

Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Kompleksowa organizacja spotkania doradczego dla 22 przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego w dniach 8-9 września 2022 r. w ramach projektu pozakonkursowego realizowanego w ramach poddziałania 11.3.2 Koordynacja ekonomii społecznej w regionie Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko- Mazurskiego na lata 2014-2020.

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje usługi:

1. wynajmu sali wraz z wyposażeniem,
2. restauracyjną,
3. hotelową.

II. Szczegóły dotyczące spotkania:

- a. Termin: 8-9 września 2022 roku,
- b. Liczba uczestników: 22. Podana liczba uczestników stanowi maksymalną liczbę uczestników spotkania, którą należy wziąć pod uwagę przy kalkulacji ceny i planowaniu wszystkich elementów usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 5 osób.
- c. Ostateczna liczba uczestników będzie podana najpóźniej na 5 dni przed terminem realizacji spotkania.
- d. Sala warsztatowa na dwa dni wraz z wyposażeniem multimedialnym
Wyposażenie sali:
 - ustawienie warsztatowe, rzutnik multimedialny, ekran, laptop (z zainstalowanym oprogramowaniem, Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowaniem obsługującym MS Office 2007/10 i Adobe Reader), pilot do zmiany slajdów multimedialnych, mikrofon, nagłośnienie, flipchart z kartkami, markery.

Przestrzeń powinna być dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

III. Wymogi dotyczące realizacji usługi

1. Hotel min. 3 gwiazdkowy lub centrum konferencyjne/obiekt hotelarski o standardzie min. 3 gwiazdkowym, zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia 1997 r. oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn.zm.), w mieście Olsztynie.

2. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usługi gastronomicznej, hotelowej i konferencyjnej w tym samym obiekcie konferencyjno-hotelowym (budyńku).
3. Sala warsztatowa zostanie udostępniona od 09:00 – 18:00 pierwszego dnia oraz od 09.00-14.00 drugiego dnia.
4. Oznakowanie obiektu - Wykonawca oznakuje wejścia do obiektu konferencyjno-hotelowego i do sali konferencyjnej materiałami reklamowymi, zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego. Zamawiający przekaże informacje dot. sposobu oznakowania sali na 5 dni przed planowanym spotkaniem.
5. Usługa gastronomiczna – Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia pełnego menu przewidzianego do akceptacji Zamawiającego co najmniej na 5 dni przed organizacją spotkania.

W skład wyżywienia wchodzi:

- a. Śniadanie w formie bufetu (dla 20 osób nocujących w hotelu): dania ciepłe i zimne, pieczywo, sałatki, warzywa sezonowe, wędlinę, sery, napoje gorące i zimne.
- b. Obiad (dla 22 osób)- minimalne wymagania:
w formie bufetu (pierwszego i drugiego dnia)- możliwość wyboru z co najmniej 2 rodzajów dań (jedno mięsne, jedno bezmięsne), 2 rodzajów surówek, 2 rodzajów zup.
W ramach obiadu podane zostaną również napoje: 2 rodzaje soków owocowych 100% oraz gazowana i niegazowana woda mineralna. Dla każdego z uczestników przewidziany będzie również deser (ciasto lub lody lub sałatka owocowa lub deser na bazie owoców i nabiału lub owoców i lodów).
- c. Kolacja (dla 22 osób) podana w formie bufetu szwedzkiego - minimalne wymagania:
min. 2 ciepłe dania główne (np. pierogi, placki ziemniaczane z łososiem), 2 sałatki do wyboru.
Desery (min. 2 rodzaje), ciasta (min. 2 rodzaje), przekąski zimne (np. deska wędlin i serów) oraz napoje gorące (kawa – rozpuszczalna i naturalna, herbata – owocowa i zwykła) oraz mleko, cukier, cytryna.
Napoje zimne (woda niegazowana z cytryną oraz sok 100% - min. 2 rodzaje).
- d. Przerwy kawowe (pierwszego dnia- ciągła (uzupełniana na bieżąco) i drugiego dnia- pojedyncza) –minimalne wymagania:
kawa (rozpuszczalna i naturalna), herbata (owocowa i zwykła) – bez ograniczeń, w tym dodatki: mleko, cukier, cytryna, min. 2 rodzaje soków owocowych 100% min. 250 ml na osobę, wybór co najmniej 3 rodzajów owoców, ciasto pieczone (min. 2 rodzaje) min. 100g/os.

Wykonawca zapewni wyżywienie specjalne – jeśli dany uczestnik zadeklaruje specjalną dietę (np. bezglutenową, wegetariańską, wegańską).

6. Zapewnienie miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem – dla **20 uczestników** spotkania:
- 9 pokoi 2-osobowych z łazienką oraz z dwoma osobnymi łózkami;
 - 2 pokoje 1-osobowe z łazienką.
- W każdym z pokoi znajdować się będą czyste ręczniki i suszarka do włosów.

Wykonawca otrzyma informację dotyczącą ostatecznej ilości uczestników korzystających z miejsc noclegowych najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem spotkania.

IV. Inne warunki organizacji usługi:

Wykonawca zobowiązany jest do:

- Zapewnienia obsługi niezbędnej do organizacji całego spotkania warsztatowego, w tym technicznej, informatycznej i hotelarskiej.
- Podawania potraw w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem właściwej temperatury dań i standardu. Wykluczone jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych.
- Zamawiający wymaga również dostępnej jednej osoby ze strony hotelu do kontaktu z organizatorami w trakcie spotkania.
- Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zgodnie ze stanem prawnym na dzień organizacji wydarzenia.
- Wejście do budynku powinno być dostosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową.
- 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.
- Dotarcie do sal konferencyjnych/szkoleniowych/restauracyjnych bądź toalet powinno być zapewnione w taki sposób, aby umożliwić osobie z niepełnosprawnością ruchową swobodne poruszanie się pomiędzy pomieszczeniami.