



O-I.272.11.2025

Opis przedmiotu zamówienia

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie dwudniowego szkolenia zamkniętego dla Kadry Kierowniczej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko–Mazurskiego w Olsztynie oraz zapewnienia w trakcie szkolenia zaplecza konferencyjnego, usługi gastronomicznej oraz hotelarskiej.

Celem szkolenia jest doskonalenie umiejętności skutecznego kierowania zespołem pracowniczym.

II. ZAKRES TEMATYCZNY SZKOLENIA

Zakres szkolenia będzie uwzględniał m.in. następującą tematykę:

- 1) rola lidera w pracy zespołu;
- 2) zwiększanie efektywności pracy zespołu;
- 3) efektywne podejmowanie decyzji przez lidera;
- 4) skuteczna komunikacja pomiędzy członkami zespołu;
- 5) wyznaczanie wspólnych celów i zadań;
- 6) określenie mocnych i słabych punktów w pracy zespołu;
- 7) ograniczenia w rozwoju i efektywności pracy zespołu.

Wykonawca, na podstawie zawartego powyżej ogólnego zakresu tematycznego, obowiązany jest przygotować program szkolenia obejmujący ww. zagadnienia. Zamawiający zastrzega również, że Wykonawca może zaproponować dodatkowe tematy, które zostaną zrealizowane podczas szkolenia, po ostatecznej akceptacji przez Zamawiającego.

III. UCZESTNICZY SZKOLENIA

Uczestnikami szkolenia będzie Kadra Kierownicza Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko–Mazurskiego w Olsztynie.

Usługa szkoleniowa dla **max. 70 osób min. 50 osób.**

Zamawiający najpóźniej na 5 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkolenia poinformuje Wykonawcę o faktycznej liczbie osób uczestniczących w szkoleniu.

IV. FORMA SZKOLENIA

1. Wykonawca przygotowuje i zorganizuje od strony merytorycznej i technicznej szkolenie w obszarze team buildingu, podczas dwóch następujących po sobie dni tj. piątek - sobota.
2. Szkolenie zostanie przeprowadzone w formie stacjonarnej.
3. Szkolenie powinno zostać przeprowadzone:
 - 1) **Dzień pierwszy szkolenia** od godz. 14.30 do godz. 18.30, metodą warsztatów praktycznych tj. aktywna praca uczestników zorganizowana w podziale na grupy, umożliwiająca w sposób praktyczny doskonalenie i wykorzystanie posiadanej wiedzy oraz umiejętności (np.
W trakcie pierwszego dnia szkolenia Wykonawca zapewni uczestnikom:
 - przerwy kawowe dla max. 70 osób min. 50 osób,
 - obiad dla max. 70 osób, min. 50 osób,
 - kolacja dla max 70 osób, min. 50 osób
 - usługa noclegowa wraz ze śniadaniem (1 nocleg) dla max. 70 osób min. 50 osób.
 - 2) **Dzień drugi szkolenia** od godz. 9.30 do godz. 12.00, podsumowanie, dyskusja i wymiana doświadczeń pomiędzy uczestnikami szkolenia.
W trakcie drugiego dnia szkolenia Wykonawca zapewni :
 - przerwy kawowe dla max. 70 osób, min. 50 osób,
 - lunch dla max. 70 osób, min. 50 osób.

V. TERMIN SZKOLENIA:

1. Szkolenie należy zrealizować w jednym z następującym terminie:
3-4 października 2025 r. (piątek- sobota).

VI. MIEJSCE SZKOLENIA

1. W celu realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapewni hotel poza granicami administracyjnymi m. Olsztyna, w odległości drogowej **minimum 30 km oraz maksimum 120 km od siedziby Zamawiającego** tj.: ul. Emilii Plater 1 w Olsztynie (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl, przy czym odległość będzie liczona po drodze, nie w linii prostej, jako najkrótsza trasa proponowana w aplikacji) – **z zastrzeżeniem, że:**
 - 1) sala konferencyjna w której odbędzie się szkolenie,
 - 2) sala inna niż konferencyjna, w której zostanie wykonana usługa gastronomiczna podczas dwudniowego szkolenia,
 - 3) pokoje hotelowe dla wszystkich uczestników szkolenia,**stanowią funkcjonalną całość w obrębie jednego budynku.**
2. Hotel, w którym odbędzie się szkolenie musi być zarezerwowany do co najmniej trzeciej (***) kategorii obiektów hotelarskich w rozumieniu art. 37 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2023 poz. 1944), oraz musi być wpisany do ewidencji obiektów

hotelarskich prowadzonej przez Marszałka Województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu hotelarskiego.

