**Nr sprawy: O.252.21.2024**

**Załącznik nr 1 do SWZ**

**FORMULARZ OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko-gastronomiczna wraz z zapewnieniem Sal szkoleniowych na potrzeby organizacji szkoleń w 2025 roku, w ramach projektu pn. „Tysiąc sto jeden kompetencji cyfrowych” realizowanego w ramach Priorytetu 01 Gospodarka, Działanie 01.06 E-usługi publiczne (schemat B), programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027 (FEWM.01.06-IZ.00-0001/24).
3. **Wymagania odnośne dla Obiektu Hotelarskiego, termin i miejsce świadczenia usługi:**
4. Wykonawca zapewni świadczenie usługi będącej przedmiotem niniejszej Umowy w Hotelu o nadanej przez właściwego marszałka województwa kategorii minimum 3 a maksimum 4 gwiazdek w rozumieniu przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. 2017 poz. 2166), wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich, o którym mowa w art. 42 ust. 3 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych, zamieszczonego na stronie Ministerstwa Sportu i Turystyki, zamieszczonym na stronie: <https://turystyka.gov.pl/cwoh> Zapewniony obiekt hotelarski musi także być wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich, prowadzonej przez Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego.
5. Hotel musi znajdować się w odległości maksymalnie 100 km liczonych od siedziby Zamawiającego tj. ul. Bartosza Głowackiego 14, Olsztyn z wyłączeniem Obiektów Hotelarskich posiadających bazę hotelarsko-gastronomiczną na terenie miasta Olsztyna.
6. 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 innych właściwych do tego celu aplikacji.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu Umowy zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami i w tym celu przy realizacji przedmiotu Umowy zastosowane zostaną racjonalne usprawnienia, rozumiane jako konieczne i odpowiednie zmiany i dostosowania, nie nakładające nieproporcjonalnego lub nadmiernego obciążenia, jeśli jest to potrzebne w konkretnym przypadku, w celu zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
8. Hotel bez względu na ilość kondygnacji przeznaczonej dla gości, musi posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, typu winda, podjazdy. Ponadto obiekt hotelarski, sala szkoleniowa, 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.
9. Usługa będzie świadczona zgodnie z wyznaczonymi terminami spotkań szkoleniowych, zamieszczonymi w tabeli poniżej tj.

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Terminy spotkań szkoleniowych** |
| 1 | **7-8.04.2025 r.** |
| 2 | **12-13.05.2025 r.** |
| 3 | **19-20.05.2025 r.** |
| 4 | **8-9.09.2025 r.** |
| 5 | **22-23.09.2025 r.** |
| 6 | **20-21.10.2025 r.** |
| 7 | **17-18.11.2025 r.** |
| 8 | **01-02.2024 r.** |

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do jednostronnego dokonania zmiany terminów spotkań szkoleniowych określonych w pkt. 6, o **10 dni** (przed lub po terminie określonym w ust. 3), z zastrzeżeniem, że spotkanie szkoleniowe odbywać się będzie w czasie dwóch następujących po sobie dniach roboczych. O zmianie terminu spotkania szkoleniowego Zamawiający poinformuje Wykonawcę na co najmniej **5 dni** przed planowanym terminem spotkania szkoleniowego, o którym mowa w pkt. 6.
2. Zapewniony Hotel musi posiadać możliwość zakwaterowania w jednym terminie od 60 do 90 Uczestników szkolenia w pokojach dwuosobowych + 2 pracowników Zamawiającego.
3. Wykonawca dodatkowo zagwarantuje 1 pokój dwuosobowy dla 2 przedstawicieli (koordynatorów) Zamawiającego.
4. Na **5 dni** przed terminem spotkania szkoleniowego, Przedstawiciel Zamawiającego przekaże za pośrednictwem poczty e-mail, Przedstawicielowi Wykonawcy, liczbę Uczestników szkolenia, ich imiona i nazwiska, preferencje żywieniowe oraz informacje nt. konfiguracji zakwaterowania w pokojach dwuosobowych, potwierdzając tym samym termin spotkania szkoleniowego. Informacja, o której mowa w zdaniu poprzednim będzie traktowana jako zlecenie przez Zamawiającego wykonania usługi w części dotyczącej danego spotkania szkoleniowego. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo do potwierdzenia przyjęcia zlecenia.
5. 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.
6. Pokoje muszą być wyposażone w klimatyzację, czajnik elektryczny, TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.
7. Wykonawca zapewni Hotel w którym znajduje się **6 sal szkoleniowych, mieszczących minimum 15 osób każda.**
8. W każdej sali szkoleniowej powinien być zapewniony komfort realizacji szkoleń dla max. 15 uczestników + Szkoleniowiec i opiekunowie. Sale szkoleniowe muszą posiadać następujące wyposażenie:
9. miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia umożliwiające przeprowadzenie szkolenia z laptopami (stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników),
10. 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 szkoleniowej minimum do 70% ograniczenia światła dziennego),
11. stoły i krzesła dla osób prowadzących szkolenie,
12. nagłośnienie,
13. sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran),
14. flipchart, zestaw pisaków,
15. mikrofon dla osoby prowadzącej szkolenie,
16. dostęp do bezpłatnego zaplecza sanitarnego,
17. łatwy dostęp do źródła prądu (każdy uczestnik szkolenia będzie wyposażony w laptop i powinien mieć możliwość swobodnego podłączenia się do zasilania,
18. dostęp do bezprzewodowego Internetu o prędkości minimalnej 50 MB/s,
19. 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.
20. Szkolenia realizowane będą przez firmę zewnętrzną i odbędą się w godzinach:

- pierwszego dnia w godzinach od 10:00 do godziny 17:15,

- drugiego dnia w godzinach od 09:00 do godziny 16:15.

1. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom korzystającym z noclegu bezpłatny pakiet w ramach oferowanej usługi w trakcie pobytu, tj. dostęp do Internetu, telewizji, bezpłatny parking w bezpośrednim sąsiedztwie miejsca spotkania.
2. Oznaczenie przez Wykonawcę wejścia do Obiekt Hotelarski oraz sal szkoleniowych, w których odbędą się szkolenia zgodnie z wymogami przekazanymi przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zapewni Hotel z salą umożliwiającą spotkanie **Networkingowe:**

Kontynuacją uroczystej kolacji będą działania networkingowe polegające na integracji, wymianie doświadczeń, wiedzy i najlepszych praktyk pomiędzy uczestnikami szkoleń oraz rozwijanie kontaktów zawodowych i możliwości nawiązania współpracy. W tym celu Wykonawca zapewni Zamawiającemu na wyłączność:

* 1. salę, która pomieści wszystkich uczestników szkolenia (od 60 do 90 osób lub większej liczby zgodnie z pkt. 14 wymagań) wyposażoną w miejsca siedzące dla wszystkich uczestników oraz miejsce na działania animacyjne zbiorowe oraz działanie w grupach i ewentualny networking moderowany. Anturaż sali musi zapewniać możliwość przeniesienia części gastronomicznej z uroczystej kolacji;
  2. obsługę serwisową sali.

1. Wykonawca zobowiązany jest również do zapewnienia oprawy muzycznej.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania spotkania Networkingowego w Sali przeznaczonej na uroczystą kolację pierwszego dnia szkolenia pod warunkiem że będzie ona na wyłączność dla Zamawiającego.
3. Przedmiot zamówienia musi być zrealizowany na terenie jednego zapewnionego Obiektu Hotelarskiego.
4. **Wymagania dla usługi gastronomicznej:**
5. Wykonawca w zapewnionym Obiekt Hotelarski zapewni również usługę gastronomiczną podczas trwania szkolenia, składającą się z:
6. 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,
7. obiadu dwudaniowego podczas pierwszego i drugiego dnia szkolenia,
8. uroczystej kolacji połączonej ze spotkaniem networkingowym pierwszego dnia szkolenia,
9. śniadania drugiego dnia szkolenia.
10. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:
11. kawę czarną dla każdego uczestnika, dostępną z ekspresu - bez ograniczeń, herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika - bez ograniczeń,
12. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
13. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach lub butelkach szklanych – co najmniej 0,5l/os. z każdego rodzaju,
14. soki owocowe (dwa rodzaje) – co najmniej 0,33l/os., podawane w dzbankach lub butelkach szklanych,
15. cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia,
16. mleko/śmietankę podaną w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników szkolenia,
17. 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,
18. 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.

1. **Obiad dwudaniowy**. Wykonawca zapewni obiad dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu z uwzględnieniem dania wegańskiego i bezglutenowego - serwowany w restauracji/sali (innej niż sala, w której odbywać będzie się szkolenie) z możliwością równoczesnego zasiadania przy stołach wszystkich uczestników szkolenia – zawierający minimum:
2. zupę: dwa rodzaje zup (w tym jedna wegańska), 1 porcja = 250-300ml/osoba,
3. mięso i rybę na ciepło oraz jedno danie wegańskie, 1 porcja = 150-170g/osoba,
4. 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,
5. dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze), porcja = 100–110g/osoba,
6. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach – 300ml/osoba,
7. słodki stolik: 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).
8. **Kolacja Networkingowa**. W ramach uroczystej kolacji networkingowej Wykonawca zapewni posiłek w wydzielonym pomieszczeniu, w postaci szwedzkiego stołu z uwzględnieniem dania wegańskiego oraz bezglutenowego – zawierający minimum:
9. zupę: dwa rodzaje zup (w tym jedna wegańska), 1 porcja = 250-300ml/osoba,
10. mięso i rybę na ciepło, ponadto jedno danie wegańskie, 1 porcja = 150-170g/osoba,
11. dodatki do dania głównego: porcja = 160-170g, Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,
12. dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze), porcja = 100–110g/osoba,
13. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach – 300ml/osoba,
14. słodki stolik: 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),
15. przystawki, sałatki, napoje zimne:

* 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,
* owoce filetowane – 3 rodzaje (np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe) w ilości 100 g na osobę,

1. stolik kawowy:

* 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 trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
* mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników szkolenia.

1. Wykonawca w czasie trwania kolacji winien zapewnić oprawę muzyczną.
2. 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.
3. Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji wyłącznie dla uczestników szkolenia.
4. Dania muszą różnić się od potraw obiadowych.
5. **Śniadanie.** Minimalne wymagania:
   1. dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski, warzywa gotowane/pieczone, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
   2. pieczywo jasne i ciemne, bułki pszenne i z mąki mieszanej,
   3. 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.,
   4. 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.
   5. deser: dwa rodzaje np. ciasta i owoce.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zbilansowanych, sporządzonych z produktów świeżych i pełnowartościowych.
7. Jeśli w grupie uczestników znajdą się osoby ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. alergie pokarmowe, dieta bezlgutenowa, dieta wegańska), Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia tych potrzeb – informacja o ilości osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi zostanie przekazana Wykonawcy na **5 dni** przed szkoleniem.
8. Każdorazowo na **3 dni** przed zbliżającym się spotkaniem szkoleniowym, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania 3 propozycji menu obiadowego, na każdy dzień szkolenia inny zestaw. Menu ma uwzględniać dania mięsne, rybne i wegańskie oraz propozycję równoważnego obiadu dla osób objętych dietą bezglutenową. 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, informując również o ilości dań wegańskich i objętych dietą bezglutenową.
9. 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.
10. Wykonawca zapewni stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.
11. Przy wystawionych potrawach będą umieszczone winietki z nazwą. Konieczne jest oznaczenie dań wegańskich, bezglutenowych oraz tych posiadających alergeny (np. orzechy, jaja, soję, seler itd.)
12. W trakcie każdego dnia szkolenia dla każdej z grup przewiduje się:
13. jedną przerwę obiadową trwająca 45 minut,
14. dwie przerwy kawowe trwające po 15 minut każda.
15. Wykonawca zapewni koordynatora – osobę do kontaktu w sprawie organizacji i realizacji poszczególnych zjazdów szkoleniowych.
16. **Inne wymagania Zamawiającego:**
    * 1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotowej usługi, będzie stanowiło iloczyn ceny jednostkowej i maksymalnej ilości uczestników szkoleń, którą założył Zamawiający tj. 810 uczestników szkolenia.
      2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, żądania wystawienia osobnej faktury za wykonanie przedmiotowej usługi po każdym spotkaniu szkoleniowym.
      3. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu Umowy zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami i w tym celu przy realizacji przedmiotu Umowy zastosowane zostaną racjonalne usprawnienia, rozumiane jako konieczne i odpowiednie zmiany i dostosowania, nie nakładające nieproporcjonalnego lub nadmiernego obciążenia, jeśli jest to potrzebne w konkretnym przypadku, w celu zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Dokument należy wypełnić**

**i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym**