

Załącznik Nr 1 do SWZ
Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi hotelarsko- restauracyjnej, w obiekcie wyposażonym w sprzęt wskazany w dalszej części opisu przedmiotu zamówienia, w związku z organizacją warsztatów dla członków PAKTU dla Rozwoju Poradnictwa Zawodowego.

Termin – 10 grudnia 2024 r.

Liczba uczestników – 34 osoby

Niezbędne uwarunkowania dotyczące miejsca realizacji usługi:

- lokalizacja spotkania – miasto Olsztyn w woj. warmińsko – mazurskim,
- miejsce wykonania usługi powinno spełniać normy hotelu trzygwiazdkowego lub czterogwiazdkowego oraz posiadać wpis do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich (Rejestr CWOH)
- bezpłatny parking dla uczestników warsztatów na co najmniej 10 samochodów,
- budynek powinien być przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, powinny być zapewnione podjazdy lub windy dla osób niepełnosprawnych przed budynkiem oraz salą warsztatową – jeśli dostanie się do sali będzie tego wymagało,
- szatnia z obsługą zapewniona przez Wykonawcę
- łazienki i toalety winny znajdować się na zewnątrz sali warsztatowej

Niezbędne uwarunkowania dotyczące Sali warsztatowej:

Sala warsztatowa wraz z wyposażeniem winna być przygotowana i udostępniona przez Wykonawcę Zamawiającemu w dniu 10 grudnia 2024 r. w godzinach 8:30-16:30.

Sala, w której będzie odbywać się spotkanie powinna pomieścić przewidywaną liczbę uczestników oraz trenera/ trenerów spotkania (34 osoby), stół dla prowadzącego z krzesłem oraz z podłączonym do rzutnika komputerem. Wymagany jest komputer z wejściem umożliwiającym podpięcie przenośnej pamięci USB (pendrive), oprogramowaniem umożliwiającym odtworzenie prezentacji PowerPoint. Sprawny i naładowany mikrofon ruchomy, bezprzewodowy – możliwość przenoszenia go po całej sali bez „uszczerbku” na jakości dźwięku.

Krzesła dla uczestników spotkania w ustawieniu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej do 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów.

Sala powinna być dostosowana do potrzeb przeprowadzenia warsztatów – odpowiednio oświetlona, klimatyzowana, wyposażona w rzutnik multimedialny, ekran

projekcyjny, umiejscowiona z dala od źródeł hałasu, utrudniających przeprowadzenie spotkania. Powinna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe. Temperatura powietrza w sali szkoleniowej powinna wynosić 20 °C- 22 °C.

Przed wejściem do sali Wykonawca zapewni miejsce do przygotowania serwisu kawowego dla uczestników warsztatu wyposażone w 2-3 stoliki (w sumie 3 – 4 metry długości) przykryte obrusem, wraz z ustawionymi 2-3 krzesłami oraz wyposażone w płyn dezynfekujący.

Niezbędne uwarunkowania dotyczące przygotowania usługi restauracyjnej:

Wszystkie posiłki powinny być świeże, przygotowane na terenie Olsztyna i dostarczone na miejsce odbywania się warsztatów lub być przygotowane w kuchni obiektu, w którym odbędą się warsztaty.

Usługa restauracyjna wykonana będzie w budynku, w którym odbędą się warsztaty, w formie bufetu szwedzkiego i będzie serwowana w hallu lub w odrębnej sali, zdolnej zmieścić wszystkich uczestników warsztatów. Usługa będzie obejmowała następujące pozycje:

A. ciągły serwis kawowy dla 34 osób (gotowy na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem warsztatów):

Kawa i herbata (co najmniej 250 ml na osobę), mleczko do kawy, cukier, cytryna, woda mineralna niegazowana, sok jabłkowy i pomarańczowy – w dzbankach szklanych (co najmniej 250 ml na osobę)

Ciasto pieczone (np. szarlotka, sernik, brownie)- 2 rodzaje, co najmniej 1 szt. każdego rodzaju ciasta/os.; owoce sezonowe

B. obiad w formie bufetu szwedzkiego godz. 12:00-13.00

ZUPY co najmniej 300 ml / os.

2 rodzaje do wyboru:

- zupa z dodatkiem mięsa np. zupa gulaszowa / beef stroganov / leczo
- zupa wegetariańska np. krem z warzyw

DRUGIE DANIE:

2 rodzaje do wyboru:

- danie mięsne,
- danie wegetariańskie,
- zestaw surówek,

NAPOJE:

- woda mineralna niegazowana – co najmniej 200 ml/os.
- sok jabłkowy i pomarańczowy – co najmniej 100ml/os

DESER:

- *deser lub 2 rodzaje ciast – co najmniej 1 szt./os.*

Ponadto Wykonawca:

- dostarczy wodę mineralną niegazowaną w butelkach szklanych, soki będą dostępne w dzbankach szklanych;
- zapewni obrusy materiałowe (wyprasowane) i inne dekoracje stołów, serwetki jednorazowe oraz zastawę ceramiczną (naczynia nie jednorazowe) – dobrane do rodzaju posiłku (talerzyki deserowe, miseczki do zupy, filiżanki do kawy i herbaty, szklanki do napojów zimnych) – w ilości odpowiedniej dla 34 osób.
- zapewni obsługę kelnerską w trakcie spotkania (liczba kelnerów dostosowana do liczby gości), która przygotowuje stoły oraz uprzątnie je po zakończeniu spotkania.

Realizacja usługi restauracyjnej świadczona będzie zgodnie ze sztuką kulinarną, z zachowaniem higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami stron. Do wykonania usługi Wykonawca użyje materiałów własnych.

Do innych obowiązków Wykonawcy związanych z realizacją usługi należeć będzie zapewnienie osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie usługi na miejscu jej realizacji (opiekun do kontaktu z Zamawiającym).

Wszystkie usługi opisane powyżej zostaną zrealizowane na terenie jednego obiektu.

Menu:

Serwis kawowy

Napoje:

- napoje gorące: kawa herbata – różne rodzaje)- (co najmniej 250 ml na osobę),
- dodatki – mleko/mleczko, cukier, cytryna
- woda mineralna niegazowana– co najmniej 250 ml/os. - dzbanki
- sok jabłkowy oraz pomarańczowy – co najmniej 250 ml/os. – dzbanki

Bufet słodki:

- ciasto pieczone (np. szarlotka, sernik, brownie)- 2 rodzaje, co najmniej 1 szt. każdego rodzaju ciasta/os.
- owoce sezonowe.

Obiad

ZUPY co najmniej 300 ml / os.

2 rodzaje do wyboru:

- zupa z dodatkiem mięsa np. zupa gulaszowa / beef stroganov / leczo
- zupa wegetariańska np. krem z warzyw

DRUGIE DANIE:

2 rodzaje do wyboru:

- danie mięsne,
- danie wegetariańskie,
- zestaw surówek,

NAPOJE:

- napoje gorące: kawa, herbata – różne rodzaje - (co najmniej 200ml/os.),
- dodatki – mleko/mleczko, cukier, cytryna
- woda mineralna niegazowana – co najmniej 200 ml/os.
- sok jabłkowy i pomarańczowy – co najmniej 100ml/os

DESER:

- *deser lub 2 rodzaje ciast – co najmniej 1 szt./os.*