3. Hotel, musi posiadać sale konferencyjne spełniające standard dla co najmniej trzygwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie).
4. W zaakceptowanym przez Zamawiającego terminie szkolenia, o którym mowa w rozdziale V niniejszego opisu przedmiotu zamówienia, w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej nie może odbywać się, żadne inne spotkanie/szkolenie/konferencja.
5. Hotel, oraz znajdujące się w nim: sala konferencyjna i sala w której wykonana zostanie usługa gastronomiczna oferowane przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać co najmniej warunki, o których mowa w pkt. 1, 2, 3, 4, dział VII oraz dodatkowo:
 - 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;
 - 2) bezpłatne toalety;
 - 3) wydzielony bezpłatny parking z min. 20 miejscami parkingowymi zarezerwowanymi dla uczestników szkolenia;
 - 4) w części ogólnodostępnej obejmującej hol recepcyjny i salę w której wykonana zostanie usługa gastronomiczna, klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;
6. W hotelu, w dniach w których realizowane będzie szkolenie nie mogą odbywać się prace remontowe lub inne działania, które mogłyby zakłócić przebieg szkolenia poprzez hałas lub utrudnienia w ciągach komunikacyjnych.
7. Wykonawca zapewni salę konferencyjną (sala powinna być zamykana na klucz, klucz do sali powinien być udostępniony Zamawiającemu), dostosowane wielkością dla podanej przez Zamawiającego ilości osób (max. 70 osób) w której odbędzie się szkolenie, które dostępne będą:
 - w pierwszym dniu spotkania od godz. 14.30 do godz. 19.00,
 - w drugim dniu spotkania od godz. 9.30 do godz. 12.30

Wszystkie prace i czynności techniczne związane z przygotowaniem sali konferencyjnej muszą być zakończone przed godziną 14.30 w pierwszym dniu szkolenia oraz przed godziną 9.30 w drugim dniu szkolenia. Bezpośrednio po planowanej godzinie zakończenia szkolenia sala powinna pozostać do dyspozycji Zamawiającego odpowiednio do godziny 19.00 pierwszego dnia spotkania i do godziny 12.30 w drugim dniu spotkania.

8. Sala w której odbywać się będzie szkolenie powinna posiadać w szczególności następujące wyposażenie:
 - 1) stoły konferencyjne ustawione w podkowę (U) z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników spotkania z minimalnym odstępem 30 cm między krzesłami, umożliwiającym w sposób komfortowy uczestnictwo w spotkaniu stoły

- pokryte tkaniną krzesła tapicerowane wszystkie tego samego rodzaju),ustawienie stołów winno zapewnić uczestnikom spotkania swobodny widok ekranu/monitora);
- 2) 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 spotkania (możliwość zaciemnienia sali minimum do 70 % ograniczenia światła dziennego);
 - 3) stół z krzesłem dla prelegenta;
 - 4) nagłośnienie;
 - 5) 2 mikrofony przenośne;
 - 6) sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran) z możliwością podłączenia laptopa (polskojęzyczny zawierający: Adobe Reader, pakiet Microsoft Office, umożliwiający obsługę prezentacji zapisanych w Power Point lub pdf) wraz z pilotem multimedialnym powinno gwarantować możliwość swobodnej obsługi urządzenia przy nieograniczonym widoku ekranu/ rzutnika;
 - 7) flipchart, zestaw pisaków;
 - 8) dostęp do bezpłatnego zaplecza sanitarnego;
 - 9) łatwy dostęp do źródła prądu;
 - 10) dostęp do Internetu;
 - 11) dostęp do sali, w której zostanie zorganizowana usługa gastronomiczna dla wszystkich uczestników spotkania;
 - 12) 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.;
 - 13) Wykonawca będzie odpowiedzialny za kompleksowe przygotowanie pomieszczeń do spotkania (tj. ustawienie elementów technicznych, sprzętu, oświetlenia, nagłośnienia, cateringu, stołów, krzesel);
9. Wykonawca oświadcza, że do pomieszczeń, w których będzie świadczona usługa będąca przedmiotem umowy, nie będą miały dostępu osoby trzecie, poza pracownikami hotelu;
 10. Wykonawca oświadcza, że pomieszczenia, w których będzie świadczona usługa będąca przedmiotem zamówienia, spełniają warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
 11. Zamawiający dopuszcza zmianę w aranżacji sali konferencyjnej o której mowa w ust. 8, jeżeli zmiana ta wynikać będzie z konieczności realizacji programu szkolenia zaakceptowanego przez Zamawiającego.

