



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu zaplecza konferencyjnego, gastronomicznego, noclegowego podczas dwudniowego spotkania szkoleniowego Skarbnika Województwa Warmińsko-Mazurskiego ze służbami księgowymi jednostek budżetowych samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego
MIEJSCE	Obiekt zlokalizowany poza granicami miasta Olsztyna w odległości drogowej do 60 km od siedziby Zamawiającego tj. ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl).
LICZBA DNI	2 dni / 1 noc
TERMIN	Termin realizacji zamówienia: wrzesień 2022 r. poniedziałek-piątek
LICZBA UCZESTNIKÓW	max 40, min. 30 osób. Zamawiający na min. 2 dni robocze przed datą rozpoczęcia szkolenia poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób.
PROGRAM POBYTU	<u>I dzień szkolenia:</u> godz. 9.00 - zakwaterowanie godz. 9.30 - 13.00 - szkolenie (3,5 godz.) godz. 13.00 - 14.00 - obiad godz. 14.00 - 18.30 - szkolenie (4,5 godz.) godz. 19.00 - kolacja <u>II dzień szkolenia:</u> godz. 7.00 - 8.00 - śniadanie godz. 8.00 - 13.00 - szkolenie (5,0 godz.) godz. 13.00 - 14.00 - obiad godz. 14.00 - wymeldowanie
WARUNKI NOCLEGOWE	1. Zameldowanie od godziny 9.00 w dniu przyjazdu 2. Wymeldowanie do godziny 14.00 w dniu wyjazdu 3. Pokoje: min 20 – pokoi (4 pok. jednoosobowe, pozostałe dwu - trzy osobowe) Na każdy pokój przypada 1 łazienka
WARUNKI LOKALOWE	1. Wykonawca zapewni obiekt, zlokalizowany poza granicami miasta Olsztyna w odległości drogowej do 60 km od siedziby Zamawiającego tj. ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl), w którym znajdują się: a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędzie się szkolenie,

	<p>b) sala/pomieszczenie, gdzie zostaną wykonane usługi gastronomiczne, c) parking – bezpłatny dla uczestników szkolenia.</p> <p>2. W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczona będzie usługa będąca przedmiotem zamówienia, stosuje w odniesieniu do tego obiektu nazwę sugerującą, iż jest to obiekt hotelarski, obiekt ten musi spełniać wymagania przewidziane w odniesieniu do obiektów hotelarskich w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2020, poz. 211.) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy.</p> <p>3. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać warunki, o których mowa w pkt. 1, 2, 3 i 4 oraz dodatkowo:</p> <ul style="list-style-type: none">a) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,b) bezpłatne toalety,c) bezpłatną szatnię,d) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu szkolenia,e) parking, z którego uczestnicy szkolenia będą mogli nieodpłatnie korzystać,f) w części ogólnodostępnej obejmującej hol recepcyjny, sale gastronomiczne i konferencyjne klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%,g) wi-fi na terenie obiektu. <p>4. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla maksymalnej ilości osób określonej przez Zamawiającego, gdzie odbędzie się szkolenie:</p> <ul style="list-style-type: none">a) I dzień szkolenia od godz. 9.30 do godz. 13.00 oraz od godz. 14:00 do godz. 18.30,b) II dzień szkolenia od godz. 8.00 do godz. 13.00. <p>5. Sala konferencyjna powinna posiadać następujące udogodnienia:</p> <ul style="list-style-type: none">a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia, krzesła tapicerowane ustawione w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w szkoleniu;b) dostęp do bezprzewodowego Internetu;c) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny, flipchart);d) laptop z pilotem multimedialnym wraz z oprogramowaniem MS Office;e) sprawne nagłośnienie;f) min. dwa mikrofony bezprzewodowe;g) należyta estetyka pomieszczeń;h) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników szkolenia;i) sala powinna być klimatyzowana lub posiadać inne urządzenia i systemy/warunki zapewniające wymianę powietrza.
--	--

