

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Nr zamówienia: ZP.28.55.2020/WWPIWT/INTERREG

z dnia 31.07.2020 r.

ZAMAWIAJĄCY:

Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie

Plac Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn

NIP: 739-050-39-12

tel. .89/521 12 50, fax 89/521 12 60

e-mail: wmarr@wmarr.olsztyn.pl

SZCZEGÓLWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **organizacja wizyty studyjnej dla partnerów oraz interesariuszy projektu InnovaSPA w Polsce**, która odbędzie się w dniach 22 - 24 września 2020 r. Do projektu pt.: „Innowacyjne rozwiązania zdrowotne dla regionów termalnych” w ramach Programu INTERREG EUROPE, współrealizowanego przez Warmińsko-Mazurską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie.
2. Plan wizyty:

L.p.	Data	Przedmiot zamówienia/Miejsce realizacji	Opis przedmiotu zamówienia
1	22.09.2020	Transport/Olsztyn, Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu:</p> <p>a) dla 20-30 zagranicznych uczestników wydarzenia z miejsc noclegów uczestników na terenie Olsztyna do miejsca spotkania w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie (CWiPI), przy ul. Jagiellońska 91a,</p> <p>b) dla 10-15 zagranicznych uczestników wydarzenia z miejsca spotkania w Olsztynie (CWiPI) do miejsca zwiedzania na terenie Olsztyna (Stare Miasto, Plaża Miejska) oraz transport powrotny do CWiPI w Olsztynie,</p> <p>c) dla 30-40 osób z Olsztyna (CWiPI) do Lidzbarka Warmińskiego.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące transportu zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Konferencja, spotkanie/ Olsztyn, Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest do organizacji 2 (dwóch) konferencji/spotkań w dniu 22.09.2020 r. (spotkanie w Olsztynie i Lidzbarku Warmińskim).</p> <p><u>Olsztyn</u> - Zamawiający zapewni obiekt, w którym znajduje się</p>



		<p>sala konferencyjno-szkoleniowa, dla 40-50 uczestników spotkania, w Olsztynie, wraz z miejscem, w którym będzie prowadzona recepcja oraz salą do usługi gastronomicznej w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie (ul. Jagiellońska 91A).</p> <p>Lidzbark Warmiński - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali konferencyjno-szkoleniowej, dla 40-50 uczestników spotkania, w Lidzbarku Warmińskim w obiekcie hotelowym, w którym odbędzie się kolacja dla uczestników wizyty studyjnej.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące organizacji konferencji zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Tłumaczenie symultaniczne/ Olsztyn, Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia tłumaczenia symultanicznego z języka polskiego na język angielski oraz z języka angielskiego na język polski dla 40-50 osób, podczas konferencji/spotkania w Olsztynie oraz Lidzbarku Warmińskim.</p> <p>Olsztyn – w godzinach 11:00 – 12:00 Lidzbark Warmiński – w godzinach 18:00 - 19:00,</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi tłumaczenia symultanicznego zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Przerwa kawowa/Olsztyn, Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet kawowy dla uczestników spotkania w Olsztynie oraz Lidzbarku Warmińskim.</p> <p>W każdym ze spotkań weźmie udział 40-50 osób.</p> <p>Olsztyn - Zamawiający zapewni salę do usługi gastronomicznej w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie (ul. Jagiellońska 91A). Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie w Olsztynie.</p> <p>Lidzbark Warmiński - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej w Lidzbarku Warmińskim. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Przerwa obiadowa/ Olsztyn	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiad w formie szwedzkiego stołu dla 40-50 uczestników wydarzenia.</p> <p>Zamawiający zapewni salę do usługi gastronomicznej w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie (ul. Jagiellońska 91A) wyposażoną w stoły, krzesła i inne</p>



			<p>wyposażenie, które umożliwią jednoczesne jedzenie przy stołach przez wszystkich uczestników szkolenia.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Przewodnik/Olsztyn	<p>Wykonawca zapewni usługę przewodnika z biegłą znajomością języka angielskiego, dla 10-15 zagranicznych uczestników wizyty studyjnej podczas dwugodzinnej wycieczki po Olsztynie, w celu zaprezentowania potencjału gospodarczego i kulturowego regionu.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi przewodnika zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Kolacja/Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zapewni kolację dla 40-50 uczestników wydarzenia. Kolacja odbędzie się w obiekcie hotelowym z zapleczem restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową na terenie Lidzbarka Warmińskiego w odległości nie większej niż 3,0 km od centrum miasta.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 5 „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”.</p>
		Nocleg/ Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zapewni nocleg ze śniadaniem dla 5-7 przedstawicieli Zleceniodawcy w Lidzbarku Warmińskim, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z łazienką.</p> <p>Zamawiający informuje, że goście zagraniczni noclegi organizują we własnym zakresie.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi hotelowej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
2	23.09.2020	Transport/ Lidzbark Warmiński, Gołdap	<p>Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu:</p> <ul style="list-style-type: none">a) dla 30-40 uczestników wydarzenia z miejsca noclegu w Lidzbarku Warmińskim do miejsca konferencji/spotkania w Lidzbarku Warmińskim.b) dla 30-40 uczestników wydarzenia z Lidzbarka Warmińskiego do Gołdapi. <p>Wymagania względem transportu zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Konferencja, spotkanie/Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest do organizacji konferencji/spotkania dla 40-50 uczestników wydarzenia w Lidzbarku Warmińskim. Wykonawca zapewni salę konferencyjno-szkoleniową w obiekcie w odległości nie</p>



		<p>większej niż 3,0 km od Centrum Lidzbarka Warmińskiego.</p> <p>Wymagania względem organizacji konferencji zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Prelegenci/ Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dwóch ekspertów z zakresu wodolecznictwa oraz wód termalnych na spotkanie w Lidzbarku Warmińskim.</p>
	Tłumaczenie symultaniczne/ Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia tłumaczenia symultanicznego z języka polskiego na język angielski oraz z języka angielskiego na język polski dla 40-50 uczestników konferencji/spotkania w Lidzbarku Warmińskim w godzinach 10:00 – 12:30</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi tłumaczenia symultanicznego zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Przerwa kawowa/Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet kawowy ciągly dla 40-50 osób, podczas spotkania w Lidzbarku Warmińskim.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie w Lidzbarku Warmińskim.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Przerwa obiadowa/ Lidzbark Warmiński	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiad w formie szwedzkiego stołu dla 40-50 osób, podczas spotkania w Lidzbarku Warmińskim.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie w dniu 23.09.2020 r. w Lidzbarku Warmińskim</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
	Kolacja/ Gołdap	<p>Wykonawca zapewni kolację dla 40-50 zagranicznych uczestników wydarzenia. Kolacja odbędzie się w obiekcie hotelowym z zapleczem restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową na terenie Gołdapi w odległości nie większej niż 3 kilometry od Uzdrowiska.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej</p>



			zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.
		Nocleg/ Goldap	<p>Wykonawca zapewni nocleg ze śniadaniem dla 5-7 przedstawicieli Zleceniodawcy w Goldapi, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z łazienką.</p> <p>Zamawiający informuje, że goście zagraniczni noclegi organizują we własnym zakresie.</p> <p>Wymagania dotyczące usługi hotelowej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
3	24.09.2020	Transport/ Goldap, Olsztyn	<p>Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu:</p> <ul style="list-style-type: none">a) dla 30-40 uczestników wydarzenia z miejsca noclegu w Goldapi do miejsca konferencji/spotkania na terenie Goldapi.b) dla 30-40 uczestników wydarzenia z miejsca spotkania w Goldapi do miejsca gdzie obędzie się obiad.c) dla 30-40 uczestników wydarzenia z Goldapi do Olsztyna. <p>Wymagania względem transportu zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Konferencja, spotkanie/ Goldap	<p>Wykonawca zobowiązany jest do organizacji konferencji/spotkania dla 40-50 osób w Goldapi.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali konferencyjno-szkoleniowej, w obiekcie na terenie Goldapi, oddalonym nie więcej niż 3,0 km od Uzdrowiska.</p> <p>Wymagania względem organizacji konferencji zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Tłumaczenie symultaniczne/ Goldap	<p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia tłumaczenia symultanicznego z języka polskiego na język angielski oraz z języka angielskiego na język polski dla 40-50 osób, podczas konferencji/spotkania w Goldapi.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi tłumaczenia symultanicznego zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.</p>
		Przerwa kawowa/ Goldap	<p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bufet kawowy ciągły, dla 40-50 osób, podczas spotkania w Goldapi.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie w Goldapi.</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej</p>



		zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.
	Obiad/ Gołdap	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiad w formie szwedzkiego stołu dla 40-50 zagranicznych uczestników spotkania w Gołdapi. Obiad odbędzie się w restauracji w odległości nie większej niż 3 km od miejsca wcześniejszego spotkania. Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.
	Spotkanie, konferencja/Olsztyn	Wykonawca zobowiązany jest do organizacji konferencji/spotkania dla 40-50 osób w Olsztynie Wykonawca zapewni salę konferencyjno-szkoleniową w obiekcie na terenie Olsztyna. Wymagania względem organizacji konferencji zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.
	Kolacja/ Olsztyn	Wykonawca zapewni kolację dla 30-40 uczestników wydarzenia. Wykonawca zapewni realizację usługi w obiekcie, w którym znajduje się sala konferencyjno-szkoleniowa lub w restauracji z salą konferencyjną na terenie Olsztyna. Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej zostały opisane w pkt. 3 „Opisu przedmiotu zamówienia”.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Opis szczegółowy
1.	Transport	<p>Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia transportu dla 30-40 osób w dniach 22-24.09.2020 w zakresie:</p> <p>a) transport pomiędzy miejscem noclegu zlokalizowanym na terenie Olsztyna, Lidzbarka Warmińskiego oraz Gołdapi i miejscami spotkań/wizyt podczas trwania całej wizyty studyjnej zgodnie planem wizyty określonym w pkt 2.</p> <p>Zamawiający zakłada możliwość dodatkowych przejazdów maksymalnie do około +/-50 kilometrów w ciągu całej wizyty.</p> <p>Wymagania względem środka transportu:</p> <p>a) utrzymywanie czystości i porządku w autobusie.</p> <p>b) Wykonawca zobowiązuje się do podstawienia pojazdów sprawnych technicznie, wyprodukowanych po 2008 r., posiadających aktualne badania techniczne i ubezpieczenie OC, NNW,</p>