VII. DOSTĘPNOŚĆ

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił hotel oraz przeznaczone na potrzeby przeprowadzenia szkolenia salę konferencyjną i salę gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna do spożywania posiłków oraz ciągi komunikacyjne, które będą dostosowane do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami zgodnie z warunkami zawartymi w ustawie

z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (m.in. dla osób z niepełnosprawnościami), w tym:

- wejście do budynku, w którym będzie odbywać się szkolenie zlokalizowane jest na poziomie terenu wokół budynku a jeśli w budynku (lub przed wejściem do budynku) zastosowano schody, to dostępna jest winda, podnośnik pionowy, podjazd lub platforma schodowa, o ile to możliwe, zainstalowana przy wejściu głównym/schodach głównych;
- na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością znajdują się przystosowane toalety;
- o ile to możliwe na korytarzach nie ma wystających gablot, reklam, elementów dekoracji, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.

VIII. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

- 1) Do wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca w ramach kompleksowej realizacji szkolenia zapewni:
 - a. salę konferencyjną w której przeprowadzone zostanie szkolenie,
 - b. niezbędny sprzęt i materiały do realizacji usługi,
 - c. trenera/ów, którzy będą uczestniczyć w realizacji szkolenia, posiadających doświadczenie jako trener w przeprowadzeniu co najmniej 3 szkoleń/ warsztatów team buildingowych odpowiadających tematyce związanej z budowaniem komunikacji i współpracy oraz kierowania zespołem (trwających co najmniej 8 godzin szkoleniowych każde, gdzie jedna godzina szkoleniowa równa się 45 minut) w okresie ostatnich 3 lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert,
 - d. personel do obsługi technicznej przeprowadzanego szkolenia,
 - e. nocleg ze śniadaniem dla wszystkich zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników szkolenia – zgodnie z opisem zawartym w dziale IX ust. 2,
 - f. realizację usługi gastronomicznej w trakcie dwóch dni szkolenia – zgodnie z opisem zawartym w dziale IX ust. 1 ,
 - g. personel techniczny, niezbędny do kompleksowej realizacji przedmiotu zamówienia.
- 2) Wykonawca, nie później niż w ciągu **3 dni roboczych** od dnia wyboru jego oferty jako najkorzystniejszej, **przedstawi Zamawiającemu** do jego akceptacji, minimum **2 propozycje hoteli** w których przeprowadzone ma zostać szkolenie. W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego złożonych przez Wykonawcę propozycji miejsca szkolenia, Zamawiający przewiduje przedłożenie przez Wykonawcę kolejnych 2 propozycji (hotelii innych niż zaproponowane za pierwszym razem), aż do uzyskania akceptacji przez Zamawiającego.

UWAGA:

Przed akceptacją miejsca szkolenia, Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w proponowanym przez Wykonawcę hotelu, polegającej w szczególności na weryfikacji spełnienia wymagań określonych w rozdziale VI i VII niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.

