



Fundusze Europejskie
dla Nowoczesnej Gospodarki



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do zapytania

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;

strona: 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	Dwa dni marzec/kwiecień 2025 r. Ostateczny termin zostanie uzgodniony z Wykonawcą, 14 dni od planowanego terminu, będzie on jednak uwzględniał dyspozycyjność obu stron.
Przewidywany przedział czasowy	8:00-16:00
Planowana liczba uczestników	Ok. 15 osób każdego dnia szkolenia. Zamawiający na 3 dni przed szkoleniem poda Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników.
Wymagania dotyczące sali szkoleniowej	<u>Niezbędne wymagania odnośnie sali szkoleniowej dla ok. 15 uczestników podczas każdego z dwóch dni szkoleniowych:</u> Standard miejsca realizacji usługi: 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 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). - 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. - Sala powinna gwarantować optymalne warunki prowadzenia szkolenia w grupie ok. 15 osób.



WAMA
EDIH

	4. Sala powinna być wyposażona w krzesła ustawione przy stole konferencyjnym, tablicę sucho ścierną lub tablicę typu flipchart z zapasem kartek, flamastrów, rzutnik multimedialny, laptop, ekran, mikrofon. 5. 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. 6. 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). 7. Sala powinna posiadać klimatyzację i ogrzewanie tj. być odpowiednio przygotowana w zależności od panujących warunków atmosferycznych. 8. Sala musi być dostępna w godzinach od 8:00-16:00. 9. Sala i zaplecze socjalne muszą być przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami i poruszających się na wózkach inwalidzkich. 10. Sala powinna być w trakcie czasu trwania szkolenia oznakowana zgodnie - z przekazanymi przez Zamawiającego materiałami o wizualizacji zgodnej z wymogami Projektu. 11. W pomieszczeniach, gdzie będzie się odbywało szkolenie, nie mogą przebyć inne osoby albo odbywać się inne wydarzenia.
Wymagania dotyczące usługi cateringowej	1. Podczas szkolenia Wykonawca zapewni uczestnikom następującą usługę cateringową podczas dwóch dni szkoleniowych: <u>Usługę gastronomiczną obejmującą:</u> Przerwę kawową ciągłą (w harmonogramie szkolenia: 10:00-10:15 oraz 13:45-14:00) uzupełnianą na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem: • kawa z ekspresu ciśnieniowego, • wybór herbat w torebkach, w tym jeden rodzaj herbaty zielonej, • dodatki: cukier, mleko, mleko bezlaktozowe, śmietanka oraz cytryna, • 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), • 2 rodzaje ciast pieczonych (łącznie min. 300 g na osobę) • 2 rodzaje świeżych owoców krojonych (łącznie min. 150 g na osobę) Lunch (w harmonogramie szkolenia: 11:45-12:15) w formie stołu szwedzkiego, składający się z pierwszego i drugiego dania (menu mięsne i wegetariańskie): • 1 rodzaj zupy (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), • danie główne mięsne – 1 rodzaj (co najmniej 150 g na osobę), • danie bezmięsne - 1 rodzaj (co najmniej 150 g na osobę), • 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) • 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, 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),

	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. 3. Zamawiający na 3 dni przed planowanym szkoleniem potwierdzi liczbę uczestników. 4. Wykonawca zapewni wystarczającą ilość stolików koktajlowych niezbędnych do przerwy kawowej ciągłej oraz dużych stołów z krzesłami niezbędnymi na lunch. 5. Catering dostępny będzie dla uczestników na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia, tj. od 8.00. 6. Wykonawca zagwarantuje odpowiednią temperaturę wszystkich posiłków oraz terminowość ich podania. 7. Wszystkie posiłki powinny być podane na zastawie wielorazowego użytku. 8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym: urządzenie grzewcze, wanny 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, sztućców i kubków jednorazowego użytku. 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. 10. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego. 11. Wykonawca zobligowany jest do świadczenia usługi gastronomicznej w tym samym budynku, co realizowane szkolenie. 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). 13. Zamawiający wymaga w ramach realizacji zamówienia uwzględnienie w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego.
--	--