

Fundusze Europejskie
dla Warmii i MazurRzeczpospolita
PolskaDofinansowane przez
Unię Europejską

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: usługa gastronomiczno-hotelowa na potrzeby organizacji szkoleń w 2025 roku realizowanych w ramach projektu „Tysiąc sto jeden kompetencji cyfrowych” współfinansowanego z programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027 w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Wykonawca zapewni Obiekt – Hotel na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, który znajduje się w odległości od 30 do 90 km od siedziby Warmińsko-Mazurskiego Centrum Nowych Technologii przy ul. Głowackiego 14 w Olsztynie. Odległość musi odzwierciedlać najkrótszą drogę jaką należy pokonać samochodem. Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej oraz „w promieniu”, jak również dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie. Odległość mierzona powinna być za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości, tj. www.targeo.pl, www.google.pl/maps lub innego wskazanego przez Wykonawcę.

W Hotelu musi znajdować się **min. 6 sal/pomieszczeń konferencyjnych**, w których odbędą się szkolenia. Hotel musi być zaszeregowany do co najmniej trzeciej (***) i max. czwartej (****) kategorii obiektów hotelarskich wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. 2017 poz. 2166), musi także być wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich prowadzonej przez Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego. Hotel bez względu na ilość kondygnacji przeznaczonych dla gości, musi posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, typu winda, podjazdy. Ponadto obiekt, sala konferencyjna, sala gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, jak również toalety i szatnia powinny być przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

Wymagania dotyczące hotelu:

1. Usługa będzie świadczona zgodnie z harmonogramem – **możliwość przesunięcia poniższych terminów o 5 dni roboczych przed lub po proponowanym terminie z zastrzeżeniem, że szkolenie odbywać się będzie w czasie dwóch następujących po sobie dniach roboczych :**

	Terminy zjazdów
1	17-18.03.2025

2	7-8.04.2025
3	12-13.05.2025
4	19-20.05.2025
5	8-9.09.2025
6	22-23.09.2025
7	20-21.10.2025
8	17-18.11.2025
9	1-2.12.2025

2. Możliwość zakwaterowania w jednym terminie od 60 do 90 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych.
3. W sytuacji, gdy hotel będzie dysponował większą liczbą sal szkoleniowych niż 6 (deklaracja w formularzu ofertowym), Zamawiający dopuszcza zwiększenie liczby uczestników szkoleń o 10-15 osób na salę.
4. Sale szkoleniowe oraz usługi gastronomiczne i noclegi muszą być świadczone na terenie jednego kompleksu hotelowego.
5. Podczas trwania usługi gastronomiczno-hotelarskiej w każdej sali konferencyjnej obiektu (minimum w liczbie sześciu) odbywać się będą szkolenia. Szkolenia realizowane będą przez firmę zewnętrzną i odbędą się w godzinach:
 - pierwszego dnia 10:00-17:15,
 - drugiego dnia 9:00-16:15.
6. Wykonawca dodatkowo zagwarantuje 2 pokoje jednoosobowe dla przedstawicieli Zamawiającego, które opłacone będą z odrębnych środków.
7. Wykonawca zapewni uczestnikom bezpłatny dostęp do oferowanych w obiekcie atrakcji, zgodnie z formularzem ofertowym.
8. Wszystkie pokoje muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, suszarka do włosów, żel pod prysznic, szampon.
9. Pokoje muszą być wyposażone w klimatyzację, telefon z bezpośrednim wyjściem na miasto, czajnik elektryczny/dostęp do gorących napoi, TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
10. Zapewnienie przez Wykonawcę możliwości korzystania z bezpłatnego parkingu dla uczestników szkolenia w odległości nie większej niż 200 m od obiektu, w którym będą świadczone usługi.
11. Oznaczenie przez Wykonawcę wejścia do hotelu oraz sal, w których odbędą się szkolenia zgodnie ze wymogami przekazanymi przez Zamawiającego.
12. Hotel musi dysponować min. sześcioma salami konferencyjnymi:

W każdej sali powinien być zapewniony komfort realizacji szkoleń dla max. 15 uczestników. Sale konferencyjne muszą posiadać następujące wyposażenie:

 - a. miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia, np. w ustawieniu teatralnym lub w podkowę z miejscem do pisania i rozłożenia laptopa (krzesła, stoły, ławki lub pulpity dla uczestników) bądź inne ustawienie umożliwiające