	<p>6. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹.</p> <p>7. W budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.</p>
<p>USŁUGA GASTRONOMICZ- NA</p>	<p>1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania szkolenia dla ilości osób określonej przez Zamawiającego, składającą się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą) podczas I i II dnia szkolenia b) obiadu w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w I i II dniu szkolenia godz. 13:00 - 14.00 c) kolacji w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w I dniu szkolenia godz. 19.00 d) śniadania w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w II dniu szkolenia godz. 7.00 - 8.00 <p>2. Serwis kawowy ciągły przewiduje:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) kawa czarna z ekspresu, z możliwością skorzystania z ekspresu ciśnieniowego na miejscu przez każdego uczestnika, bez limitu, b) herbata (różne rodzaje min. 3 rodzaje do wyboru – w tym czarna, zielona i owocowa) dla każdego uczestnika, bez limitu, c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu, bez limitu, d) mleko i/lub śmietanka do kawy dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), bez limitu, e) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – łącznie co najmniej 0,5 litra na osobę, f) soki owocowe – 0,5 litra na osobę, g) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia, bez limitu, h) dwa rodzaje ciastek kruchych i) mini kanapeczki min 3 szt. na osobę <p>3. Obiad dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością zasia- dania przy stołach (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego), przewiduje minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zupa: dwa rodzaje zup, w tym jedna wegańska i bezglutenowa (porcja = 300-310 ml/osoba), b) mięso i ryba na ciepło ponadto jedno danie wegańskie i bezglutenowe (porcja = 150-170 g/osoba), c) dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze; porcja = 150–170 g/osobę),

¹ Obsługa techniczna polegająca na uruchomieniu i dostrojeniu sprzętu wymienionego w zapytaniu ofertowym. Personel powinien znajdować w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów był dostępny

- d) dodatki do dania głównego; porcja = 200-220 g,
Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,
- e) deser: porcja = 150 – 170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje (1=1 porcja każdego rodzaju),
- f) soki owocowe podane w dzbankach (dwa rodzaje) 0,3 litra na osobę,
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach – 0,3 litra na osobę,

4. Kolacja w postaci szwedzkiego stołu serwowana w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego) , dla wszystkich uczestników przewiduje minimum:

- a) zupa 2 rodzaje w tym jedna wegańska i bezglutenowa: 1 porcja = 300-310 ml/osoba,
- b) 2 dania główne:
 - danie główne (potrawa mięsna lub ryba): 1 porcja = 150-170 g/osoba,
 - surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 porcja = 100-120g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),
 - dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g, 1 porcję na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki, kopytka;
- c) deser: 1 porcja = 200 - 220 g,
- d) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika),
- e) 5 przystawek (na zimno i na ciepło): 200g/osobę każdego rodzaju przystawki

5. Śniadanie w postaci szwedzkiego stołu serwowane w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego) , dla wszystkich uczestników przewiduje minimum:

- a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
- b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek),
- c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

6. Sala, w której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia, w którym ustawione zostaną stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia. Sposób ustawienia stołów umożliwi komfortowe uczestnictwo w kolacji;

	<p>7. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych;</p> <p>8. Wykonawca zapewni możliwość przygotowania dań dietetycznych zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez uczestników na 2 dni robocze przed szkoleniem (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej);</p> <p>9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki.</p>
PERSONEL DO OBSŁUGI	<p>1. Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej szkolenia, obsługi restauracyjnej 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.</p> <p>2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.</p>
ROZLICZENIE USŁUGI	<p>Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu zamówienia będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi, który stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury/rachunku, na podstawie której zostanie wypłacone wynagrodzenie w terminie 21 dni od dnia dostarczenia jej Zamawiającemu.</p>

UWAGA - w sali szkoleniowej oraz w innych miejscach, w których przebywać będą uczestnicy musi być dostatecznie dużo miejsca, by zachować wszelkie standardy związane z obsługą klienta w ośrodkach szkoleniowych.