

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Organizacja posiedzeń Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji

w ramach projektu:

„Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych - KPO”

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Województwo Kujawsko-Pomorskie, które wykonuje zadania przy pomocy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Plac Teatralny 2, 87-100 Toruń

NIP: 9561945671

REGON: 871121290

adres strony internetowej zamawiającego: www.kujawsko-pomorskie.pl

adres Biuletynu Informacji Publicznej: www.bip.kujawsko-pomorskie.pl

tel. 56 62 18 600

Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego posiada System Zarządzania Jakością ISO 9001:2009

II. SYMBOL USŁUG ZGODNIE Z CPV

79951000-5 - Usługi w zakresie organizowania seminariów

79954000-6 - Usługi w zakresie organizacji przyjęć

III. WYKAZ STOSOWANYCH SKRÓTÓW

KPO - Krajowy Program Odbudowy i Zwiększania Odporności

WZK - Wojewódzki Zespół Koordynacji

IV. ŹRÓDŁO FINANSOWANIA

Przedmiot zamówienia zrealizowany zostanie w ramach inwestycji Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności w zakresie projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych - KPO”.

Nazwa zadania: Funkcjonowanie Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji

V. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia należy zrealizować w terminie do 30.04.2026 r.

VI. CEL ZAMÓWIENIA

Projekt realizowany przez Zamawiającego, o którym mowa w pkt. IV, ma na celu wesprzeć rozwój nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, wdrożyć innowacyjne i trwałe mechanizmy współpracy na gruncie kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego, uczenia się przez całe życie, sprzyjać odporności i doskonałości oraz cyfrowej i zielonej transformacji. Samo przedsięwzięcie w ramach inwestycji KPO ma na celu zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych.

VII. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja posiedzeń Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji

- Minimalna liczba osób uczestniczących w jednym posiedzeniu to 10 osób, a maksymalna to 40 osób. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana 7 dni przed posiedzeniem.
- Spotkania dwudniowe z noclegiem (czwartek/piątek)
 - ✚ posiedzenie powinno zostać zorganizowane w województwie kujawsko-pomorskim;
 - ✚ standard hotelu, w którym odbędzie się posiedzenie to dwie, trzy lub cztery gwiazdki;
 - ✚ zapewnienie noclegu dla uczestników posiedzenia w osobnych pokojach;
 - ✚ wszystkie elementy zamówienia tj. zapewnienie sali konferencyjnej, cateringu dla uczestników spotkania, nocleg zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia muszą zostać zrealizowane na terenie jednego budynku;
 - ✚ zapewnienie i przygotowanie odpowiedniej głównej, klimatyzowanej sali konferencyjnej wraz z siedzeniami dla wszystkich uczestników, wyposażonej w sprzęt multimedialny (laptop, mikrofon dla prelegenta oraz bezprzewodowy dla uczestników spotkania) oraz nagłośnienie, umożliwiające przeprowadzenie profesjonalnie przygotowanej konferencji;
 - ✚ zapewnienie stolika dla prelegentów;
- Zapewnienie materiałów konferencyjnych w postaci długopisów i notatników, które zostaną opatrzone logotypami projektu KPO (wzór logotypów zostanie przekazany do użytku wykonawcy). Materiały powinny zostać zakupione przed pierwszym posiedzeniem na maksymalną liczbę uczestników, czyli 7 posiedzeń x 40 zestawów = 280 notatników i 280 długopisów. Notatnik A4 – co najmniej 16 kartek z kolorowymi logotypami projektu, długopisy ekologiczne, logotypy kolorowe.
- Wyżywienie:
 - ✚ czwartek:
 - obiad:

zupy: co najmniej 2 propozycje (porcja co najmniej 300 ml na osobę);
danie główne: co najmniej 4 propozycje
Skład dania głównego:
- ziemniaki z wody całe, ryż, frytki, kasza lub makaron, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 38% udziału w całkowitej gramaturze dania,

- mięso (trzy rodzaje), ryba (dwa rodzaje), dodatek jarski (jeden rodzaj), poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowi ok. 24% udziału w całkowitej gramaturze dania,
- surówki, sałatki, warzywa, także te poddane odpowiedniej obróbce termicznej stanowią ok. 38% udziału w całkowitej gramaturze dania;

- deser: owoce, w tym sezonowe (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- przerwa kawowa:
 - ciasto - 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę)
 - napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie co najmniej 450 ml na osobę, dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących));
 - napoje zimne: woda – gazowana i niegazowana
 - soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów soków bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego);
- Kolacja:
 - sałatki - co najmniej 8 rodzajów (łącznie co najmniej 100 g na osobę)
 - kanapki dekoracyjne lub tartinki (łącznie co najmniej 4 sztuki na osobę, łącznie co najmniej 240 g na osobę), na pieczywie jasnym i ciemnym (co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa), przygotowane z minimum 4 składnikami np.: masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki)
- ✚ Piątek:
 - Śniadanie:
 - napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie co najmniej 450 ml na osobę)
 - dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących);
 - napoje zimne: woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę)
 - soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę)
 - sałatki - co najmniej 8 rodzajów (łącznie co najmniej 100 g na osobę)
 - kanapki dekoracyjne lub tartinki (łącznie co najmniej 4 sztuki na osobę, łącznie co najmniej 240 g na osobę), na pieczywie jasnym i ciemnym (co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa), przygotowane z minimum 4 składnikami np.: masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki)
 - przerwa kawowa:
 - ciasto - 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę)
 - napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie co najmniej 450 ml na osobę) dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących);
 - napoje zimne: woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody gazowanej i niegazowanej)
 - soki: 3 rodzaje soków naturalnych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę)
 - obiad:
 - zupy: co najmniej 2 propozycje (porcja co najmniej 300 ml na osobę);




danie główne: co najmniej 4 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 530-600 g na osobę)

Skład dania głównego:

- ziemniaki z wody całe, ryż, frytki, kasza lub makaron, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 38% udziału w całkowitej gramaturze dania,
 - mięso (trzy rodzaje), ryba (dwa rodzaje), dodatek jarski (jeden rodzaj), poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowi ok. 24% udziału w całkowitej gramaturze dania,
 - surówki, sałatki, warzywa, także te poddane odpowiedniej obróbce termicznej stanowią ok. 38% udziału w całkowitej gramaturze dania;
- deser: owoce, w tym sezonowe (łącznie co najmniej 150 g na osobę);

VIII. HARMONOGRAM REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji prac zgodnie z poniższym harmonogramem posiedzeń (łącznie 7 posiedzeń):

-  Trzy posiedzenia w 2024 roku
-  Dwa posiedzenia w 2025 roku
-  Dwa posiedzenia w 2026 roku

Ostateczny termin będzie podany przez Zamawiającego 4 tygodnie przed posiedzeniem.

Ostateczna liczba uczestników podana będzie 7 dni przed posiedzeniem.

IX. INFORMACJE DODATKOWE

Ostateczny zakres wykonania usług cateringowych uzależniony będzie od liczby uczestników, przy czym Zamawiający zakłada, iż ilości te będą kształtować się na poziomie minimalnie 10, a maksymalnie 40 osób na spotkaniu.

X. ZAWARTOŚĆ OFERTY

Oferta powinna zawierać łączną kwotę wykonania przedmiotu, wycenę za **1 uczestnika** posiedzenia oraz **oddzielnie za pozostałe koszty stałe za jedno posiedzenie** i być wyrażona w kwocie brutto i netto oraz VAT, zgodnie z dołączonym formularzem wyceny.