



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 konferencji inaugurującej Warmińsko-Mazurski Tydzień Kariery.

Termin – 19 października 2026r.

Liczba uczestników – min. 200 - max 220 osób

Niezbędne uwarunkowania dotyczące miejsca realizacji usługi:

1. lokalizacja spotkania – miasto Olsztyn w woj. warmińsko – mazurskim,
2. Miejsce wykonania usługi powinno spełniać normy hotelu trzygwiazdkowego lub czterogwiazdkowego oraz posiadać wpis do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich (Rejestr CWOH), 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>. Miejsce wykonania usługi (hotel) musi także być wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich, prowadzonej przez Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego.
3. Bezpłatny parking dla uczestników konferencji na co najmniej 10 samochodów,
4. Wykonawca zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu zamówienia zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027, mówiącymi o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, a w szczególności ze standardem szkoleniowym, informacyjno-promocyjnym oraz architektonicznym, dostępnymi pod linkiem: <https://www.funduszeuropejskie.gov.pl/strony/o-funduszach/fundusze-na-lata-2021-2027/prawo-i-dokumenty/wytyczne/projekt-zmienionych-wytycznych-dot-realizacji-zasad-rownosciowych-2021-2027/>
5. Miejsce wykonania usługi, bez względu na ilość kondygnacji przeznaczonych dla gości, musi posiadać infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (tj. winda, podjazdy). Ponadto sala, w której odbędzie się warsztat, sala, gdzie zostanie wykonana usługa restauracyjna, miejsce strefy wystawienniczej, 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.

6. Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi, tj. sala, w której odbędzie się zasadnicza część konferencji, strefa wystawiennicza oraz sala, w której zostanie wykonana usługa restauracyjna zlokalizowane były w jednym budynku.
7. Szatnia z obsługą zapewniona przez Wykonawcę
8. Łazienki i toalety, zlokalizowane w miejscu wykonania usługi, winny znajdować się na zewnątrz Sali konferencyjnej, w niedalekiej odległości od niej
9. podjazdy dla osób niepełnosprawnych przed obiektem oraz salą konferencyjną i restauracyjną – jeśli dostanie się do sali będzie tego wymagało

Niezbędne uwarunkowania dotyczące sali konferencyjnej:

Sala konferencyjna wraz z wyposażeniem winna być przygotowana i udostępniona przez Wykonawcę Zamawiającemu w dniu 19 października 2026 r. w godzinach 8:00-15:00.

Sala powinna pomieścić przewidywaną liczbę uczestników konferencji (max.220 osób). Winna być dostosowana do potrzeb przeprowadzenia spotkania - odpowiednio oświetlona, klimatyzowana, wyposażona w:

- krzesła z oparciami ustawione kinowo w stronę mównicy i stołu prezydialnego, w sposób umożliwiający swobodne przejście między poszczególnymi rzędami krzeseł;
- ekran projekcyjny z rzutnikiem multimedialnym;
- sprawny laptop z wejściem umożliwiającym podpięcie przenośnej pamięci USB (pendrive) z oprogramowaniem umożliwiającym odtworzenie prezentacji multimedialnych (PowerPoint) oraz krótkich filmów (Wykonawca na kilka dni przed konferencją umożliwi Zamawiającemu sprawdzenie poprawności odtwarzania materiału wykorzystanego docelowo na konferencji na sprzęcie, który zostanie Wykonawcy udostępniony podczas konferencji);
- kable zasilające sprzęt multimedialny zabezpieczone i poprowadzone pod ścianą sali konferencyjnej (nie przez środek);
- mównicę z mikrofonem i możliwością zdalnego przełączania slajdów prezentacji przez prelegenta (za pośrednictwem pilota);
- stół prezydialny z miejscami siedzącymi dla 6 osób, będących ekspertami podczas dyskusji kończącej konferencję. Przed każdym z ekspertów ustawiona na stole szklanka i butelka z wodą mineralną;
- sprawne i naładowane trzy mikrofony ruchome, bezprzewodowe – możliwość przenoszenia ich po całej sali konferencyjnej bez „uszczerbku” na jakości dźwięku.

UWAGA! Na panelu dyskusyjnym, który odbędzie się na zakończenie konferencji wymagane będą 3 ruchome, bezprzewodowe mikrofony na stole prezydialnym dla ekspertów, po jednym przed każdym z ekspertów, oraz 3 ruchome, bezprzewodowe mikrofony dla moderatora oraz na potrzeby pytań „z sali”. Łącznie 6 mikrofonów.

Sala konferencyjna powinna spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe. Temperatura powietrza w sali powinna wynosić 20⁰ C – 23⁰ C.

Sala konferencyjna musi być wyłączona z dostępu dla osób trzecich i nie może znajdować się w miejscach dostępnych dla innych osób. Wykonawca będzie odpowiedzialny za kompleksowe przygotowanie sali (tj. ustawienie elementów technicznych, sprzętu). Wykonawca zapewni minimum 1 osobę do obsługi technicznej sali, dostępną przez cały czas trwania konferencji.

Przed wejściem do sali konferencyjnej Wykonawca zapewni miejsce do przygotowania punktu rejestracyjnego dla uczestników konferencji wyposażone w 2-3 stoliki (w sumie 3 – 4 metry długości) przykryte obrusem, wraz z ustawionymi 2-3 krzesłami.

Wykonawca zapewni miejsce/ pomieszczenie na 10-12 stoisk wystawienniczych (obejmujących stół i 2 krzesła na jedno stoisko wystawiennicze) z dostępem do Internetu i możliwością podłączenia do prądu.

Niezbędne uwarunkowania dotyczące przygotowania usługi restauracyjnej:

Wszystkie posiłki powinny być świeże, przygotowane na terenie Olsztyna i dostarczone na miejsce odbywania się konferencji lub być przygotowane w kuchni obiektu, w którym odbędzie się konferencja.

Usługa restauracyjna wykonana będzie w formie bufetu szwedzkiego i będzie serwowana w hallu lub w odrębnej sali, zdolnej zmieścić wszystkich uczestników konferencji. Usługa będzie obejmowała następujące pozycje:

- A.** ciągły serwis kawowy dla max. 220 osób (gotowy na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem konferencji):

Napoje:

- napoje gorące: kawa, herbata - (co najmniej 200 ml na osobę), dodatki – mleko, w tym mleko bez laktozy, cukier, cytryna
- woda mineralna gazowana i niegazowana – co najmniej 200 ml/os.
- sok jabłkowy oraz pomarańczowy – co najmniej 100 ml/os.

Bufet słodki:

- 4 rodzaje ciastek kruchych - co najmniej 2 szt./os.
- owoce sezonowe.

- B.** poczęstunek dla max 220 osób (gotowy na co najmniej 30 minut przed planowanym zakończeniem konferencji – dokładna godzina zostanie wskazana przez Zamawiającego)

Napoje:

- napoje gorące: kawa, herbata - (co najmniej 200ml/os.), dodatki – mleko, w tym mleko bez laktozy, cukier, cytryna
- woda mineralna gazowana i niegazowana – co najmniej 200 ml/os.
- sok jabłkowy i pomarańczowy – co najmniej 100 ml/os

Bufet ciepły:

Zupa: beef stroganov/gulasz/leczo – co najmniej 300ml/ os (do wyboru jedno ciepłe danie z podanych) dla ok. 140-160 osób oraz zupa wegetariańska, np. krem z dyni/białych warzyw dla około 60 -80 osób (do wyboru jedno ciepłe danie z podanych)

Bufet zimny podany na paterach:

- paszteciki drożdżowe z nadzieniem mięsnym i bezmięsnym – co najmniej 2 szt./os.
- mini croissant w wersji wytrawnej (mięsny i bezmięsny) - co najmniej 2 szt./os.

Bufet słodki:

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

Przy wystawionych potrawach będą umieszczone winietki z nazwą. Konieczne jest oznaczenie dań wegetariańskich, bezglutenowych oraz tych posiadających alergeny (np. orzechy, jaja, soję, seler itd.)

Wykonawca zapewni dania bezglutenowe, min. 5 % dań z bufetu słodkiego i 5% dań z bufetu zimnego w odpowiedzi na specjalne potrzeby żywieniowe uczestników.

Każda pozycja bufetu słodkiego i zimnego bezglutenowego serwowana na oddzielnej tacy.

Ponadto Wykonawca:

- dostarczy wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach szklanych, soki będą dostępne w dzbankach szklanych;
- zapewni obrusy materiałowe (wyprasowane) i inne dekoracje stołów, serwetki jednorazowe oraz zastawę ceramiczną (naczynia i sztucce nie jednorazowe) – dobrane do rodzaju posiłku (talerzyki deserowe, miseczki do zupy, filiżanki do kawy i herbaty, szklanki do napojów zimnych) – w ilości odpowiedniej dla max 220 osób.
- zapewni obsługę kelnerską w trakcie spotkania (liczba kelnerów dostosowana do liczby gości), która przygotuje 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.

Wykonawca zapewni opakowania jednorazowe, w które na życzenie Zamawiającego zapakuje nieskonsumowane produkty (opakowania wydane tylko dla wskazanej osoby przez Zamawiającego).

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.

Wykonawca prześle propozycję menu Zamawiającemu. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę o świadczenie usługi po akceptacji menu.