

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje:

I. Organizację spotkania poświęconego Wschodniemu Szlakowi Rowerowemu Green Velo, w hotelu co najmniej 3 gwiazdkowym w Suwałkach lub okolicy (w promieniu 30 km), tj.:

- 1) zapewnienie noclegu (25/26 października 2018 r.) ze śniadaniem (szwedzki stół) dla 13 osób (2 pokoje 2-osobowe, 9 pokoi 1-osobowych),
- 2) zapewnienie wyżywienia dla 13 osób w formie szwedzkiego stołu:
 - a) obiad (25 października 2018 r.) składający się z: zupy (2 rodzaje, co najmniej 300 ml na osobę), trzech dań ciepłych do wyboru (w tym jedno bezglutenowe, nie mniej niż 150 g na osobę), dodatku skrobiowego (2 rodzaje, łącznie co najmniej 150 g na osobę), zimnych surówek (3 rodzaje, łącznie co najmniej 150 g na osobę), napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie 400 ml na osobę), sok owocowy 100% (2 rodzaje podawane w dzbankach, łącznie co najmniej 300 ml na osobę), przerwa kawowa (25 października 2018 r.) składająca się z: ciasta (3 rodzaje, łącznie 100 g na osobę), napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): kawa z termosu lub ekspresu, herbata w torebkach (3 rodzaje, w tym co najmniej 1 czarna), mleko/śmietanka podane w dzbanku, cukier, cytryna w plasterkach, napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie 400 ml na osobę), sok owocowy 100% (2 rodzaje podawane w dzbankach, łącznie co najmniej 300 ml na osobę), świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje, porcjowane i gotowe do spożycia, łącznie co najmniej 150 g na osobę),
 - c) kolacja w formie zasiadanej (25 października 2018 r.) składająca się z: przystawek (np. wędliny, sery, ryby - łącznie co najmniej 100 g na osobę), co najmniej 4 rodzaje sałatek w tym dwie bezmięsne (łącznie co najmniej 150 g na osobę), kosz pieczywa mieszanego: jasnego i ciemnego - serwowane bez ograniczeń, czterech dań gorących, w tym trzy dania mięsne (szaszłyki, żeberka, karkówka, itp.) i jedno bezglutenowe, z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, kasza, makaron itd.) – łącznie co najmniej 450-500 g na osobę (jedno danie

- serwowane, pozostałe 3 podane na 3 oddzielnych półmiskach), półmisek potraw regionalnych (pierogi z kapustą i grzybami, z mięsem, babka ziemniaczana, kartacze – co najmniej 250 g na osobę), 3 rodzaje surówek (łącznie co najmniej 200 g na osobę), napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie 400 ml na osobę), sok owocowy 100% (2 rodzaje podawane w dzbankach, łącznie co najmniej 300 ml na osobę), 2 rodzaje napojów gazowanych (łącznie co najmniej 400 ml na osobę), napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): kawa z termosu lub ekspresu, herbata w torebkach (3 rodzaje, w tym co najmniej 1 czarna), mleko/śmietanka podane w dzbanku, cukier, cytryna w plasterkach, co najmniej 3 rodzaje ciast pieczonych (np. szarlotka, sernik, łącznie 100 g na osobę), świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje, porcjowane i gotowe do spożycia, łącznie co najmniej 150 g na osobę),
- 3) zapewnienie sali konferencyjnej (25 października 2018 r.) wyposażonej w sprzęt: ekran, laptop, rzutnik, drukarka,
- 4) organizacja max 3 godz. study tour z przewodnikiem po Suwałkach i okolicy (Klasztor na Wigrach) (26 października 2018 r.) dla 13 osób (bez transportu).

II. Organizację gali wręczenia certyfikatów Miejscem Przyjaznym Rowerzystom w Augustowie w dniu 17. października 2018 w hotelu co najmniej 3 gwiazdkowym dla maksymalnie 70 osób:

- 1) zapewnienie sali wyposażonej w sprzęt: ekran, laptop, rzutnik,
- 2) zapewnienie lunchu w formie szwedzkiego stołu obejmującego: napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie 400 ml na osobę), sok owocowy 100% (2 rodzaje podawane w dzbankach, łącznie co najmniej 300 ml na osobę); napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): kawa z termosu lub ekspresu, herbata w torebkach (3 rodzaje, w tym co najmniej 1 czarna), mleko/śmietanka podane w dzbanku, cukier, cytryna w plasterkach; 4 rodzaje sałatek w tym dwie bezmięsne (łącznie co najmniej 150 g na osobę), kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – łącznie 240 g, do wyboru z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, peperoni itp., dodatkowo każda kanapka zawierać powinna co najmniej 2 dodatki (świeże warzywo: pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp.) lub oliwki lub ser żółty lub ser pleśniowy lub inne; kanapki podane na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje), nie dopuszcza się pieczywa tostowego); ciasta (4 rodzaje,

łącznie 100 g na osobę); świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje, porcjowane i gotowe do spożycia, łącznie co najmniej 150 g na osobę),

III. Organizację gali wręczenia certyfikatów Miejscom Przyjaznym Rowerzystom w Białowieży w dniu 15 października 2018 w hotelu co najmniej 3 gwiazdkowym dla maksymalnie 35 osób:

- 1) zapewnienie sali wyposażonej w sprzęt: ekran, laptop, rzutnik,
- 2) zapewnienie lunchu w formie szwedzkiego stołu obejmującego: napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie 400 ml na osobę), sok owocowy 100% (2 rodzaje podawane w dzbankach, łącznie co najmniej 300 ml na osobę); napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): kawa z termosu lub ekspresu, herbata w torebkach (3 rodzaje, w tym co najmniej 1 czarna), mleko/śmietanka podane w dzbanku, cukier, cytryna w plasterkach; 4 rodzaje sałatek w tym dwie beźmięsne (łącznie co najmniej 150 g na osobę), kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – łącznie 240 g, do wyboru z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, peperoni itp., dodatkowo każda kanapka zawierać powinna co najmniej 2 dodatki (świeże warzywo: pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka itp.) lub oliwki lub ser żółty lub ser pleśniowy lub inne; kanapki podane na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje), nie dopuszcza się pieczywa tostowego); ciasta (4 rodzaje, łącznie 100 g na osobę); świeże owoce (co najmniej 3 rodzaje, porcjowane i gotowe do spożycia, łącznie co najmniej 150 g na osobę),

IV. Wykonanie, wydrukowanie i oprawienie maksymalnie 160 szt. spersonalizowanych certyfikatów wg wskazówek Zamawiającego (projekt certyfikatu stanowi załącznik nr 1 do SOPZ): wydruk w kolorze, papier kredowy 250g matowy, format A3; oprawa: rama aluminiowa srebrna mat, przód plexi, format A3.

Wykonane certyfikaty należy dostarczyć do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego, ul. Wyszyńskiego 1 pokój 317 w Białymstoku do dnia **10 października 2018 r.** do godz. 15.30.

V. Wykonanie 250 szt. tabliczek informacyjnych (projekt tabliczki stanowi załącznik nr 2 do SOPZ).

- 1) wymiar tabliczki 20cm x20 cm,

- 2) materiał: podkład z blachy ocynkowanej ognioowo o grubości 0,5 mm, rogi zaokrąglone,
- 3) tabliczka pokryta folią polimerową z laminatem UV,
- 4) wydruk w kolorze.

Wykonane tabliczki należy dostarczyć do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego, ul. Wyszyńskiego 1 pokój 317 w Białymstoku do dnia **12 października 2018 r.** do godz. 14.00.

UWAGA:

- ✓ Dania, napoje oraz dodatki powinny być serwowane na zastawie porcelanowej/ceramicznej wraz ze sztućcami metalowymi, chromowanymi, nie dopuszcza się sztućców jednorazowego użytku.
- ✓ Dania na ciepło powinny być podawane w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu (zupa wydawana do konsumpcji powinna mieć temperaturę co najmniej 75°C, zaś danie główne temperaturę co najmniej 65°C).
- ✓ Posiłki/potrawy/przekąski/desery powinny być urozmaicone, bezwzględnie świeże, wykonane w dniu spotkania produktów wysokiej jakości, zarówno co do ich wartości odżywczej, gramatury, jak też estetyki wykonania oraz sposób serwowania.
- ✓ Terminy spotkań oraz ilość osób mogą ulec zmianie. Spotkania będą odbywać się od poniedziałku do piątku. Dokładna ilość osób uczestniczących w spotkaniach podana zostanie na 3 dni przed ich terminem.

z up. MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA


Agnieszka Godawska
Dyrektor

Departamentu Edukacji, Sportu i Turystyk