutników multimedialnych);
- g) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników;
- h) w salach konferencyjnych - projektor multimedialny; ekran; zapewnienie możliwości podłączenia laptopa;
- a) wi-fi dostępne w całym budynku;
- b) tablicę typu flipchart oraz wszelkie inne niezbędne sprzęty i przybory;
- c) możliwość oznakowania holu obiektu oraz sali konferencyjnej materiałami promocyjnymi Zamawiającego;
- d) elegancki stół konferencyjny umożliwiający przeprowadzenie rejestracji uczestników konferencji w dniu 29 stycznia 2020, znajdujący się w holu głównym hotelu;
- e) toaletę dostępną poza salami konferencyjnymi, ale znajdującą się w tym samym obiekcie;
- f) bezpłatną szatnię obsługiwaną przez pracowników obiektu dla uczestników i gości, którzy nie korzystają z noclegu;
- g) parking bezpłatny dla 30 samochodów na cały czas trwania narady;
- h) dekorację sal;
- i) obiekt przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.

9. Odnosnie usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni Zamawiającemu:

- a) **Bufet kawowy** – w dniach: 29 stycznia 2020 w godzinach 11:00 – 18:00, 29 stycznia 2020 w godzinach 10:00 – 17:00; w miejscu łatwo dostępnym dla uczestników szkolących się w salach konferencyjnych (w tym samym obiekcie), dostępny i uzupełniany w trybie ciągłym, z dostępną kawą, herbatą, wodą mineralną oraz przekąskami typu kruche ciasteczka;
- b) **Obiad** - w dniach: 29 stycznia 2020 w godzinach 13:00 – 14:00, 30 stycznia 2020 w godzinach 13:00 – 14:00; 31 stycznia 2020 w godzinach 12:30 – 13:30; posiłki w formie bufetu szwedzkiego, z zastrzeżeniem pkt 8 lit. e)

Menu obiadowe oraz kolacyjne (zwykłe) spełniające następujące warunki minimum:

- *Bufet gorący:*
 - dwie zupy
 - danie mięsne
 - danie rybne
 - danie mączne (typu pierogi, naleśniki, makaron)
 - ziemniaki, np. gotowane lub/i pieczone lub/i rosti i/lub puree
 - warzywa na ciepło, np. bukiet warzyw
- *Bufet zimny:*
 - sałatka
 - surówka
- *Dodatki:*
 - pieczywo

- masło
- *Bufet słodki*, w tym:
 - niegazowana woda mineralna
 - minimum 2 porcje ciasta na os (1 porcja ok. 50 g)
 - owoce lub musy owocowe
- c) **Uroczysta kolacja** - w dniu 29 stycznia 2020 w godzinach 19:00 – 03:00; posiłek w formie bufetu szwedzkiego, z zastrzeżeniem pkt 8 lit. e)

Menu kolacyjne spełniające następujące warunki minimum:

- *Bufet gorący*:
 - zupa gulaszowa (typu węgierska)
 - danie mięsne x 2
 - danie rybne x 2
 - ziemniaki podane w formie innej niż gotowana (np. pieczone z ziołami)
 - warzywa
 - kasza/ryż
- *Bufet zimny*, minimum 7 pozycji menu (nie wliczając dressingów i pieczywa),
- *Dodatki*:
 - dressingi
 - pieczywo
 - masło
- *Bufet słodki*, w tym:
 - niegazowana woda mineralna (bez limitu)
 - napoje gazowane typu coca-cola/pepsi/fanta/mirinda/tonic - minimum 4 butelki szklane o poj. 250 ml na 1 os.
 - soki owocowe 100% (nie napoje) - minimum 0,5 l na 1 os. – podawane w dzbankach
 - minimum 2 porcje ciasta na os (1 porcja ok. 50 g)
 - owoce lub musy owocowe

Bufet jest uzupełniany na bieżąco przez minimum 2 godziny od momentu rozpoczęcia kolacji, a po tym czasie jest bez przerw podgrzewany i dostępny dla uczestników do momentu zakończenia kolacji.

- d) **Kolacja grillowa** w dniu 30 stycznia 2020 w godzinach 18:00-24:00; posiłki w formie bufetu szwedzkiego

Menu kolacyjne spełniające następujące warunki minimum:

- *Bufet gorący*:
 - bigos
 - kiszka ziemniaczana
 - 3 rodzaje mięs do wyboru (drób i/lub wieprzowina)
 - 1 rodzaj ryby
 - warzywa
- *Dodatki*:
 - dressingi, sosy
 - pieczywo

- masło
- surówki
- ogórki kiszane
- *Napoje*, w tym:
 - niegazowana woda mineralna (bez limitu)
 - napoje gazowane typu coca-cola/pepsi/fanta/mirinda/tonic - minimum 4 butelki szklane o poj. 250 ml na 1 os.
 - soki owocowe 100% (nie napoje) - minimum 0,5 l na 1 os. – podawane w dzbankach

Bufet jest uzupełniany na bieżąco przez minimum 2 godziny od momentu rozpoczęcia kolacji, a po tym czasie jest bez przerw podgrzewany i dostępny dla uczestników do momentu zakończenia kolacji.

- e) Uwaga: (dotyczy obiadów w dniach 29-30-31 stycznia 2020, uroczystej kolacji w dniu 29 stycznia 2020 i kolacji grillowej w dniu 30 stycznia 2020) - Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania przy w/w posiłkach stołu/części stołu/stołów przydzielanych (max. 20 osób), gdzie konieczne jest serwowanie dań do stołów przez obsługę kelnerską – w tym przypadku Zamawiający wymaga, by dania były podane na półmiskach/w wazach, do samodzielnego nałożenia. W przypadku wystąpienia takiej potrzeby, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę najpóźniej w dniu 27 stycznia 2020.
- f) Śniadanie - posiłek w formie bufetu szwedzkiego
- Menu śniadaniowe spełniające następujące warunki minimum:**
- jajecznica lub jajka podane w innej formie
 - parówki / kielbaski
 - sery – biały, żółty
 - wędlina – minimum 2 rodzaje do wyboru
 - mięso pieczone lub wędzone
 - płatki, musli
 - mleko zimne i gorące
 - różnorodne pieczywo
 - masło
 - ketchup/musztarda
 - niegazowana woda mineralna, kawa, herbata (bez limitu)
 - owoce
- g) w ramach obiadu i kolacji - do 3 porcji dań bezglutenowych – posiłki składające się z zupy, drugiego dania i deseru. O ostatecznej liczbie zamówionych dań bezglutenowych Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie 3 dni przed datą Narady.
- h) przygotowanie sali, nakrycie stołów, serwowanie posiłków, sprzątanie po wszystkich posiłkach oraz zapewnienie eleganckiej zastawy tj. na zastawie porcelanowej lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej oraz obrusów materiałowych, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku;
- i) obsługę kelnerską przez cały okres trwania narady;

- j) przygotowanie i wydawanie posiłków zgodnie ze sztuką kulinarną oraz zgodnie z wymaganiami i przepisami Sanepidu i p.poż i BHP;
- k) właściwą jakość zdrowotną żywności;
- l) oprawę muzyczną do uroczystej kolacji (sprzęt nagłaśniający i oświetleniowy wraz z obsługą) przez cały czas trwania kolacji oraz obsługę muzyczną do kolacji grillowej (2 h).

UWAGA: wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć szczegółowe menu, które podlegać będzie ocenie komisji (patrz: **kryteria oceny ofert**), obejmujące obiady oraz kolacje. Zamawiający **nie wymaga** złożenia menu śniadaniowego.