		<p>c) przestrzeganie przepisów bhp i przeciwpożarowych, apteczka pierwszej pomocy,</p> <p>d) zapewnienia odpowiedniego standardu przewozów (przewożenie wyłącznie uczestników wizyty, zapewnienie wszystkim miejsc siedzących, ogrzewanie, działającą klimatyzację, sprawną regulację foteli, indywidualne nawiewy i oświetlenie, przyciemniane szyby lub z zasłonkami, bagażnik pod pokładem lub z tyłu pojazdu, miejsce na bagaż (przestrzeń bagażowa zdolna pomieścić jeden średniej wielkości bagaż na jednego uczestnika),</p> <p>e) przestrzegania regularności oraz punktualności przewozu zgodnie z harmonogramem, w tym też odpowiednie reagowanie na warunki pogodowe,</p> <p>f) kierowcy muszą posiadać odpowiednie uprawnienia i kwalifikacje i wykazywać się wysoką kulturą osobistą,</p> <p>g) zapewnienie stałej łączności Zamawiającego z kierowcą/kierowcami,</p> <p>h) w przypadku awarii pojazdu, uniemożliwiającej dalszą jazdę, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić nowy pojazd zastępczy o tym samym lub wyższym standardzie,</p> <p>Dodatkowo każdego dnia w autokarze będzie dostępna woda mineralna gazowana i niegazowana butelkowana dla wszystkich podróżujących (0,5 l/osobę każdego rodzaju).</p> <p>Wykonawca ponosi koszty opłat parkingowych, pracy, wyżywienia i noclegów kierowcy, ewentualnych kosztów delegacji kierowców oraz innych związanych ze świadczeniem usługi transportowej.</p> <p>Ostateczna liczba osób uczestniczących w spotkaniu zostanie podana do dnia 18.09.2020 r., przy czym nie będzie niższa niż 30 osób.</p>
2	Konferencja/spotkanie	<p>Wykonawca zobowiązany jest do organizacji 5 konferencji/spotkań w dniach 22-24.09.2020 r. (zgodnie z planem wizyty stanowiącym pkt. 4 zapytania).</p> <p>W każdym ze spotkań weźmie udział 40-50 osób, przy czym nie będzie niższa niż 40 osób.</p> <p>22.09.2020 r. – Olsztyn – Zleceniodawca zapewni salę konferencyjno-szkoleniową na spotkanie w dniu 22.09.2020 r. znajdującą się w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie, ul. Jagiellońska 91A, wyposażoną w niezbędną ilość stołów i krzeseł, rzutnik multimedialny, laptop, nagłośnienie, mikrofon.</p> <p>22.09.2020 r. – Lidzbark Warmiński - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Sali konferencyjno-szkoleniowej w obiekcie na terenie Lidzbarka Warmińskiego, oddalonym nie więcej niż 3,0 km od centrum miasta, w obiekcie hotelowym, w którym odbędzie się kolacja dla uczestników wizyty studyjnej.</p> <p>23.09.2020 r. – Lidzbark Warmiński - Wykonawca zobowiązany jest do</p>



