

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem umowy jest organizacja dorocznego Kongresu Odnowy Wsi, który odbędzie się w dniach 17-19.10.2019. dla max 250 uczestników. Kongres organizowany jest w ramach realizacji Odnowy Dolnośląskiej Wsi na terenie Dolnego Śląska.

1. Kongres winien zostać kompleksowo zorganizowany w jednym ośrodku zlokalizowanym w województwie dolnośląskim o standardzie odpowiadającym standardowi min. 3 gwiazdkowemu zgodnie z normami funkcjonalnymi oraz jakościowymi dotyczącymi bazy noclegowej – na podstawie przepisów kategoryzacyjnych zawartych w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2019r. poz.238) oraz w rozporządzeniu 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 2017r. poz.2166).
2. Wykonawca zobowiązuje się do organizacji Kongresu w ośrodku, w którym nie występują bariery architektoniczne dla osób niepełnosprawnych dzięki czemu będzie on dostępny dla wszystkich odbiorców.
3. Wykonawca zobowiązuje się w dniach 18-19.10.2019. do zapewnienia klimatyzowanej Sali konferencyjnej dla max 250 osób na potrzeby organizacji Kongresu oraz zapewnienie wyposażenia i obsługi technicznej, w tym :
 - ✓ 250 jednakowych krzeseł w układzie konferencyjnym
 - ✓ przygotowanie nagłośnienia Sali gwarantującej dobrą słyszalność dla wszystkich
 - ✓ przygotowanie jednego stołu wraz z 3 krzesłami oraz sprzętu technicznego, w tym: 3 mikrofony bezprzewodowe, laptop, ekran i rzutnik multimedialny
 - ✓ udostępnienie personelu do obsługi technicznej, który będzie odpowiedzialny za przygotowanie Sali, zainstalowanie laptopa wraz z rzutnikiem oraz mikrofonem, sprawdzenie ich stanu technicznego i ewentualną pomoc techniczną w trakcie trwania Kongresu
 - ✓ zapewnienie miejsca recepcyjnego dla 2 przedstawicieli Zamawiającego przed wejściem do Sali konferencyjnej umożliwiającego rejestrację uczestników – rejestracja uczestników będzie prowadzona przez przedstawicieli Zamawiającego
 - ✓ przygotowanie szyldów wskazujących drogę do Sali konferencyjnej, w sposób gwarantujący bezproblemowe dotarcie uczestników na miejsce wydarzenia
 - ✓ organizacja szatni dla uczestników Kongresu w wydzielonej części zamkniętej wyposażonej w wieszaki
 - ✓ podanie w osobnym pomieszczeniu, znajdującym się w bezpośredni sąsiedztwie Sali konferencyjnej, serwisu kawowego zgodnie z późniejszym opisem
 - ✓ organizację w dniu 18.10.2019r. pomieszczenia w bliskim sąsiedztwie Sali konferencyjnej do przygotowania prezentacji wsi, w tym dziesięć stolików o wymiarach ok. 120/80/80 każdy i po dwa krzesła przy każdym z nich. Pomieszczenie to będzie do dyspozycji Zamawiającego od godz. 8.00 do godz. 20.00.
4. Wykonawca zobowiązany jest, w terminie do 3 dni roboczych od daty podpisania umowy, przekazać Zamawiającemu informację o miejscu organizacji Kongresu. Niedochowanie określonego terminu lub wskazanie ośrodka niespełniającego wymogów określonych w umowie i niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia, oznaczać będzie nienależyte wykonanie przedmiotu umowy i skutkować będzie sankcjami przewidzianymi w umowie.

5. W ramach usługi gastronomicznej w dniach 18-19.10.2019. Wykonawca zobowiązany będzie :

- 1) W dniach 18-19.10.2019. do zapewnienia w trakcie trwania Kongresu wszystkim uczestnikom (max 250 osób) czterech przerw kawowych – po dwie każdego dnia Kongresu - w skład których wejdą każdorazowo:
 - ✓ 2 rodzaje suchych ciastek (po min. 300 g/osoba),
 - ✓ ciastka z kremem (3 szt./osoba) i owoce sezonowe (po min. 300g/osoba),
 - ✓ wody i 2 rodzajów soków –pomarańczowy i jabłkowy-bez limitu na cały czas trwania Kongresu
 - ✓ kawy, herbaty, mleczka do kawy, cytryny, cukru (białego i trzcinowego) bez ograniczeń.