10. Odnosnie usługi noclegowej Wykonawca zapewni Zamawiającemu:

- a) na potrzeby 20 uczestników - 20 pokoi do wykorzystania jako jednoosobowe
- b) na potrzeby 60 uczestników – 30 pokoi dwuosobowych, z pojedynczymi łózkami;
- c) wyposażenie pokoju: łóżko, wc, kabina prysznicowa lub wanna, lustro, ciepła i zimna woda dostępna przez całą dobę, ręczniki (min. 2 szt./osoba), mydło, kosz na śmieci, szafka nocna i/lub stolik, krzesło, woda mineralna do picia oraz szklanka/kubeczek plastikowy. Pokoje ogrzane do temperatury min. 20°C. W przypadku, gdy w pokoju znajduje się płatny mini bar, Wykonawca zabezpieczy je przed niepożądanym, nieświadomym wykorzystaniem przez uczestników, poprzez opróżnienie lub zamknięcie na zamek. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za skorzystanie z płatnych mini barów przez uczestników;
- d) Zamawiający nie bierze odpowiedzialności i nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z dodatkowych usług w hotelu przez uczestników, np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty mini barku w pokoju, koszty usług SPA, itp.
- e) uczestnicy narady będą mogli korzystać z przydzielonych pokoi nie później niż od godz. 14:00 w dniu 29 stycznia 2020 r. do godziny 12:30:00 w dniu 31 stycznia 2020 r.
- f) w związku z rozpoczęciem o godzinie 11:00, w przypadku braku możliwości zakwaterowania uczestników do pokoi bezpośrednio po przyjeździe, Wykonawca zapewni uczestnikom narady przechowanie bagaży do momentu, gdy będzie możliwość zameldowania się w pokojach, tj. nie później niż o godz. 14:00.
- a) najpóźniej do dnia 24 stycznia 2020 roku Zamawiający przekaze Wykonawcy szczegółową listę uczestników narady z podziałem na pokoje.

11. Zamawiający nie zezwala na przyjmowanie dodatkowych zamówień doliczanych do faktury w trakcie trwania narady.

12. Jeżeli Wykonawca na terenie swojego obiektu dysponuje basenem i strefą wellness, zapewni on bezpłatny wstęp do nich uczestnikom narady.

13. W przypadku ewentualnych uszkodzeń, które mogą wynikać z transportu, czy też budowy i demontażu dekoracji oraz stoisk wystawienniczych kosztami czyszczenia lub napraw zostanie obciążony Zamawiający na podstawie protokołu podpisanego przez obie Strony.

14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesłania do Wykonawcy z wyprzedzeniem przesyłek kurierskich, zawierających materiały niezbędne do organizacji narady. Przesyłki kurierskie docierające do Wykonawcy muszą zostać opisane nazwą narady, terminem jej realizacji i nazwiskiem osoby kontaktowej ze strony Wykonawcy, a fakt ich przesłania musi być wcześniej zgłoszony z Wykonawcą. Przesyłki nie opisane oraz pozostawione przez kuriera w nie uzgodnionym miejscu nie będą przyjmowane przez Wykonawcę.

15. Za sprzęt oraz materiały szkoleniowe nie będące własnością Wykonawcy i pozostawione w salach konferencyjnych odpowiada Zamawiający. Materiały szkoleniowe pozostawione po zakończeniu pobytu w obiekcie będą przechowywane przez 7 dni, a następnie niszczone (chyba że Zamawiający ustali z Wykonawcą ich późniejszy odbiór).

16. Najpóźniej do dnia 24 stycznia 2020 roku Zamawiający przekaze Wykonawcy dokładny program narady, z harmonogramem godzinowym.

17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia oraz za wszelkie szkody na osobach i rzeczach, związanych z wykonywaniem przedmiotu zamówienia.
18. W przypadku anulowania całości zamówienia do 7 dni roboczych przed terminem narady, Wykonawca nie obciąży Zamawiającego żadnymi kosztami. W przypadku anulowania całości zamówienia po tym czasie Wykonawca ma prawo obciążyć Zamawiającego kosztami anulowania w wysokości 10% wartości zamówienia.