- 3) Wykonawca przedstawi nie później niż w ciągu **4 dni roboczych** od dnia zawarcia umowy oraz prześle drogą elektroniczną do akceptacji Zamawiającego **program szkolenia**, z rozpisaniem na godziny.
- 4) W przypadku braku akceptacji przez Zamawiającego złożonych przez Wykonawcę propozycji programu szkolenia, Zamawiający przewiduje przedłożenie przez Wykonawcę kolejnych propozycji, aż do uzyskania pełnej akceptacji przez Zamawiającego.
- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji do programu szkolenia, przed ostateczną akceptacją. Zamawiający dopuszcza zmianę programu szkolenia. Wszelkie zmiany programu szkolenia musi zaakceptować Zamawiający.
- 6) Szkolenie zostanie zrealizowane zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego programem szkolenia.
- 7) W przypadku wykorzystywania przez Wykonawcę w trakcie szkolenia materiałów cyfrowych (np. prezentacji multimedialnych), muszą one być zrealizowane z zapewnieniem dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności cyfrowej, w szczególności polegającej na:
 - zachowaniu odpowiedniego kontrastu między tekstem a tłem,
 - stosowaniu czcionek bez ozdobników, przy zachowaniu odpowiedniej jej wielkości,
 - przy konieczności stosowania wyróżnień informacji – stosowaniu koloru i np. pogrubienia,
 - zachowaniu ustalonej interlinii w tekście,
 - unikaniu justowania tekstu, raczej wyrównując go do lewej strony,
 - stosowaniu klarownego i prostego języka przekazu informacji,
 - w przypadku stosowania przejść pomiędzy slajdami prezentacji zastosowanie przejść „łagodnych” oraz w całej prezentacji unikanie slajdów powodujących miganie obrazu.
- 8) Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu w celach archiwizacyjnych, w formie elektronicznej lub papierowej jeden komplet materiałów na podstawie których przeprowadzono szkolenie (w szczególności: program, prezentację itp.).

IX. USŁUGA GASTRONOMICZNA (DWUDNIOWA) I NOCLEGOWA

1. **Usługa gastronomiczna** zapewniona przez Wykonawcę na miejscu podczas trwania spotkania, składa się z:

- **w pierwszym dniu szkolenia:**

- a) **serwisu kawowego ciągłego**, z którego można będzie korzystać bez ograniczeń, z dostępnością w trakcie całego szkolenia (bezpośrednio w sali lub przed salą¹) dla max. 70 osób min. 50 osób,
- b) **obiadu** dwudaniowego **serwowanego, z obsługą kelnerską²** dla max. 70 osób min. 50 osób.

Obiad w pierwszym dniu spotkania dostępny będzie od godz. 14.00.

- c) **kolacji** serwowanej, z obsługą kelnerską² dla max. 70 osób min. 50 osób wraz z towarzyszącą oprawą muzyczną w sali, w której wykonana zostanie usługa gastronomiczna (innej niż sala, w których odbywać się będzie szkolenie).

Kolacja zostanie przygotowana na godz. 20.00

➤ **w drugim dniu szkolenia:**

- a) śniadania dla osób korzystających z noclegu² dla max. 70 osób min. 50 osób,
- b) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie spotkania (bezpośrednio w sali lub przed salą) dla max. dla max. 70 osób min. 50 osób,
- c) lunchu bufetowego lub serwowanego² dla max. 70 osób min. 50 osób.

Lunch w drugim dniu spotkania dostępny będzie od godz. 12.30.

- 1) **Serwis kawowy ciągły**, uzupełniany będzie na bieżąco według potrzeb, dostępny będzie w każdym z dwóch dni szkolenia na co najmniej 30 minut przed jego rozpoczęciem aż do momentu zakończenia szkolenia, przewiduje minimum:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej dwa ekspresy ciśnieniowe z funkcją spieniania mleka) dla każdego uczestnika bez ograniczeń;
- herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika bez ograniczeń;
- wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu bez ograniczeń;
- woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach/butelkach szklanych o pojemności co najmniej 0,33 l/os. z każdego rodzaju;
- soki owocowe (dwa rodzaje) – co najmniej 0,5 l/os.;
- cukier biały i trzcinowy, cytryna w plastrach w ilości dostępnej dla wszystkich uczestników spotkania;
- mleko zwykłe/śmietanka oraz mleko bez laktozy dla wszystkich uczestników spotkania (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu);
- minimum 3 rodzaje ciast/ciastek (na każdą osobę minimum trzy kawałki ciasta/ciastka każdego rodzaju), oraz jeden rodzaj ciast/ ciastek bez glutenu i bez laktozy;
- owoce filetowane – min. 3 rodzaje np. pomarańcze, ananasy, melony, grejpfruty (owoce w ilości minimum 100 g/os.).

¹ Zamawiający nie dopuszcza dostępu osób trzecich do serwisu kawowego serwowanego przed salą w której odbywać się będzie szkolenie.

² Sala, w której serwowane będą: obiad i kolacja w pierwszym dniu szkolenia oraz śniadanie i lunch w drugim dniu szkolenia, będzie salą inną, niż ta w której odbywać się będzie szkolenie.

Serwis kawowy ustawiony będzie na stołach bufetowych. Stoły bufetowe przykryte będą jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów.

