

## Opis Przedmiotu Zamówienia

<b>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	<p>1. Usługa noclegowa,                  2. Usługa restauracyjna (wyżywienie)                  3. Wynajem sali konferencyjnej</p> <p>na potrzeby szkolenia organizowanego przez Biuro Dialogu Społecznego i Pożytku Publicznego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie – Biuro Wojewódzkiej Rady Dialogu Społecznego - zgodnie z aktualnymi wytycznymi Rady Ministrów dot. stanu epidemii.</p>
<b>LICZBA DNI SZKOLENIA</b>	2
<b>MIEJSCE SZKOLENIA</b>	<p>Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać niżej wymienione warunki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,</li> <li>b) bezpłatne toalety,</li> <li>c) bezpłatna szatnia,</li> <li>d) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu spotkania,</li> <li>e) infrastruktura (np. winda, podjazdy) dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnościami,</li> <li>f) bezpłatny parking,</li> <li>g) w części ogólnodostępnej obejmującej hal recepcyjny, sale gastronomiczne i konferencyjne klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%,</li> <li>h) odległość do 50 km od Olsztyna.</li> </ul>
<b>TERMIN SZKOLENIA</b>	Zamówienie należy zrealizować w dniach 17-18 czerwca 2021 r.
<b>LICZBA OSÓB / UCZESTNIKÓW SZKOLENIA KORZYSTAJĄCYCH Z USŁUG GASTRONOMICZNYCH</b>	<p>Usługa gastronomiczna <b>17 czerwca 2021 r.</b> (przerwa kawowa powitalna, obiad, przerwy kawowe, uroczysta kolacja) – <u>dla 30 osób (-10 osób/+5 osób).</u></p> <p><b>Usługa gastronomiczna 18 czerwca 2021 r.</b> (śniadanie, przerwy kawowe, obiad) – <u>dla 30 osób (-10 osób/+5 osób).</u></p> <p>Zamawiający na min. 2 dni kalendarzowe przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o harmonogramie szkolenia z godzinami podania poszczególnych posiłków.</p>
<b>USŁUGA HOTELOWA</b>	Wykonawca zapewni 30 pokoi (-10 pokoi/+5 pokoi) 1-osobowych z łazienką (ręcznik i suszarka w łazience) wraz ze śniadaniem w obiekcie, w którym odbywać się będzie szkolenie zgodnie z aktualnymi wytycznymi Rady Ministrów
<b>WARUNKI LOKALOWE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca zapewni obiekt, w którym znajdują się:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w którym odbędzie się szkolenie,</li> <li>b) sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna,</li> <li>c) miejsca noclegowe dla uczestników szkolenia.</li> </ul> </li> <li>2. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla 30 osób (-10 osób/+5 osób), gdzie odbędzie się szkolenie: 17 czerwca i 18 czerwca 2021r. Sala konferencyjna powinna być wyposażona w:</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ laptop;</li> <li>✓ pilot do zmiany slajdów;</li> <li>✓ ekran do prezentacji multimedialnych;</li> <li>✓ nagłośnienie;</li> <li>✓ 2 mikrofony bezprzewodowe;</li> <li>✓ 1 mikrofon wraz z mównicą;</li> <li>✓ rzutnik multimedialny;</li> <li>✓ dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie laptopa i rzutnika multimedialnego;</li> <li>✓ dostęp do internetu;</li> <li>✓ przedłużacz;</li> <li>✓ flipchart z kartkami oraz markery;</li> <li>✓ 30 krzesel;</li> <li>✓ stoliki/stoły dla 30 osób (-10osób/+5 osób);</li> <li>✓ zapewnienie obsługi technicznej przed i w trakcie szkolenia,</li> <li>✓ zapewnienie miejsca na rozłożenia banerów, stojaków i materiałów promocyjnych.</li> </ul> <p>3. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 1 osobę do obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia<sup>1</sup>.</p> <p>4. W budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.</p>
<p><b>USŁUGA GASTRONOMICZNA</b></p>	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania szkolenia:</p> <p><b>Kryteria, jakie powinna spełniać przerwa kawowa I (powitalna w pierwszym dniu szkolenia tj. 17 czerwca 2021 r.):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100%: m.in. 2 rodzaje np. pomarańczowy, porzeczkowy itp.);</li> <li>✓ napoje ciepłe (kawa, herbata, cytryna, cukier + mleko/śmietanka do kawy);</li> <li>✓ kanapeczki bankietowe – na chlebie pszennym i razowym, składające się z co najmniej 2 składników tj.: szynki, salami, sera typu camembert, łososa, żółtego sera, jajka, pasty jajecznej, pasty twarogowej itp. Dodatkowo każda kanapka musi zawierać co najmniej 1 dodatek typu: pomidor, ogórek zielony surowy, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, oliwki, koperek, sałata itp. wszystkie kanapki z masłem – 4 szt./os (60g sztuka);</li> <li>✓ ciasta porcjowane, podane w pojedynczych papilotach – min. 4 rodzaje po 3 szt./os. (porcja = 150 – 170 g);</li> </ul>

<sup>1</sup> Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien być dostępny w przypadku wystąpienia problemów technicznych.

**Kryteria, jakie powinny spełniać dwie przerwy kawowe (popołudniowa w pierwszy dzień szkolenia tj. 17 czerwca 2021 r. oraz przedpołudniowa w drugi dzień szkolenia tj. 18 czerwca 2021 r.) – zgodnie harmonogramem szkolenia, usługa powinna być dostępna w trybie ciągłym:**

- ✓ napoje zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100%: m.in. 2 rodzaje np. pomarańczowy, porzeczkowy itp.);
- ✓ napoje ciepłe (kawa, herbata, cytryna, cukier + mleko/śmietanka do kawy);
- ✓ Ciasta porcjowane, podane w pojedynczych papilotach – min. 4 rodzaje po 3 szt./os. (porcja = 150 – 170 g).

**Kryteria, jakie powinien spełniać obiad w pierwszy i drugi dzień szkolenia (17 czerwca 2021 r. i 18 czerwca 2021 r.):**

W formie bufetu (zgodnie z aktualnymi wytycznymi Rady Ministrów)– minimalne wymagania:

- ✓ **zupa (2 rodzaje, w tym zupa krem): porcja = 300-310 ml/osoba;**
- ✓ **danie główne** (mięso i ryba na ciepło): porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;
- ✓ **surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw:** porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych;
- ✓  **dodatki do dania głównego:** ziemniaki z wody lub opiekane, kasza lub ryż - porcja = 200-220 g/osoba, 2 porcje na osobę,
- ✓ **deser:** ciasto własnego wypieku lub lody lub sałatka owocowa lub deser na bazie owoców i nabiału lub owoców i lodów;
- ✓ **napoje gorące:** kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy;
- ✓ **napoje zimne:** 2 rodzaje soków owocowych 100% oraz gazowana i niegazowana woda mineralna.

**Kryteria, jakie powinno spełniać śniadanie:**

- ✓ menu urozmaicone w formie zgodnie z aktualnymi wytycznymi Rady Ministrów związanymi z epidemią;
- ✓ minimalne wymagania: min. dwa ciepłe dania np. parówki, jajecznicą, kiełbaski, płatki z mlekiem, naleśniki itp., trzy rodzaje wędlin, trzy rodzaje serów (żółty, pleśniowy, twaróg), warzywa krojone do wyboru (np.. papryka, ogórek, pomidor), trzy rodzaje pieczywa, masło, kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna.

**Kryteria, jakie powinna spełniać uroczysta kolacja – menu urozmaicone w formie zgodnej z aktualnymi wytycznymi Rady Ministrów związanymi z epidemią - w oddzielnej sali. Stoły muszą być nakryte czystymi obrusami,**

	<p>zastawą stołową. Minimalne wymagania: min. 2 ciepłe dania główne (mięsne oraz bezmięsne), 2 ciepłe zupy (w tym zupa krem), 3 surówki/sałatki do wyboru, dodatki ziemniaki, ryż, kasza i warzywa gotowane, 4 rodzaje zakąsek (np. deska wędlin i serów), 3 rodzaje sałatek, desery (min. 2 rodzaje), ciasta (min. 3 rodzaje), owoce (min. 3 rodzaje) oraz napoje gorące (kawa – rozpuszczalna i naturalna, herbata – owocowa i zwykła oraz mleko, cukier, cytryna podane będą w formie bufetu szwedzkiego. Napoje zimne (woda niegazowana z cytryną oraz sok 100% – min. 2 rodzaje) powinny być dostępne dla uczestników w trybie ciągłym.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.</li> <li>3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.</li> <li>4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korzystania z sali, w której odbędzie się kolacja przez ok. 3 godziny.</li> <li>5. Dodatkowo podczas kolacji Wykonawca zobowiązany jest zapewnić muzykę odtwarzaną z nośników elektronicznych wraz z obsługą techniczną.</li> </ol>
<p><b>PERSONEL DO OBSŁUGI SZKOLENIA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej szkolenia, obsługi restauracyjnej, usługi hotelowej oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.</li> <li>2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym.</li> </ol>