



F-VI.3251.40.2025

Załącznik nr 1

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 i pracownikami Departamentu Finansów i Skarbu.
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: 30 dni od dnia zawarcia umowy (dni robocze: poniedziałek-wtorek; wtorek-środa; środa-czwartek; czwartek-piątek). Dokładny termin szkolenia zostanie uzgodniony po zawarciu umowy.
LICZBA UCZESTNIKÓW	max 75, min. 60 osób. Zamawiający na min. 6 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkolenia poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób.
PROGRAM POBYTU	<u>I dzień szkolenia:</u> godz. 9.00 - zakwaterowanie godz. 10.00 - 14.00 - szkolenie (4 godz.) godz. 14.00 - 15.00 - obiad godz. 15.00 - 18.30 - szkolenie (3,5 godz.) godz. 19.00 - uroczysta kolacja <u>II dzień szkolenia:</u> godz. 7.00 - 9.00 - śniadanie godz. 9.00 - 13.00 - szkolenie (4 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 15.00 w dniu wyjazdu 3. Pokoje: min 38 – pokoi (7 pok. jednoosobowych, pozostałe dwu - trzy osobowe) Na każdy pokój przypada 1 łazienka
WARUNKI	1. Wykonawca zapewni obiekt, zlokalizowany poza granicami miasta Olsztyna w odległości drogowej do 60 km od siedziby Zamawiającego tj. ul. Emilii Plater 1,



LOKALOWE	10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl), w którym znajdują się: a) sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędzie się szkolenie, b) dodatkowa sala/pomieszczenie konferencyjne dla 20 osób, c) sala/pomieszczenie, gdzie zostaną wykonane usługi gastronomiczne, d) parking – bezpłatny dla uczestników szkolenia. 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. 2023, poz. 1944.) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy. 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: 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) 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%, f) wi-fi na terenie obiektu. 4. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla maksymalnej ilości osób określonej przez Zamawiającego, gdzie odbędzie się szkolenie: a) I dzień szkolenia od godz. 10.00 do godz. 14.00 oraz od godz. 15:00 do godz. 18.30, b) II dzień szkolenia od godz. 9.00 do godz. 13.00. dodatkową salę/pomieszczenie konferencyjne dla 20 osób w I dniu szkolenia od godz. 10.00 do godz. 14.00 5. Sale konferencyjne powinna posiadać następujące udogodnienia: 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) możliwość podłączenia laptopa z pilotem multimedialnym i oprogramowaniem MS Office (dostęp do drukarki możliwość wydruku max.
----------	---



	do 100 stron); 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. 6. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia¹. 7. W budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.
USŁUGA GASTRONOMICZNA	1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania szkolenia dla ilości osób określonej przez Zamawiającego, składającą się z: a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą) podczas I, II dnia szkolenia b) obiadu w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w I dniu szkolenia godz. 14:00 - 15.00 w II dniu szkolenia godz. 13:00 - 14.00 c) uroczystej kolacji w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w I dniu szkolenia o godz. 19.00 d) śniadania w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w II dniu szkolenia godz. 7.00 - 9.00 2. Serwis kawowy ciągły przewiduje: 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 podane w dzbankach (dwa rodzaje)- 0,3 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

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



3. **Obiad dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu serwowany 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), przewiduje minimum:**
- 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),
 - 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 – 0,5 litra na osobę,
4. **Uroczysta Kolacja w postaci szwedzkiego stołu serwowana w I dniu 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) kawa czarna z ekspresu z możliwością skorzystania z ekspresu ciśnieniowego bez limitu. f) mleko i/lub śmietanka do kawy (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), bez limitu; g) soki owocowe podane w dzbankach (dwa rodzaje) – 0,3 litra na osobę; h) woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach - 0,5 litra na osobę; i) 5 przystawek (na zimno i na ciepło): 200g/osoba 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/kiełbaski, 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) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika, bez limitu); d) kawa czarna z ekspresu z możliwością skorzystania z ekspresu ciśnieniowego bez limitu. e) mleko i/lub śmietanka do kawy (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), bez limitu; f) soki owocowe podane w dzbankach (dwa rodzaje) – 0,3 litra na osobę g) woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach -0,5 litra na osobę; 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; 7. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych; 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); 9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki.
PERSONEL DO OBSŁUGI	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. 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.
ROZLICZENIE USŁUGI	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.