2) **Obiad dwudaniowy w pierwszym dniu szkolenia, serwowany z obsługą kelnerską** w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością zasiadania przy stołach, (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego, tj. 70 osób)³ przewiduje minimum:

- przystawki: dwa rodzaje do wyboru (na zimno i/lub na ciepło): 150-170 g/osobę każdego rodzaju przystawki,
- zupa dwa rodzaje do wyboru, porcja = 250-300 ml/osoba,
- mięso i ryba na ciepło do wyboru: 1 porcja = 150-170 g/osoba, **2 porcje na osobę**,

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do wyboru 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby.

- zestaw surówek/sałatek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja po 130-150 g/osoba, **2 porcje na osobę**.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki/sałatki ze świeżych warzyw i 1 surówkę/sałatkę z gotowanych warzyw.

- dodatki do dania głównego: porcja = 150-170 g/osoba, **2 porcje na osobę**. Wykonawca zapewni 3 rodzaje dodatków do wyboru spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane) lub frytki, kasza (ryż), kopytka (kluski),
- deser (w tym jeden bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy): porcja = 150 – 170 g, wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje deserów, na 1 osobę przypadają **2 porcje**,
- soki owocowe (trzy rodzaje) 0,33 l/osobę w butelkach lub w dzbanku,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w karafkach/butelkach szklanych – 0,33l/ na osobę z każdego rodzaju.
- kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej dwa ekspresy ciśnieniowe z funkcją spieniania mleka) dla każdego uczestnika bez ograniczeń;
- herbatę (różne rodzaje – w tym: czarna, owocowa, zielona) dla każdego uczestnika;
- wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu;
- cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników.

3) **Lunch** bufetowy lub serwowany z możliwością zasiadania przy stołach **w drugim dniu szkolenia** przewiduje minimum:

- zupa dwa rodzaje do wyboru, porcja = 300-310 ml/osoba,

³ Zamawiający wymaga aby obiad został podany w jednej sali. Zamawiający dopuszcza, aby sala składała się z kilku pomieszczeń połączonych ze sobą (np. sala wraz z antresolą).

- mięso i ryba na ciepło: 1 porcja = 150-170 g/osoba, **2 porcje na osobę** do wyboru,
- dodatki do dania głównego: porcja = 200-220 g/osoba, **2 porcje na osobę**. Wykonawca zapewni 3 rodzaje dodatków do wyboru spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane lub frytki), kasza (ryż), kopytka (kluski),
- zestaw surówek/sałatek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja po 150-170 g/osoba, **2 porcje na osobę** do wyboru (Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki/salátky ze świeżych warzyw i 1 surówkę/salatkę z gotowanych warzyw),
- deser (w tym jeden bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy): porcja = 150 – 170 g, wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają **2 porcje** na osobę,
- soki owocowe (trzy rodzaje) 0,33 l/osobę w butelkach lub w dzbanku,
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w karafkach/butelkach szklanych – 0,33l/ na osobę z każdego rodzaju

4) **Kolacja** serwowana z obsługą kelnerską, **w trakcie której zapewniona będzie oprawa muzyczna⁴ w pierwszym dniu szkolenia** (trwająca ok. 5 godzin), z możliwością równoczesnego zasiadania przy stołach (ustawionych w sposób umożliwiający kontakt uczestników szkolenia) przez maksymalną ilość osób, określoną przez Zamawiającego, tj. 70 osób⁵, przewiduje minimum:

a) Potrawy:

- przystawki, 3 rodzaje do wyboru przez gości (na zimno i/lub na ciepło): 150-170 g/osobę każdego rodzaju przystawki,
- danie główne:
 - mięso i ryba na ciepło, do wyboru przez gości: porcja = 150-170 g/osoba, **2 porcje** na osobę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;
 - surówki ze świeżych warzyw i/lub gotowanych warzyw do wyboru, 2 rodzaje surówek do wyboru: porcja = 100-120 g/osoba;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki (z wody lub opiekane) lub kasza lub ryż lub kluski do wyboru: porcja = 150-170 g/osobę,
 - 3 rodzaje sałatek do wyboru: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170- g/osoba,
- zimne przekąski,
- deser: porcja = 150-170 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić desery do wyboru np. kremy lub musy lub ciasta (trzy rodzaje deserów), na 1 osobę przypadają **2 porcje**,

⁴ **W trakcie kolacji Wykonawca zapewni oprawę muzyczną** towarzyszącą kolacji (nagłośnienie, muzyka mechaniczna odtwarzana z płyt CD lub innego nośnika cyfrowego).

