



Fundusze Europejskie  
dla Nowoczesnej Gospodarki



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do zapytania

Nr zamówienia: ZP.28.38.2025/EDIH

**Zamawiający:**

Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie  
Plac Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn  
NIP: 739-050-39-12  
tel. .89/521 12 50  
e-mail: [wmarr@wmarr.olsztyn.pl](mailto:wmarr@wmarr.olsztyn.pl);  
strona: [www.wmarr.olsztyn.pl](http://www.wmarr.olsztyn.pl)

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST: Usługa wynajęcia sali szkoleniowej wraz z usługą cateringową w celu organizacji dwudniowego szkolenia dla przedsiębiorców z sektora MŚP w ramach projektu WaMa Innovation Hub**

Planowany termin szkolenia	<b>18 i 19 wrzesień 2025 r.</b> Ostateczny termin szkolenia zostanie uzgodniony z Wykonawcą (+/- 3 dni).
Przewidywany przedział czasowy	8:00-16:00
Planowana liczba uczestników	Ok. 15 osób każdego dnia szkolenia (+/- 3 osoby). Zamawiający na 3 dni przed szkoleniem poda Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników.
Wymagania dotyczące sali szkoleniowej	<b><u>Niezbędne wymagania odnośnie sali szkoleniowej dla ok. 15 (+/- 3 osoby) uczestników podczas każdego z dwóch dni szkoleniowych:</u></b>  <ol style="list-style-type: none"><li><b>Standard miejsca realizacji usługi:</b> obiekt hotelowy lub pensjonat o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym (***)  Wykonawca zapewni realizację usług w obiekcie hotelowym z zapleczem noclegowo-restauracyjnym posiadającym przyznaną kategorię co najmniej trzygwiazdkową (***) (zgodnie z kategoryzacją obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (tj. z 2023 r. poz. 1944) 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 2017 r. poz. 2166 ).</li><li>Sala powinna znajdować się na terenie miasta Olsztyn, województwo warmińsko-mazurskie, z parkingiem samochodowym bezpłatnym dla uczestników szkolenia, w miejscu dobrze skomunikowanym i dostępnym dla osób bez samochodów.</li><li>Sala powinna gwarantować optymalne warunki prowadzenia szkolenia w grupie ok. 15 osób (+/- 3 osoby).</li></ol>



WAMA  
EDIH

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Sala powinna być wyposażona w krzesła ustawione przy stole konferencyjnym, tablicę sucho ścieralną lub tablicę typu flipchart z zapasem kartek, flamastrów, rzutnik multimedialny, laptop, ekran, mikrofon.</li> <li>5. Sala powinna być wyposażona w przedłużacze lub listwy zasilające w takiej liczbie i konfiguracji, aby każdy uczestnik szkolenia miał możliwość wygodnego podłączenia laptopa lub innego urządzenia elektronicznego do prądu w miejscu siedzenia.</li> <li>6. Sala powinna być odpowiednio oświetlona musi posiadać dostęp do światła dziennego i oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a przy tym z odpowiednią możliwością przyciemnienia, aby w warunkach sporego nasłonecznienia obejrzeć prezentację.</li> <li>7. Sala musi znajdować się w sąsiedztwie miejsca, gdzie będą serwowane przerwy kawowe i lunch. (Przerwa kawowa i lunch powinny być w innym pomieszczeniu niż sala szkoleniowa).</li> <li>8. Sala powinna posiadać klimatyzację i ogrzewanie tj. być odpowiednio przygotowana w zależności od panujących warunków atmosferycznych.</li> <li>9. Sala musi być dostępna w godzinach od 8:00-16:00.</li> <li>10. Sala i zaplecze socjalne muszą być przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami i poruszających się na wózkach inwalidzkich.</li> <li>11. Sala powinna być w trakcie czasu trwania szkolenia oznakowana zgodnie - z przekazanymi przez Zamawiającego materiałami o wizualizacji zgodnej z wymogami Projektu.</li> <li>12. W pomieszczeniach, gdzie będzie się odbywało szkolenie, nie mogą przebyć inne osoby albo odbywać się inne wydarzenia.</li> </ol>
<p><b>Wymagania dotyczące usługi cateringowej</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Podczas szkolenia Wykonawca zapewni uczestnikom następującą usługę cateringową podczas dwóch dni szkoleniowych:</b></li> </ol> <p><u>Usługę gastronomiczną obejmującą:</u></p> <p><b>Przerwę kawową ciągłą (w harmonogramie szkolenia: 10:00-10:15 oraz 13:45-14:00) uzupełnianą na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kawa z ekspresu ciśnieniowego,</li> <li>• wybór herbat w torebkach, w tym jeden rodzaj herbaty zielonej,</li> <li>• dodatki: cukier, mleko, mleko bezlaktozowe, śmietanka oraz cytryna,</li> <li>• woda gazowana i niegazowana w butelkach 250 ml (łącznie min. 500 ml na osobę),</li> <li>• 2 rodzaje soków owocowych 100% (łącznie min. 250 ml na osobę),</li> <li>• 2 rodzaje ciast pieczonych (łącznie min. 300 g na osobę)</li> <li>• 2 rodzaje świeżych owoców krojonych (łącznie min. 150 g na osobę)</li> </ul> <p><b>Lunch (w harmonogramie szkolenia: 11:45-12:15) w formie stołu szwedzkiego, składający się z pierwszego i drugiego dania (menu mięsne i wegetariańskie):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 rodzaj zupy (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),</li> <li>• danie główne mięsne – 1 rodzaj (co najmniej 150 g na osobę),</li> <li>• danie bezmięsne - 1 rodzaj (co najmniej 150 g na osobę),</li> <li>• dodatki w postaci ziemniaków gotowanych/ ziemniaków opiekanych/ ryżu/ klusek śląskich itp. (w ilości co najmniej 250 g na osobę) oraz zestaw surówek i jarzyn (w ilości co najmniej 150 g na osobę)</li> <li>• napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata w torebkach - co najmniej 4 rodzaje herbat w tym jeden rodzaj herbaty owocowej i jeden rodzaj herbaty zielonej, dodatki: cukier, mleko, mleko bezlaktozowe, śmietanka oraz cytryna,</li> </ul>

	<p>woda gazowana i niegazowana w butelkach 250 ml (łącznie min. 500 ml na osobę), 2 rodzaje soków owocowych 100% (łącznie min. 250 ml na osobę),</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Zamawiający na 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia Wykonawca przedstawi 2 propozycje menu do akceptacji i wyboru Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do zaproponowanego menu Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.</li><li>3. Zamawiający na 3 dni przed planowanym szkoleniem potwierdzi liczbę uczestników.</li><li>4. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość stolików koktajlowych niezbędnych do przerwy kawowej ciągłej oraz dużych stołów z krzesłami niezbędnych na lunch.</li><li>5. Catering dostępny będzie dla uczestników na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia, tj. od 8.00.</li><li>6. Wykonawca zagwarantuje odpowiednią temperaturę wszystkich posiłków oraz terminowość ich podania.</li><li>7. Wszystkie posiłki powinny być podane na zastawie wielorazowego użytku.</li><li>8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym: urządzenie grzewcze, warniki z gorącą wodą, obrusy tekstylne, serwety, serwetki papierowe, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce, szklane dzbanki na wodę i sok – niedopuszczalne jest stosowanie naczyń, sztucców i kubków jednorazowego użytku.</li><li>9. Wykonawca odpowiada za elastyczny sposób serwowania posiłków, bieżące uzupełnianie dań i napojów, bieżącą wymianę zastawy stołowej oraz regularne dbanie o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi.</li><li>10. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.</li><li>11. <b>Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usługi gastronomicznej w tym samym budynku, co realizowane szkolenie.</b></li><li>12. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. Dz.U. z 2020 r, poz. 2021).</li><li>13. Zamawiający wymaga w ramach realizacji zamówienia uwzględnienie w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego.</li></ol>
--	--