		<p>zapewnienia Sali konferencyjno-szkoleniowej w obiekcie na terenie Lidzbarka Warmińskiego, oddalonym nie więcej niż 3,0 km od Uzdrowiska. Spotkanie odbędzie się w obiekcie innym, niż spotkanie w dniu 22.09.2020 r.</p> <p>24.09.2020 r. – Goldap - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Sali konferencyjno-szkoleniowej w obiekcie na terenie Goldapi, oddalonym nie więcej niż 3,0 km od Uzdrowiska.</p> <p>24.09.2020 r. – Olsztyn – Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Sali konferencyjno-szkoleniowej na spotkanie ewaluacyjne, mające na celu podsumowanie wizyty, dobrych praktyk i wymianę doświadczeń. Sala będzie znajdowała się w obiekcie na terenie Olsztyna.</p> <p>Wnioskodawca zobowiązany jest:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Do zapewnienia ww. obiektach (oprócz Sali w Olsztynie, którą zapewni Zamawiający):<ol style="list-style-type: none">a) sal wykładowych klimatyzowanych z oświetleniem dziennym, z wyposażeniem (m.in. laptop, ekran, rzutnik multimedialny, flipchart/tablica suchościeralna, papier do flipchartu, sprzęt nagłaśniający, dwa mikrofony) w minimum 3 gwiazdkowym hotelu lub ośrodku szkoleniowo-konferencyjnym o porównywalnym standardzie,b) sal/pomieszczeń, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna (Lidzbark Warmiński, Goldap),c) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, (w tym bezpłatne toalety i szatnie),d) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji spotkania,e) infrastruktura (np. winda, podjazdy) dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych.2) Prowadzenie recepcji konferencji w dniach 22.09.2020 (Olsztyn), 23.09.2020 (Lidzbark Warmiński) oraz 24.09.2020 r. (Goldap), w języku polskim i angielskim. Zadaniem recepcji jest:<ol style="list-style-type: none">a) obsługa uczestników przez cały czas trwania konferencji, w tym udzielanie uczestnikom informacji dotyczących spraw organizacyjnych, rejestracja uczestników, dystrybucja oraz odbiór słuchawek wśród uczestników konferencji. Recepcja, zlokalizowana w lobby przy wejściu głównym do budynku, będzie obsługiwana przez 1 osobę biegle posługującą się językiem angielskim na czas rejestracji uczestników oraz przez pozostały czas trwania konferencji,b) przygotowanie listy obecności na podstawie przekazanych przez Zamawiającego zgłoszeń i zadbanie by zostały one podpisane przez każdego z uczestników spotkania. Lista obecności będą odrębne na każdy dzień spotkania (22-24.09.2020). Na podstawie podpisanych list obecności będą prowadzone rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Personel recepcji obowiązuje strój: biała koszula, czarne spodnie/spódnica oraz identyfikator.3) Zapewnienie tłumaczenia symultanicznego z języka polskiego na język angielski oraz z języka angielskiego na język polski podczas konferencji/spotkania w dniu 22.09.2020 od godziny 11:00 do godziny
--	--	--



		<p>12:00, oraz od godziny 18:00 do godziny 19:00, 23.09.2020 od godziny 10:00 do godziny 12:30, 24.09.2020 od godziny 10:00 do godziny 12:00.</p> <ol style="list-style-type: none">4) Zapewnienie słuchawek i nadajników symultanicznych dla wszystkich uczestników spotkania oraz zapewnienie (dla tłumacza) kabiny do tłumaczenia symultanicznego.5) Zapewnienie dwóch ekspertów z zakresu wodolecznictwa oraz wód termalnych na spotkanie w dniu 23.09.2020 r. Propozycja prelegenta wymaga akceptacji Zamawiającego i zostanie przedstawiona Zamawiającemu do akceptacji w terminie nie później niż 14 dni kalendarzowych przed terminem wydarzenia. Wszystkie koszty związane z przyjazdem, noclegiem, wyżywieniem, itp. pokrywa Wykonawca.6) Zapewnienie co najmniej 1 relacji z jednego spotkania w trakcie wizyty, w regionalnej lub lokalnej telewizji/radiu oraz w portalu o zasięgu regionalnym, w terminie do 1 dnia kalendarzowego po odbyciu spotkania. Propozycje mediów wymagają akceptacji Zamawiającego. <p>UWAGA: Wykonawca zobowiązuje się na przedstawienie propozycji co najmniej 2 obiektów w których odbędzie się konferencja/spotkanie, z każdej miejscowości, w których miałyby odbyć się spotkania. Ostatecznego wyboru obiektu dokona Zamawiający.</p>
3	Przerwa kawowa	<p>Wykonawca w trakcie trwania spotkań w dniach 22-24.09.2020 r. (zgodnie z planem wizyty stanowiącym pkt. 4 zapytania) zobowiązany jest zapewnić 4 bufety kawowe ciągle w formie szwedzkiego stołu.</p> <p>W każdym ze spotkań weźmie udział 40-50 osób.</p> <p>22.09.2020 – Olsztyn - Zamawiający zapewni salę do usługi gastronomicznej w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie (ul. Jagiellońska 91A). Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie w Olsztynie.</p> <p>22-23.09.2020 - Lidzbark Warmiński - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie.</p> <p>24.09.2020 - Gołdap - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie.</p> <p>Bufet będzie zlokalizowany bezpośrednio przy salach konferencyjnych:</p> <ol style="list-style-type: none">a) kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego (espresso, kawa czarna, kawa z mlekiem, kawa latte, cappuccino) - bez limitu,b) herbata (minimum 3 rodzaje do wyboru, w tym czarna, zielona, owocowa) – bez limitu,c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu – bez limitu,



- d) dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i/lub śmietanka do kawy, cytryna – bez limitu,
- e) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (z każdego rodzaju co najmniej 0,5 l na osobę), dwa rodzaje soków 100% owocowych w butelkach (łącznie 0,3 l na osobę),
- f) dwa rodzaje ciasta domowego (np. szarlotka, sernik, brownie; co najmniej po 1 kawałku każdego rodzaju na osobę), ciasto serwowane w jednorazowych papilotkach,
- g) dwa rodzaje kruchych ciastek, np. rogaliki francuskie, wafle w czekoladzie (z wyłączeniem paluszków i herbatników; co najmniej 2 ciastka każdego rodzaju na osobę),

Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r., poz., 1252).

Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie serwisu gastronomicznego – obsługa kelnerska ciągła, stoły, zastawa szklana, nakrycie stołów, podanie posiłków i wyposażenie techniczne (podgrzewacze, termosy, itp.) oraz obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych w trakcie trwania wydarzenia i po zakończeniu.

Obsługa kelnerska powinna być ubrana schludnie, praktycznie i odpowiednio do sytuacji, tj. białą koszulą z długim rękawem oraz czarna spódnica lub spodnie, fartuch uniwersalny.

Strój powinien być dopasowany do sylwetki i pozytywnie oddziaływać na gości. Kelnerzy powinni posiadać identyfikatory, aby ułatwić gościom orientację wśród obsługi większych uroczystości.

Ostateczna liczba osób uczestniczących w spotkaniu zostanie podana do dnia 18.09.2020 r., przy czym nie będzie niższa niż 40 osób.

Zamawiający nie dopuszcza:

- stosowania naczyń, sztućców oraz kubków jednorazowego użytku.
- kawy podanej w warnikach lub termosach,

Na 3 dni przed datą rozpoczęciem wydarzenia Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji i wyboru Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do zaproponowanego menu Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

UWAGA: W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o przybyciu mniejszej liczbie uczestników wizyty niż przewidziana do dnia poprzedzającego każde spotkanie (tj. spotkanie w dniu 22.09.2020, 23.09.2020, 24.09.2020), zobowiązuje się on do proporcjonalnego obniżenia



		<p>ceny usługi gastronomicznej w stosunku do ceny podstawowej, w oparciu o faktyczną liczbę uczestników.</p>
4	Przerwa obiadowa	<p>Wykonawca w dniach 22-24.09.2020 zobowiązany jest zapewnić 3 obiady w formie szwedzkiego stołu (zgodnie z planem wizyty stanowiącym pkt. 4 zapytania) dla uczestników spotkania/konferencji w Olsztynie, Lidzbarku Warmińskim i Gołdapi.</p> <p>W każdym ze spotkań weźmie udział 40-50 osób.</p> <p>Przerwa obiadowa powinna trwać ok. 60 min.</p> <p>22.09.2020 – Olsztyn - Zamawiający zapewni salę do usługi gastronomicznej w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie (ul. Jagiellońska 91A). Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie w Olsztynie.</p> <p>23.09.2020 - Lidzbark Warmiński - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia sali do usługi gastronomicznej w Lidzbarku Warmińskim. Sala będzie znajdowała się w obiekcie, w którym odbędzie się konferencja/spotkanie.</p> <p>24.09.2020 – Gołdap - obiad odbędzie się w restauracji w odległości nie większej niż 3 km od miejsca wcześniejszego spotkania. Wykonawca przedstawi co najmniej dwie propozycje restauracji, w których miałyby odbyć się obiady – ostatecznego wyboru miejsca dokona Zamawiający</p> <p>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej:</p> <p>Obiad w formie bufetu w sali, która umożliwi jednoczesne jedzenie przy stołach (z krzesłami) przez wszystkich uczestników szkolenia. Dla każdego z uczestników zostanie zapewnione:</p> <ul style="list-style-type: none">a) dwa rodzaje zupy 300 ml/osoba – do wyboru przez uczestnika,b) dwa rodzaje dań ciepłych (np. mięso, ryba) 170-200 g/osoba – do wyboru przez uczestnika,c) dodatki do dania głównego, np. ziemniaki z wody, ziemniaki pieczone, kasz, kopytka, ryż; 200-220 g/osoba,d) dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego, np. surówka, sałatka, warzywa na parze; 150-170 g/osoba,e) dwa rodzaje deseru 150 g/osoba,f) napoje zimne, m.in. woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 0,3 l/osoba), dwa rodzaje soków owocowych (łącznie co najmniej 0,3 l/osoba). <p>Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dania mięsne i wegetariańskie.</p> <p>Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r., poz., 1252).</p> <p>Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie serwisu gastronomicznego – obsługa kelnerska ciągła, stoły, zastawa szklana,</p>