- przeprowadzenie szkolenia z laptopami, stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników),
- b. odpowiednie oświetlenie: dostęp do światła dziennego oraz oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników szkolenia (możliwość zaciemnienia sali minimum do 70% ograniczenia światła dziennego),
 - c. stoły i krzesła dla osób prowadzących szkolenie,
 - d. nagłośnienie,
 - e. sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran),
 - f. flipchart, zestaw pisaków,
 - g. mikrofon dla osoby prowadzącej szkolenie,
 - h. dostęp do bezpłatnego zaplecza sanitarnego,
 - i. łatwy dostęp do źródła prądu (każdy uczestnik szkolenia będzie wyposażony w laptop i powinien mieć możliwość swobodnego podłączenia się do zasilania),
 - j. dostęp do bezprzewodowego Internetu o prędkości minimalnej 50 MB/s,
 - k. wszystkie elementy wyposażenia technicznego będą ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (np. zasięg mikrofonów przenośnych, wielkość ekranu, rodzaj nagłośnienia) muszą być dostosowane do warunków sali/pomieszczenia konferencyjnego, takich jak specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem sceny, wielkość itp.
13. Działania Networkingowe:
- Na potrzeby trwania uroczystej kolacji networkingowej, która odbędzie się pierwszego dnia szkolenia, Wykonawca zapewni salę, która pomieści wszystkich uczestników szkoleń (od 60 do 90 osób lub większej liczby zgodnie z pkt. 3 wymagań) na potrzeby działań networkingowych (miejsca siedzące dla wszystkich uczestników oraz miejsce na działania animacyjne). Głównym celem networkingu będzie integracja, wymiana doświadczeń, wiedzy i najlepszych praktyk pomiędzy uczestnikami szkoleń oraz rozwijanie kontaktów zawodowych. Wykonawca w ramach networkingu przewidzi koszt nagłośnienia sali, animatora sali odpowiadającego za oprawę dźwiękową. Sala powinna być do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego.

Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej:

1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania szkolenia, składającą się z:
 - a. **serwisu kawowego ciągłego**, który znajdować się będzie przed salami szkoleniowymi. Serwis powinien być dostępny przez cały czas trwania szkolenia oraz uzupełniany na bieżąco w miarę zużycia produktów i powinien trwać przez dwa dni szkoleniowe,
 - b. **obiadu dwudaniowego podczas pierwszego i drugiego dnia szkolenia**,
 - c. **uroczystej kolacji networkingowej pierwszego dnia**,
 - d. **śniadania drugiego dnia szkolenia**.

2. Serwis kawowy ciągle przewiduje minimum:

- a. kawę czarną dla każdego uczestnika, dostępną z ekspresu - bez ograniczeń, herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika - bez ograniczeń,
- b. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- c. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach lub butelkach szklanych – co najmniej 0,5l/os. z każdego rodzaju,
- d. soki owocowe (dwa rodzaje) – co najmniej 0,33l/os., podawane w dzbankach lub butelkach szklanych,
- e. cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plasterkach dla wszystkich uczestników szkolenia,
- f. mleko/śmietankę podaną w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników szkolenia,
- g. 4 rodzaje ciast pieczonych np. tortowe, z kremem, z galaretką, rogaliki francuskie (z wyłączeniem drożdżowych i piaskowych), wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 3 porcje ciasta,
- h. Owoce filetowane: co najmniej 4 rodzaje np. cytrusy, ananasy, melon, winogrona, arbuz.

Serwis kawowy powinien być gotowy co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem każdego dnia szkolenia i uzupełniany na bieżąco.

3. Obiad dwudaniowy. Wykonawca zapewni obiad dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu z opcją wegańską, wegetariańską lub bezglutenową - serwowany w restauracji/sali (innej niż sala, w której odbywać będzie się szkolenie) z możliwością równoczesnego zasiadania przy stołach wszystkich uczestników szkolenia – zawierający minimum:

- a. zupę: dwa rodzaje zup (w tym jedna wegańska), 1 porcja = 250-300ml/osoba,
- b. mięso i rybę na ciepło oraz jedno danie wegańskie, 1 porcja = 150-170g/osoba,
- c. dodatki do dania głównego: porcja = 160-170g, Wykonawca zapewni min. 2 rodzaje dodatków spośród pasujących do dań głównych np.: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,
- d. dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze), porcja = 100-110g/osoba,
- e. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach – 300ml/osoba,
- f. deser: porcja = 100-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 2 rodzaje ciast pieczonych np. tortowe, z kremem, z galaretką, rogaliki francuskie (z wyłączeniem drożdżowych i piaskowych), na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 porcje ciasta, (ciasta inne niż serwowane w trakcie przerwy kawowej).

4. Kolacja Networkingowa. W ramach uroczystej kolacji networkingowej Wykonawca zapewni posiłek w wydzielonym pomieszczeniu, w postaci szwedzkiego stołu z opcją wegańską, wegetariańską lub bezglutenową – zawierający minimum:

- a. zupę: dwa rodzaje zup (w tym jedna wegańska), 1 porcja = 250-300ml/osoba,
 - b. mięso i rybę na ciepło, ponadto jedno danie wegańskie, 1 porcja = 150-170g/osoba,
 - c. dodatki do dania głównego: porcja = 160-170g, Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,
 - d. dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze), porcja = 100-110g/osoba,
 - e. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach – 300ml/osoba,
 - f. deser: porcja = 100-150 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 2 rodzaje ciast pieczonych np. tortowe, z kremem, z galaretką, rogaliki francuskie (z wyłączeniem drożdżowych i piaskowych), na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 porcje ciasta, (ciasta inne niż serwowane w trakcie wcześniejszych posiłków)
 - g. przystawki, sałatki, napoje:
 - 5 przystawek (na zimno i/lub na ciepło): ok. 150-170 g/os. każdego rodzaju przystawki,
 - 3 rodzaje sałatek: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/os,
 - soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/os., podane w dzbankach,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 l/ os., podana w dzbankach,
 - kawę czarną dla każdego uczestnika, dostępną z ekspresu - bez ograniczeń,
 - herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika, bez ograniczeń,
 - cukier (biały i trzcinyowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
 - mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników szkolenia,
 - owoce filetowane – 3 rodzaje (np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe) w ilości 100 g na osobę.
5. Wykonawca w czasie trwania kolacji winien zapewnić oprawę muzyczną.
6. Sala, na 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. Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji wyłącznie dla uczestników szkolenia.

Dania muszą różnić się od potraw obiadowych.

8. **Śniadanie.** Minimalne wymagania:

- a. dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski, warzywa gotowane/pieczone, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
- b. pieczywo jasne i ciemne, bułki pszenne i z mąki mieszanej,
- c. dodatki typu: masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, pasty twarogowe, warzywne i rybne, warzywa (np.

pomidor, ogórek, papryka, sałata), sałatki warzywne, sosy (możliwość komponowania samodzielnie sałatek) itp.,

d. napoje: herbata – bez ograniczeń (w tym dodatki: cukier, cytryna), kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) – bez ograniczeń (w tym dodatki: mleko, cukier), soki owocowe 100% min. 3 rodzaje, woda mineralna.

e. deser: dwa rodzaje np. ciasta i owoce.

9. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych i zasadę urozmaicenia posiłków.

10. Jeśli w grupie uczestników znajdują się osoby ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. alergie pokarmowe, celiakia, dieta bezglutenowa), Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia tych potrzeb – informacja zostanie przekazana na 5 dni roboczych przed szkoleniem.

11. Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wskazania 3 propozycji zestawów obiadowych, na każdy dzień szkolenia inny zestaw, obejmujący mięso, rybę, danie wegańskie, a także propozycję równoważnego obiadu dla osób objętych dietą bezglutenową (do realizacji usługi w razie potrzeby). Spośród otrzymanych propozycji Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu podczas szkolenia, na każdy dzień szkolenia inny zestaw. Zamawiający wskaże Wykonawcy wybrane propozycje menu na min. 4 dni roboczych przed realizacją przedmiotu zamówienia.

12. Zasada urozmaicenia musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia.

13. Wykonawca zapewni stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń i sztuców jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.

14. Przy wystawionych potrawach będą umieszczone winietki z nazwą. Konieczne jest oznaczenie dań wegańskich, bezglutenowych oraz tych posiadających alergeny (np. orzechy, jaja, soję, seler itd.)

15. W trakcie każdego dnia szkolenia dla każdej z grup przewiduje się:

a. jedną przerwę obiadową 45-cio minutową,

b. dwie przerwy kawowe 15-to minutowe.