⁵ Zamawiający zastrzega, że sala, w której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia.

- świeże owoce: porcja = 200 g/osoba, wykonawca zobowiązany jest zapewnić pięć rodzajów owoców,
- napoje:
 - soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 l/ osobę,
 - kawa czarna z ekspresu ciśnieniowego (z funkcją spieniania mleka) dla każdego uczestnika, bez ograniczeń,
 - herbata (w torebkach: czarna, owocowa, zielona) dla każdego uczestnika, bez ograniczeń ,
 - cukier biały i brązowy, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników spotkania.
- b) wystrój sali będzie odpowiedni do charakteru spotkania.
- c) sala, w której serwowana będzie kolacja z oprawą muzyczną, powinna być zarezerwowana na wyłączność dla uczestników szkolenia.

2. Usługa noclegowa:

- 1) Wykonawca zapewni, **możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia w dniu przyjazdu** (tj. pierwszym dniu szkolenia) **od godziny 13.30** oraz przedłuży dobę hotelową **do godziny 14:00 w drugim dniu szkolenia**;
- 2) Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla max. 70, min. 50 uczestników spotkania **w pokojach 1-osobowych**. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników spotkania **pojedynczo w pokojach wieloosobowych**;

Uwaga:

W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie czystości w pokoju, czy niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu, naprawić niekompletne lub wadliwie funkcjonujące wyposażenie bądź posprzątać pokój.

3) Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawierać będzie minimum:

- a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika,
- b) dania zimne typu: pieczywo (jasne, ciemne, pełnoziarniste, **bezglutenowe**), masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, **mleko bez laktozy/ryżowe**, sojowe, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek, sałata. oliwki) itp.,
- c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

3. Inne wymagania:

- 1) Wykonawca zapewni usługę kelnerską (minimum 1 kelner na 20 osób) oraz czystą stosowną zastawę (filiżanki, talerze, spodeczki, sztućce itp.) odpowiednio do liczby uczestników szkolenia.

- 2) Wykonawca zapewni możliwość przygotowania dań dietetycznych (w szczególności uwzględniających wymagania diety: bezglutenowej, bez laktozy, wegańskiej, wegetariańskiej) zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego na min. 3 dni robocze przed terminem szkolenia.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany w terminie 5 dni roboczych od dnia wyboru jego oferty jako najkorzystniejszej, przekazać Zamawiającemu 3 propozycje zestawów menu (wraz z zestawami bez glutenu, bez laktozy, wegetariańskimi i wegańskimi), tj.:
 - a) 3 propozycje obiadu w pierwszym dniu,
 - b) 3 propozycje lunchu w drugim dniu,
 - c) 3 propozycje kolacji w pierwszym dniu.

Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze po jednej propozycji z każdego dania (tj. obiad oraz kolacja w pierwszym dniu, lunch w drugim dniu) oraz zestaw/y uwzględniające wymagane diety i wskaże je Wykonawcy na min. 4 dni robocze przed datą szkolenia. Propozycje obiadu, lunchu i kolacji oferowane w ramach szkolenia muszą być zróżnicowane.

- 4) Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 5) Wszystkie zaproponowane zestawy menu muszą być urozmaicone. Dania powinny zostać przygotowane wyłącznie ze świeżych składników (niemrożone). Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu 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.

X. PERSONEL DO OBSŁUGI SZKOLENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia niezbędnej obsługi do organizacji całego spotkania, w tym w szczególności obsługi technicznej, kelnerskiej i hotelarskiej.
2. Wykonawca wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym i ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonu, z zastrzeżeniem, że przedstawiciel Wykonawcy wyznaczony do koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, będzie dostępny pod wskazanym numerem telefonu w trakcie trwania szkolenia (tj. od godz. 13.30 w pierwszym dniu szkolenia do godz. 14.00 w drugim dniu szkolenia).

XI. ROZLICZENIE SZKOLENIA

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.

Usługa ma charakter usługi kształcenia zawodowego i zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2025 poz. 775), w całości jest finansowana ze środków publicznych.