

## Załącznik nr 1b do Zapytania ofertowego Nr ROPS-I.9140.4.2024

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia sali oraz zapewnienia usługi gastronomicznej dla uczestników dwóch odrębnych, jednodniowych szkoleń w Olsztynie.

#### I. Zakres usługi każdego ze spotkań:

- 1) zapewnienie sali dydaktycznej wraz z wyposażeniem;
- 2) zapewnienie wyżywienia dla uczestników spotkania: serwis kawowy (ciągły) oraz obiad.

#### II. Szczegóły dotyczące każdego ze spotkań:

- 1) Terminy: **13 listopada 2024 roku oraz 14 listopada 2024 roku**
- 2) Liczba uczestników łącznie **50 osób tj. 25/szkolenie** (Podana liczba uczestników stanowi maksymalną liczbę uczestników każdego ze spotkań, którą należy wziąć pod uwagę przy kalkulacji ceny i planowaniu wszystkich elementów usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników każdego ze spotkań maksymalnie o 5 osób)
- 3) Ostateczna liczba uczestników będzie podana najpóźniej na 4 dni przed terminem realizacji każdego ze spotkań.
- 4) Sala konferencyjna/warsztatowa klimatyzowana wraz z wyposażeniem multimedialnym dostępna będzie przez 7 h (od 9.00 – 16.00). Wyposażenie sali: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny, ekran, laptop (z zainstalowanym oprogramowaniem, Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowaniem obsługującym MS Office 2007/10 i Adobe Reader), dostęp do internetu, pilot do zmiany slajdów multimedialnych, mikrofon, nagłośnienie, flipchart z kartkami, markery.
- 5) Wykonawca zapewni miejsce na prowadzenie sekretariatu – stół potrzebny do rejestracji uczestników.

#### III. Wymogi dotyczące realizacji usługi dla każdego ze spotkań:

- 1) Obiekt położony na terenie Olsztyna w województwie warmińsko-mazurskim.
- 2) Miejsce realizacji szkoleń powinno być usytuowane tak, aby możliwy był dojazd za pomocą publicznych środków transportu.
- 3) Wykonawca w terminie najpóźniej 3 dni robocze od dnia zawarcia umowy przedstawi do akceptacji przez Zamawiającego propozycję lokalizacji miejsca szkoleń.

#### IV. Wymogi dotyczące usługi gastronomicznej dla każdego ze spotkań:

Usługa gastronomiczna obejmuje zapewnienie wyżywienia uczestnikom każdego ze spotkań składającego się z obiadu i serwisu kawowego ciągłego. W skład wyżywienia wchodzi:

1) Przerwa kawowa ciągła podczas całego spotkania:

Napoje zimne: woda mineralna gazowana w butelkach szklanych i niegazowana podawana w dzbankach z cytryną - min. 200 ml/os., soki owocowe: pomarańczowy/jabłkowy podawane w dzbankach - min. 250 ml/os.

Napoje gorące: kawa i herbata - bez limitu wraz z dodatkami: cukier - 10 g/os., mleko do kawy - 10 ml/ os., cytryna w plasterkach - 10 g/os.

Bufet słodki dla 25 osób: (podawany także przed rozpoczęciem spotkania) w ilości min.150 g na osobę, w tym:

- ciasteczka kruche (dwa rodzaje) min. 25 g/ os.,
- rogaliki kruche, ew. drożdżowe min.1szt./os. (25g).

Owoce sezonowe: do wyboru nie mniej niż 2 rodzaje.

2) Obiad:

- zupa/zupa krem (nie mniej niż 2 rodzaje),
- drugie danie na ciepło,
- dwa rodzaje surówek w ilości 160 g/os.,
- woda w dzbankach z cytryną.

3) Przerwa kawowa oraz obiad mają być przygotowane/podawane w osobnej sali, w tym samym budynku, gdzie prowadzone jest szkolenie. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.

4) Zamawiający powiadomi Wykonawcę na min. 4 dni przed planowanym wydarzeniem o ostatecznej liczbie uczestników oraz o potrzebie zapewnienia specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników (np. zapewnienie wyżywienia spełniającego wymogi diety bezglutenowej, bezlaktozowej, wegetariańskiej itp.).

5) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż 5 dni robocze przed realizacją usługi.

V. Inne warunki organizacji usługi:

Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Zapewnienia obsługi niezbędnej do organizacji całego spotkania, w tym technicznej i informatycznej.
- 2) Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zgodnie ze stanem prawnym na dzień organizacji wydarzenia.
- 3) Temperatura w pomieszczeniach powinna być odpowiednia do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C. Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego.
- 4) Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami:
  - a) wejście do budynku powinno być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową.

- b) pomieszczenia w budynku, jak również dojścia do nich (sale konferencyjne czy szkoleniowe, toalety, windy itp.) powinny być odpowiednio oznaczone, w sposób odpowiedni do potrzeb osób słabo widzących.
- c) realizacja usługi musi być zgodna z zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej poprzez:
  - ✓ zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków;
  - ✓ zapewnienie informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, co najmniej w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy;
  - ✓ zapewnienie osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji.