

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajęcia sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i sprzętem multimedialnym oraz usługa restauracyjna w formie stołu szwedzkiego dla 120 osób na potrzeby zorganizowania konferencji z okazji Międzynarodowego Dnia Osób Starszych przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

**1. Zakres usługi:**

- zapewnienie sali z wyposażeniem,
- zapewnienie wyżywienia dla uczestników spotkania – serwis kawowy ciągły i zimny bufet.

**2. Termin realizacji: 9 października 2025 r.**

**3. Czas trwania spotkania: 4 godziny, od 10:00 do 14:00.**

**4. Liczba uczestników: około 120 osób, minimalnie 100 osób.**

**5. Miejsce realizacji: obiekt/hotel położony na terenie miasta Olsztyna.**

**6. Obowiązki Wykonawcy w związku z realizacją zamówienia:  
usługa wynajęcia sali**

- a) Zapewnienie sali konferencyjnej na terenie miasta Olsztyna w wymiarze 4h, w obiekcie z dogodnym połączeniem środkami komunikacji miejskiej, mieszczącej min. 120 osób, z wyposażeniem: stolik dla osoby prowadzącej wraz z krzesłem (z możliwością dostawienia większej liczby krzeseł), mównica, mikrofony bezprzewodowe (2 szt.) i na statywie (1 szt.), rzutnik multimedialny z ekranem, komputer z dostępem do Internetu, bezprzewodowy dostęp do Internetu.
- b) Wejście do budynku, sala konferencyjna, sala przeznaczona na poczęstunek, szatnia i toalety muszą być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową.
- c) Temperatura w pomieszczeniu powinna być dostosowana do potrzeb uczestników, nie niższa jednak niż 21°C.
- d) Pomieszczenia powinny być klimatyzowane i zapewniać dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego.
- e) Zamawiający wymaga zapewnienia osoby do obsługi technicznej, dostępnej przynajmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem i w trakcie całej konferencji, w tym do obsługi prezentacji multimedialnych podczas konferencji.
- f) Zamawiający wymaga ustawienia krzeseł w wariacie teatralnym, z przejściem wzdłuż i w poprzek sali.
- g) Zamawiający wymaga takiego ustawienia sali, aby na scenie (na podeście) była przestrzeń na występ artystyczny dla grupy 18-osobowej (około 35 m<sup>2</sup>, 5 m x 7 m).
- h) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił miejsce, w którym zespół występujący na konferencji, będzie mógł się przebrać i przygotować do swojego występu. Miejsce to powinno pomieścić co najmniej 18 osób i być wyposażone w wieszaki na ubrania i krzesła. Ponadto powinno być zamykane na klucz oraz znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sali.

- i) Zamawiający wymaga zapewnienia miejsca na prowadzenie sekretariatu – rejestracji uczestników oraz szatni dla uczestników konferencji.
- j) Zamawiający wymaga zapewnienia miejsca na stoisko wystawiennicze, najlepiej w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej (stolik+krzesło).
- k) Zamawiający wymaga zapewnienia nagłośnienia sali (np. głośnika kompatybilnego z laptopem), aby możliwe było odtworzenie utworu muzycznego z pen-driva do występu zespołu.
- l) Zamawiający wymaga przygotowania 5 wazonów/pojemników na kwiaty oraz stolika na scenie, na którym będą ustawione statuetki i dyplomy dla laureatów.
- m) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił miejsce, w którym będzie możliwe zaprezentowanie prac artystycznych wystawionych na sztalugach (około 20 szt.), np. hol główny czy korytarz w sąsiedztwie sali, w której odbywać się będzie wydarzenie. Miejsce to powinno być odpowiednio oświetlone, pozwalające na prezentację prac. Sztalugi zapewnia Wykonawca.

### **usługa restauracyjna**

- a) Zapewnienie wszystkim uczestnikom spotkania serwisu kawowego ciągłego i zimnego bufetu w formie finger-food, w skład którego wejdzie:
  - kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika,
  - herbata (min. dwa różne rodzaje, w tym zielona, ziołowa i owocowa),
  - woda mineralna gazowana i niegazowana (podana w szklanym dzbanku z cytryną, udekorowana liśćmi mięty lub melisy lub w szklanej butelce w ilości 0,5 l na osobę),
  - dodatki: mleko, cukier, cytryna – dostępne dla każdego uczestnika,
  - ciasta pieczone, min. 2 rodzaje np. sernik, jabłecznik, pleśniak itp. – łącznie po 160 g dla każdego z uczestników, podane w małych porcjach,
  - kanapeczki na chlebie lub bagietce jasnej i ciemnej z wędliną, serem, twarogiem, łososiem, serem pleśniowym, warzywami, pastami, sałatami, kiełkami, jadalnymi kwiatami itp. (min. 4 składniki na jednej kanapeczce) – min. po 2 szt. dla każdego z uczestników,
  - sałatki (min. dwa rodzaje, np. z kurczakiem, serem, tuńczykiem, łososiem, wege, warzywami itp.) – podanej w postaci finger food, po około 100 g. każdy – min. po 2 szt. dla każdego z uczestników.
- b) Serwis kawowy i poczęstunek powinien być przygotowany w osobnej sali oraz wydany w formie bufetu szwedzkiego wraz z profesjonalną obsługą kelnerską.
- c) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił co najmniej trzy ekspresy do kawy, aby wszyscy uczestnicy spotkania mogli jednocześnie skorzystać z przerwy kawowej. Ekspresy powinny być ustawione w trzech różnych miejscach sali.
- d) Wymagania Zamawiającego dotyczące zastawy, naczyń i dekoracji stołów:
  - wykonawca przygotuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
  - śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe (opcjonalnie w innym kolorze po wcześniejszym ustaleniu ze Zleceniodawcą); serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu).
  - stoliki koktajlowe lub inne w liczbie min. 15 szt.
  - zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, filiżanki do kawy i kubki do herbaty w liczbie odpowiednio do liczby gości + zapas;
  - zastawa szklana, ceramiczna lub porcelanowa – talerzyki przekąskowe ilość odpowiednio do liczby gości + zapas;
  - metalowe sztucze, ilość odpowiednio do liczby gości + zapas;

- e) Serwis kawowy powinien być gotowy dla uczestników spotkania na godzinę przed jego rozpoczęciem.
- f) Obsługa kelnerska, zapewniająca sprawną i szybką obsługę spotkania (przygotowanie spotkania i poczęstunku, bieżącą obsługę gości oraz bieżące sprzątanie brudnych naczyń). Wykonawca zapewni stosowny ubiór kelnerów/kelnerki podczas świadczenia usługi.
- g) **Inne warunki organizacji spotkania:**
- Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na 3 dni przed realizacją usługi.
  - Wykonawca zapewni pojemniki jednorazowe, do których zapakuje po zakończeniu wydarzenia wszystkie zamówione produkty, które pozostały po spotkaniu.
  - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia przy realizacji usługi spełnienia wymogów w zakresie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, przewidzianych ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami na warunkach określonych w poniższych punktach.
  - W przypadku zgłoszenia się na konferencję osób ze szczególnymi potrzebami, wymagającymi dla możliwości uczestnictwa w wydarzeniu zapewnienia następujących rozwiązań: tłumacza języka migowego lub pętli indukcyjnej, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia podczas całej konferencji 2 tłumaczy języka migowego i pętli indukcyjnej dla 10 osób. Zamawiający na 10 dni przed terminem wydarzenia poinformuje Wykonawcę o konieczności zapewnienia specjalnych potrzeb i ich rodzaju.
  - Przygotowując ofertę, Wykonawca powinien oszacować cenę realizacji usługi podstawowej, tj. cenę organizacji konferencji zgodnie z opisem usługi oraz dodatkowo koszty ewentualnego dostosowania wydarzenia do osób ze szczególnymi potrzebami, wymagającymi dla możliwości ich uczestnictwa w konferencji zapewnienia tłumacza języka migowego i pętli indukcyjnej.
  - Wykonawca powinien zapewnić dostępność dla osób ze szczególnymi potrzebami w zakresie zapewnienia informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, co najmniej w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.
  - Wykonawca zapewni takie ustawienie stołów, dostosowanych do osób z niepełnosprawnością ruchową, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi oraz korzystanie z nich osób na wózkach inwalidzkich (zachowane zostaną odpowiednie odległości między stolikami oraz odpowiednia wysokość stolików).
  - Zamawiający wymaga zapewnienia min. 50 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników konferencji.
  - Zamawiający wymaga, aby wszystkie serwowane przez Wykonawcę dania były:
    - przygotowane zgodnie dobrymi praktykami i wymaganiami HACCP;
    - bezwzględnie świeże; przygotowane ze świeżych produktów oraz miały estetyczny wygląd;
    - przygotowane na bazie produktów, o najwyższej jakości oraz posiadały odpowiednie walory smakowe i zapachowe.
- h) Zadania, które wykonuje Zamawiający:
- rekrutacja uczestników,
  - informowanie uczestników o szczegółach spotkania.