- 2) W dniu 18.10.2019r. do zapewnienia wszystkim uczestnikom obiadu w formie zasiadanej i serwowanej z obsługą kelnerską (dla max 250 osób). Obiad musi być przygotowany ze świeżych produktów i musi składać się z:
 - ✓ dwóch rodzajów sałatek/surówek warzywnych (po min. 250g / osobę każda);
 - ✓ zupy (min. 300 ml. na osobę) żurek z jajkiem i kiełbasą lub francuska zupa cebulowa;
 - ✓ dania głównego - w tym: ziemniaki pieczone po min. 250g/os., filet z kurczaka otulony pomidorami pelatti, zapiekany pod serem po min. 300g/os.
 - ✓ deseru – ciasta: szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi – dla każdej osoby oraz owoców sezonowych - po min. 200 g/osoba),
 - ✓ napojów: kawy, herbaty, wody, soku (po min. 300 ml każdy/os)

- 3) W dniu 18.10.2019r. do zapewnienia wszystkim uczestnikom uroczystej kolacji w formie zasiadanej i serwowanej z obsługą kelnerską dla max 250 osób. Kolacja musi być przygotowana ze świeżych produktów i musi się składać z:
 - ✓ dwóch przystawek (po min. 300g/osoba każda przystawka), w tym dla każdego - Szparagi zawijane w szynce z masą chrzanową oraz sakiewki z ciasta filo nadziewane pieczonymi warzywami z ziołami;
 - ✓ dwóch zup – Strogonow oraz barszcz czerwony z uszkami (po min. 300 ml zupy na osobę oraz po 5 uszek / osobę);
 - ✓ dwóch dań głównych dla każdego, w tym:
 - mięsnego: mięsa: drobiowe (Cordon blue - opiekana pierś kurczaka nadziewana serami z warzywami), wieprzowe – (Rolada wieprzowa faszerowana pieczarkami z serem, obłana ciemnym sosem pieczeniowym) oraz wołowe - (zrazy wołowe z nadzieniem z boczku i cebuli w sosie grzybowym) – dla każdego uczestnika po min. 300g/os. z każdego rodzaju mięs)
 - Filet z dorsza polany sosem z pomidorów pelati z bazylią zapiekany pod pierzynką serową (min. 300g / osobę)
 - ✓ dodatków – ziemniaki, kluski śląskie z sosem pieczeniowym, kasza gryczana, do wyboru po min. 300g każde /os.,
 - ✓ deseru (ciasta – w tym: ciasto miodowo-orzechowe i sernik na zimno po min 200g na osobę), owoców sezonowych (ok 200 g/osoba),
 - ✓ napojów: kawy, herbaty, wody, soków – (jabłkowego i pomarańczowego) bez limitu w trakcie trwania kolacji.

- 4) Dodatkowo Wykonawca winien zapewnić dla max 250 uczestników Kongresu, w ramach uroczystej kolacji o której mowa w pkt. 3 – bufet szwedzki zawierający:
- ✓ cztery rodzaje sałatek (każdy rodzaj po min. 200 g na osobę), w tym :
 - Sałatka Cesar (sałata lodowa, kurczak pieczony, ser żółty, czarne oliwki, grzanki, przyprawy, sos jogurtowo-majonezowy);
 - Sałatka gyros (kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, papryka czerwona, przyprawy, sos);
 - Sałatka z tortellini (tortellini, ogórek, kukurydza, szczypiorek, szynka, ser żółty, papryka, przyprawy, sos);
 - Sałatka grecka (sałata lodowa, papryka, pomidory, ogórek, czarne oliwki, ser feta, przyprawy, sos).
 - ✓ Zapiekaną makaron muszle z farszem i sosem
 - ✓ Pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo – serowym (po 5 szt./os.)
 - ✓ zimną płytę zawierającą:
 - mini tortilla z łososiem i szpinakiem
 - Roladki z tortilli z nadzieniem z ricotty, z pomidorem suszonym, rukolą i serem,
 - Roladki z wędzonego łososa ze szpinakiem;
 - pomidorki koktajlowe z mozzarellą i pesto,
 - deska serów (min 4 rodzaje)
 - deska wędlin regionalnych (min 6 rodzajów)
 - dwa rodzaje rulonów z szynki nadziewanych masą serową oraz pastą jajeczną,
 - jajka faszerowane masą ziołowo-serową, mięsa pieczone,
 - 4 rodzaje tartinek na bazie chleba pumpernikiel, ozdobione min.: sałata, łososiem wędzonym, szynką, papryką, żółtym serem, pasta jajeczną, ogórkiem korniszonym, majonezem.
 - pieczywo (dwa rodzaje – ciemne i jasne bez ograniczeń),
- 5) Do zadań wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania Kongresu.
- 6) Wykonawca zapewni stoły nakryte obrusami (nie mogą to być obrusy papierowe-jednorazowe) czystymi oraz wyprasowanymi.
- 7) Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.
- 8) Wykonawca zapewni miejsce na składanie brudnych naczyń oraz etykietkę – „zwrot naczyń”.
6. W ramach usługi noclegowej w dniach 18-19.10.2019. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić noclegi dla max 250 uczestników, w tym 10 pokoi 1-osobowych z łazienkami, max 20 pokoi 3 – osobowych oraz max 90 pokoi 2 osobowych z łazienkami.
7. Dodatkowo w dniach 17-18.10.2019. Wykonawca zarezerwuje max 5 pokoi 1 – osobowych z łazienkami i śniadaniem w dniu 18.10.2019r