



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **usługa organizacji Gali Sportu 2021**, która odbędzie się 15 września 2021 r. w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, w godzinach od ok. 12.00 do ok. 18.00. Przewidywana liczba uczestników Gali: 100 osób (+/- 25 osób).

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu Gali Sportu 2021, w szczególności z powodu sytuacji epidemicznej w kraju związanej z rozpowszechnianiem się koronawirusa.

Gala Sportu to uroczyste spotkanie zawodników, trenerów, działaczy sportowych oraz innych osób związanych ze środowiskiem sportowym w Województwie Warmińsko-Mazurskim. Celem Gali jest uhonorowanie osiągnięć sportowych zawodników i ich trenerów, docenienie pracy działaczy sportowych oraz innych osób pracujących na rzecz rozwoju sportu w regionie w 2020 r. Uroczystość jest również podsumowaniem działań Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego w tym zakresie.

Gala Sportu 2021 będzie poprzedzona seminarium o tematyce sportowej.

W ramach realizacji ww. usługi Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) wynajmu 2 sal w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (pierwsza sala z miejscami siedzącymi dla co najmniej 400 osób, druga sala z miejscami siedzącymi dla co najmniej 100 osób),
- 2) zamówienia usługi restauracyjnej/cateringowej dla ok. 120 osób oraz zapewnienie miejsca oraz obsługi ww. usługi w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie:
 - serwis kawowy (ok. 100 osób)
kawa, herbata, cukier, mleko/śmietanka, woda, kawałki cytryny na talerzykach, owoce (różne rodzaje), ciasta na paterach (różne rodzaje),
 - przerwa obiadowa (ok. 120 osób)
przekąski zimne na paterach (różne rodzaje, np. przekąski typu finger food, kanapki bankietowe, tartinki z szynką dojrzewającą, tartinki z twarogiem, szaszłyki wegetariańskie),
2 rodzaje ciepłej zupy w podgrzewanych naczyniach,
owoce różne rodzaje,
ciasta na paterach (różne rodzaje).

Wykonawca zapewnia serwetki, małe śmietniki, wodę niegazowaną, soki, pełną zastawę stołową (Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń jednorazowych), podgrzewacze do wody, stoły na serwowanie posiłków oraz stoliki do spożywania posiłków wraz z nakryciem, co najmniej 1 osobę do utrzymywania czystości na stołach.

Szczegóły usługi restauracyjnej/cateringowej zostaną doprecyzowane na etapie wyboru Wykonawcy. Usługa restauracyjna/cateringowa przygotowana będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;

- 3) zapewnienia dekoracji kwiatowej sali (sceny/miejsca występów), a także stołów gdzie serwowana będzie usługa restauracyjna/cateringowa. Szczegóły zostaną doprecyzowane na etapie wyboru Wykonawcy;
- 4) zapewnienia wyposażenia sali m.in.: mównica, miejsca siedzące dla wszystkich uczestników, sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), laptop, nagłośnienie, oświetlenie, minimum 3 mikrofony bezprzewodowe, zapewnienie osoby do obsługi technicznej sali i sprzętu przez cały czas trwania Gali Sportu, stołu na statuetki oraz dyplomy/wyróżnienia stojącego obok miejsca występów;
- 5) zapewnienia co najmniej jednego prowadzącego/konferansjera wydarzenia (posiadającego doświadczenie w prowadzeniu tego typu uroczystości, posiadającego wiedzę z zakresu sportu), program wydarzenia przygotowuje Zamawiający;
- 6) zapewnienia oprawy muzycznej (muzyka do uzgodnienia z Zamawiającym) w miejscu świadczenia usługi restauracyjnej/cateringowej oraz podczas Gali Sportu przez cały czas trwania uroczystości;
- 7) posprzątania miejsca organizacji Gali Sportu pozostawiając pomieszczenie/pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania usługi;
- 8) zapewnienia dodatkowego oświetlenia (oświetlenie konferencyjne oraz dekoracyjne, białe i kolorowe światło) dostosowanego do realizacji tego typu uroczystości. Szczegóły zostaną doprecyzowane na etapie wyboru Wykonawcy.

W przypadku zmiany przepisów sanitarnych dot. liczby osób uczestniczących w wydarzeniach w związku ze stanem epidemi SARS-CoV-2, na co ani Wykonawca ani Zamawiający nie ma wpływu, Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania pomieszczenia/pomieszczeń do obowiązujących przepisów/obostrzeń.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość udziału w Gali Sportu osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1062), tj. zapewnić im odpowiednie miejsca oraz trasę poruszania się. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia osobom ze szczególnymi potrzebami takich rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych oraz zapewnienie im możliwości ewakuacji lub ich uratowania w inny sposób.