Załącznik nr 1

Z-III.2403.3.2025

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest na świadczenie usług gastronomicznych dla min. **65** uczestników w ramach organizacji 2-dniowego szkolenia wyjazdowego dotyczącego obowiązujących i planowanych regulacji prawnych w ochronie zdrowia.

1. **UCZESTNICY**

Uczestnikami będą pracownicy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz zaproszeni Dyrektorzy podmiotów leczniczych z terenu województwa warmińsko-mazurskiego, przedstawiciele Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Wojewódzkiego w Olsztynie i Warmińsko-Mazurskiego Oddziału Narodowego Funduszu Zdrowia w Olsztynie.

1. **CEL**

Celem jest poszerzenie wiedzy z zakresu funkcjonowania administracji samorządowej
w obszarze zdrowia w świetle obowiązujących i zapowiadanych regulacji prawnych.

1. **OKRES I FORMA**

Usługa będzie realizowana w ciągu 2 dni roboczych, następujących po sobie, dla 65 osób.

**1 dzień szkoleniowy** - serwis kawowy ciągły, z którego można będzie korzystać w trakcie

 trwania szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), obiad dwudaniowy
 w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w restauracji, kolacja w postaci szwedzkiego

 stołu lub serwowana w restauracji/Sali.

**2 dzień szkoleniowy** - serwis kawowy ciągły, z którego można będzie korzystać w trakcie

 trwania szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą), obiad dwudaniowy w

 postaci szwedzkiego stołu serwowanego w restauracji.

1. **TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
2. Usługa powinna zostać zrealizowana w dwóch następujących po sobie dniach.
3. Termin wykonania przedmiotu umowy: w dniach **10-11 września 2025 r**
4. **MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI**
5. Wykonawca zapewnia usługi gastronomiczne w obiekcie hotelowo-gastronomiczny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 40 km od adresu Mariańska 3 w Olsztynie (mierzonej z użyciem aplikacji - maps.google.pl),
6. Obiekt - hotel musi być zaszeregowany do co najmniej trzeciej (\*\*\*) kategorii obiektów hotelarskich oraz, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2023 r. poz. 1944), musi być wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich prowadzonej przez marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu hotelarskiego.
7. W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczona będzie usługa będąca przedmiotem zamówienia, stosuje w odniesieniu do tego obiektu nazwę sugerującą, iż jest to obiekt hotelarski, obiekt ten musi spełniać wymagania przewidziane w odniesieniu do obiektów hotelarskich w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. 2023 poz. 1944) oraz
w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust.1 i 2 ww. ustawy.
8. **OBOWIĄZKI WYKONAWCY**
9. Wykonawca zapewni personel tj. wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów.
10. Wykonawca zapewni usługę dwudniową dla wszystkich uczestników składającą się
z (ostateczna ilość uczestników szkolenia będzie znana na 5 dni przed rozpoczęciem):
11. serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie trwania szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą) pierwszego i drugiego dnia składającego się z:
12. kawa czarna z ekspresu, z możliwością skorzystania z ekspresu ciśnieniowego na miejscu przez każdego uczestnika bez limitu,
13. herbaty (różne rodzaje minimum 3 rodzaje do wyboru - w tym czarna, zielona i owocowa) dla każdego uczestnika, bez limitu,
14. wrzątek w termosach lub dostosowany bezpośredni z ekspresu, bez limitu,
15. mleko i/lub śmietanka do kawy dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu) bez limitu,
16. woda mineralna gazowana i niegazowana,
17. soki owocowe - dwa rodzaje, 0,5 litra na osobę,
18. kanapki koktajlowe wersja mix co najmniej 3 rodzaje (np. wędliną, serem żółtym, pleśniowym - co najmniej 3 sztuki każdego rodzaju na osobę). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie.
19. dwa rodzaje ciasta domowego (np. szarlotka, brownie, sernik; co najmniej po 2 kawałki każdego rodzaju ciasta na osobę).
20. obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenia) z możliwością zasiadania przy stołach, pierwszego i drugiego dnia, przewiduje minimum:
21. zupa: dwa rodzaje zup, porcja = 300-310 ml/osoba,
22. mięso i ryba na ciepło, porcja = 150-170 g/osoba,
23. dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze), porcja = 150-170 g/osoba),
24. dodatki do dania głównego: porcja = 200-220 g. Wykonawca zapewni
2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (zwody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,
25. kolacja (pierwszego dnia) w postaci szwedzkiego stołu lub serwowana
w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie)
z możliwością zasiadania przy stole, dla wszystkich uczestników przewiduje minimum:
* potrawy:
1. zupa 2 rodzaje: 1 porcja = 300-310 ml/osoba,
2. 2 dania główne:
	* danie główne (potrawa mięsna lub ryba): 1 porcja = 150-170 g/osoba,
	* surówki ze świeżych i gotowanych warzyw: 1 porcja = 100/120 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówki z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie)
	* dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g, 1 porcja na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki zwody lub opiekane, kasza, ryż, frytki, kopytka,
	* deser: 1 porcja = 200-220 g,

herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika

Sala, w której odbędzie się kolacja powinna się składać z jednego pomieszczenia, w którym ustawiony zostanie stół/stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę - z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki. Wszystkie zaproponowane zestawy menu muszą być urozmaicone. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu, z zastrzeżeniem, iż dania główne będą różne każdego dnia szkolenia oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (ekspresy, podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia.

Wykonawca zapewni personel do obsługi restauracyjnej oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych miedzy Wykonawcą i Zamawiającym.

1. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się
z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonu. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
2. **ROZLICZENIE**

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi, który stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury/rachunku, na podstawie której zostanie wypłacone wynagrodzenie w terminie 21 dni od dnia dostarczenia jej Zamawiającemu.

Protokół odbioru wystawia Zamawiający. Ewentualny brak dokumentów lub braki w ich kompletności skutkować będą opóźnienia w podpisaniu protokołu odbioru i wystawieniu faktury do momentu uzupełniania stwierdzonych braków.

Usługa ma charakter usługi kształcenia zawodowego i zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. nr 2024, poz. 361),
w całości jest finansowana ze środków publicznych.

Dz.U.2025.775