		<p>nakrycie stołów, podanie posiłków i wyposażenie techniczne (podgrzewacze, termosy, itp.) oraz obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych w trakcie trwania wydarzenia i po zakończeniu.</p> <p>Obsługa kelnerska powinna być ubrana schludnie, praktycznie i odpowiednio do sytuacji, tj. białą koszulą z długim rękawem oraz czarna spódnicą lub spodnie, fartuch uniwersalny.</p> <p>Strój powinien być dopasowany do sylwetki i pozytywnie oddziaływać na gości. Kelnerzy powinni posiadać identyfikatory, aby ułatwić gościom orientację wśród obsługi większych uroczystości.</p> <p><u>Zamawiający nie dopuszcza:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- stosowania naczyń, sztućców oraz kubków jednorazowego użytku.- podania jedzenia wysoko przetworzonego, zawierającego konserwanty, sztuczne barwniki, spulchniacze i polepszacze. <p>Ostateczna liczba osób uczestniczących w spotkaniu zostanie podana do dnia 18.09.2020 r., przy czym nie będzie niższa niż 40 osób.</p> <p>Na 3 dni przed datą rozpoczęcia wydarzenia Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu do akceptacji i wyboru Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do zaproponowanego menu Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.</p> <p><u>UWAGA:</u> W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o przybyciu mniejszej liczbie uczestników wizyty niż przewidziana do godz. 12.00 do dnia poprzedzającego każde wydarzenie (tj. spotkanie w dniu 22.09.2020, 23.09.2020, 24.09.2020), zobowiązuje się on do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi gastronomicznej w stosunku do ceny podstawowej, w oparciu o faktyczną liczbę uczestników.</p>
5	Kolacja	<p>Wykonawca zapewni 3 kolacje w dniach 22-24.09.2020 r. dla uczestników wydarzenia.</p> <p>Wykonawca zapewni realizację usługi w restauracji lub obiekcie hotelowym z zapleczem restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową.</p> <p><u>Data i miejsce :</u></p> <p>22.09.2020 - Lidzbark Warmiński – kolacja dla 40-50 uczestników wydarzenia. Kolacja odbędzie się w obiekcie hotelowym z zapleczem restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową na terenie Lidzbarka Warmińskiego w odległości nie większej niż 3,0 km od centrum miasta.</p> <p>23.09.2020 - Gołdap - kolacja dla 40-50 uczestników wydarzenia. Kolacja</p>

		<p>odbędzie się w obiekcie hotelowym z zapleczem restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową na terenie Goldapi w odległości nie większej niż 3 kilometry od Uzdrowiska.</p> <p>24.09.2020 – Olsztyn – kolacja dla 30-40 zagranicznych uczestników wydarzenia, w restauracji. Miejsce, w którym odbędzie się kolacja będzie na terenie Olsztyna. Sala, w której będzie odbywała się kolacja będzie wyposażona w rzutnik lub będzie posiadała możliwość jego umieszczenia.</p> <p>W dniach 22-23.09.2020 r. kolacja dla uczestników wizyty studyjnej odbędzie się w hotelu, w którym nocują przedstawiciele Zleceniodawcy.</p> <p>Ostateczna liczba osób uczestniczących w kolacji zostanie podana do dnia 18.09.2020 r., przy czym nie będzie niższa niż 40 osób, a w przypadku kolacji w Olsztynie nie mniej niż 30 osób..</p> <p>Wykonawca zaproponuje w ofercie na każdą miejscowość dwie restauracje lub obiekty hotelarskie z zapleczem restauracyjnym, posiadające przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową. Ostatecznego wyboru miejsca dokona Zamawiający.</p> <p><u>Niezbędne wymagania dotyczące usługi gastronomicznej</u></p> <p><u>22.09.2020, 23.09.2020</u></p> <p>Kolacja serwowana oraz w formie szwedzkiego stołu.</p> <p>Dania serwowane: przystawka na zimno, mięso lub ryba na ciepło 150 g/osoba, dodatki do dania głównego (ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane z wody, kasza, ryż) 150 g/osoba, dodatki warzywne do dania głównego, np. surówka, sałatka, warzywa na parze; 100-120 g/osoba.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia 2 rodzaje dań do wyboru np. mięso i ryba.</p> <p>Dania w formie szwedzkiego stołu: pieczywo – co najmniej 3 rodzaje, masło, wędlina – co najmniej 3 rodzaje, sery – co najmniej 3 rodzaje, pasztety, warzywa świeże, owoce świeże/drylowane, co najmniej 2 sałatki, w tym 1 sałatka ze świeżych warzyw, herbata, kawa z ekspresu ciśnieniowego, dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i/lub śmietanka do kawy, cytryna – bez limitu, woda mineralna gazowana i niegazowana, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje deseru 200 g/osoba, na 1 osobę przypadają co najmniej 2 porcje, herbata (czarna, zielona, owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i/lub śmietanka do kawy, cytryna – bez limitu, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% lub wyciskane na miejscu.</p> <p>Wykonawca przedstawi Zamawiającemu 3 propozycje menu kolacji – ostatecznego wyboru dokona Zamawiający.</p> <p><u>24.09.2020</u></p>
--	--	---



		<p>Kolacja serwowana oraz w formie szwedzkiego stołu. W skład którego wchodzi co najmniej: jedno danie na ciepło, pieczywo – co najmniej 3 rodzaje, masło, wędlina – co najmniej 3 rodzaje, sery – co najmniej 3 rodzaje, pasztety, warzywa świeże, owoce świeże/drylowane, co najmniej 2 salatkę, w tym 1 salatkę ze świeżych warzyw, herbata, kawa z ekspresu ciśnieniowego, dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i/lub śmietanka do kawy, cytryna – bez limitu, woda mineralna gazowana i niegazowana, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje deseru 200 g/osoba, na 1 osobę przypadają co najmniej 2 porcje, herbata (czarna, zielona, owocowa), kawa z ekspresu ciśnieniowego, dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i/lub śmietanka do kawy, cytryna – bez limitu, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% lub wyciskane na miejscu.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w menu dania bezmięsne.</p> <p>Wykonawca przedstawi Zamawiającemu 3 propozycje menu kolacji – ostatecznego wyboru dokona Zamawiający.</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza:</p> <ul style="list-style-type: none">- stosowania naczyń, sztućców oraz kubków jednorazowego użytku.- kawy podanej w warnikach lub termosach,- podania jedzenia wysoko przetworzonego, zawierającego konserwanty, sztuczne barwniki, spulchniacze i polepszacze. <p>Uwaga</p> <p>W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o przybyciu mniejszej liczbie uczestników wizyty niż przewidziana do godz. 12.00 dnia poprzedzającego każde spotkanie (tj. w dniu 22.09.2020, 23.09.2020, 24.09.2020), zobowiązuje się on do proporcjonalnego obniżenia ceny usługi gastronomicznej w stosunku do ceny podstawowej, w oparciu o faktyczną liczbę uczestników.</p>
6	Noclegi	<p>Wykonawca zapewni 2 noclegi ze śniadaniem w dniach 22-24.09.2020 r. dla 5-7 przedstawicieli Zleceniodawcy, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z łazienką.</p> <p>Wykonawca zapewni realizację usługi w obiekcie hotelowym z zapleczem noclegowo-restauracyjnym, posiadającym przyznaną co najmniej kategorię trzygwiazdkową w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006, Nr 22, poz. 169 oraz z 2011r. Nr 259, poz. 1553).</p> <p>Zapewnienie nieodpłatnego udostępnienia miejsc parkingowych dla osób korzystających z noclegu na terenie hotelu lub w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu hotelowego.</p>



		<p><u>Data i miejsce noclegu:</u></p> <p>22.09.2020 - Lidzbark Warmiński – hotel w odległości nie większej niż 3,0 kilometra od centrum miasta.</p> <p>23.09.2020 – Gołdap - w odległości nie większej niż 3,0 kilometry od Uzdrowiska.</p> <p>Wykonawca zaproponuje w ofercie dwa hotele w każdej z miejscowości. Ostatecznego wyboru hotelu dokona Zamawiający.</p> <p>Śniadanie w formie szwedzkiego stołu, w skład którego wchodzi co najmniej: dwa dania na ciepło np. jajecznica ze świeżych jaj, parówki lub kielbaski, naleśniki, pieczywo – co najmniej 3 rodzaje, masło, wędlina – co najmniej 3 rodzaje, sery – co najmniej 3 rodzaje, twaróg, dżemy, płatki śniadaniowe, mleko do płatków, warzywa świeże, owoce świeże, suszone, herbata, kawa z ekspresu ciśnieniowego, dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i/lub śmietanka do kawy, cytryna – bez limitu, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% lub wyciskane na miejscu.</p> <p>Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu zostanie wskazana do dnia 18.09.2020 r. przy czym nie będzie niższa niż 5 osób.</p> <p><u>Uwaga</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) Zamawiający nie pokrywa kosztów zakwaterowania ani wyżywienia osób towarzyszących uczestnikom wizyty;2) Zamawiający nie pokrywa kosztów krajowych i zagranicznych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane;3) Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych z udostępnieniem w pokojach mini-baru, płatnej tv, itp.;4) Wyżej wymienione i inne koszty, które nie są związane z wykonywaniem przedmiotu zamówienia i warunkami stawianymi przez Zamawiającego, w przypadku ich powstania Wykonawca obciąża indywidualnie osoby zakwaterowane.
7	Przewodnik	<p>Wykonawca zapewni usługę przewodnika z biegłą znajomością języka angielskiego dla 10-15 zagranicznych uczestników wydarzenia w dniu 22.09.2020 r. podczas dwugodzinnej wycieczki po Olsztynie (zgodnie z harmonogramem wizyty studyjnej). Celem wycieczki jest zaprezentowanie potencjału gospodarczego i kulturowego regionu. Sugerowany obszar wycieczki Stare Miasto oraz Plaża Miejska.</p> <p>Wykonawca na 7 dni przed wydarzeniem przedstawi program zwiedzania do akceptacji Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do zaproponowanego programu, Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.</p>
8	Koordinator	<p>Wykonawca zapewni Koordynatora ds. organizacyjnych bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację wydarzenia, zarządzającego zespołem osób zaangażowanych w jego realizację,</p>



		<p>sprawującego nadzór nad przebiegiem działań.</p> <p>Koordinator musi posiadać doświadczenie w organizacji minimum dwóch co najmniej trzydniowych wizyt studyjnych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (przez trzydniową wizytę studyjną rozumie się spotkanie dla tej samej grupy osób w przeciągu trzech następujących po sobie dni). Wykonawca przedstawi osobę koordynatora wraz z opisem posiadanego doświadczenia do akceptacji Zamawiającego. Koordinator przez cały czas realizacji przedmiotu zamówienia dysponować będzie telefonem komórkowym z numerem dostępnym dla Zamawiającego.</p> <p>Koordinator będzie obecny na miejscu wydarzenia przez cały czas realizacji zamówienia. Koordinator na czas realizacji przedmiotu zamówienia, nie będzie pełnił innych funkcji, w tym m.in. kierowcy i personelu recepcji, nie będzie świadczył usług wynikających z zobowiązań Wykonawcy wobec innych podmiotów niż Zamawiający.</p> <p>Koordinator w sprawach organizacyjnych przez okres wizyty studyjnej będzie kontaktował się tylko i wyłącznie z osobą wskazaną przez Zamawiającego.</p>
9	Obrandowanie miejsca spotkania/konferencji	<p>Wykonawca zobowiązany jest do oznakowania miejsca wydarzenia m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none">a) sala konferencyjna zostanie oznakowana m.in. informacją dot. nazwy wydarzenia, tematyki spotkania, harmonogramu spotkań w danym dniu (w języku polskim i angielskim).b) oznakowanie będzie zawierało informacje o współfinansowaniu wydarzenia ze środków pochodzących z Unii Europejskiej z programu INTERREG EUROPE wraz z logotypami. Zamawiający dostarczy Wykonawcy odpowiednie logotypy do umieszczenia na materiałach informacyjnych .
10	Sprawozdanie	<p>Przygotowanie sprawozdania z konferencji w formie tekstu (1500-2000 znaków ze spacjami) oraz w formie zdjęć wykonanych aparatem cyfrowym (nie mniej niż 100 zdjęć, min. 3000x2250 px, o rozdzielczości min. 300 dpi). Na zdjęciach muszą być widoczni uczestnicy wydarzenia, materiały informacyjne i promocyjne, catering, recepcja.</p> <p>Sprawozdanie musi zawierać następujące informacje: data i miejsce wydarzenia, liczba uczestników, grupy docelowe, tematyka i cel wydarzenia.</p> <p>W terminie do 7 dni po zakończeniu wizyty studyjnej Wykonawca dostarczy Zamawiającemu podpisany przez siebie oryginał sprawozdania oraz komplet materiałów (sprawozdanie, zdjęcia, prezentacje prelegentów) na nośniku CD/DVD.</p>
11	Pozostałe	<p>Wykonawca jest zobowiązany do sprawnej i terminowej realizacji wizyty studyjnej oraz stałej współpracy z Zamawiającym w tym m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none">a) pozostawanie z Zamawiającym w stałym kontakcie telefonicznym i za pośrednictwem poczty elektronicznej,



		b) gotowość do odbycia spotkań roboczych o ile zajdzie taka potrzeba, c) informowania o stanie prac, pojawiających się problemach oraz innych kwestiach istotnych dla właściwego zrealizowania zamówienia, d) wyznaczenie osoby do roboczych kontaktów z Zamawiającym.
--	--	--

Wykonawca w terminie 10 dni od daty podpisania umowy na realizację zamówienia, zobowiązany jest przygotować „Koncepcję realizacji zamówienia pn. „Wizyta studyjna dla partnerów oraz interesariuszy projektu InnovaSPA w Polsce” zawierającą propozycję wszystkich wydarzeń wchodzących w skład wizyty studyjnej - zgodnie z przedstawionym opisem.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do koncepcji Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

Zamawiający w ramach organizowanej wizyty studyjnej zapewni:

- salę konferencyjno-szkoleniową na spotkanie w dniu 22.09.2020 r. znajdującą się w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie, ul. Jagiellońska 91A, wyposażoną w niezbędną ilość stołów, krzeseł, rzutnik multimedialny, laptop, nagłośnienie, mikrofon,
- miejsca parkingowe na czas trwania spotkania w dniu 22.09.2020 r. na terenie Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie.

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym **Załącznik nr 7** do zapytania ofertowego.