

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi konferencyjno-szkoleniowej wraz z usługą zakwaterowania i wyżywienia dla 250 osób w dniach 05-07.11.2025 r. w obiekcie zlokalizowanym do 30 km od siedziby Zamawiającego tj. 22 Wojskowy Gospodarczy Oddział w Olsztynie zwany dalej 22 WOG, przy ul. Saperskiej 1, 10-073 Olsztyn z możliwością dojazdu komunikacją publiczną, ze szczególnym uwzględnieniem kolei.
2. Na potrzeby oceny odległości Zamawiający przyjmie adres siedziby Zamawiającego oraz adres obiektu wskazanego przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający dokona pomiaru odległości od 22 WOG w Olsztynie (punkt początkowy pomiaru) do obiektu (punkt końcowy pomiaru) poprzez wyznaczenie trasy drogą krajową na stronie internetowej Google Maps.
3. Przedmiot umowy obejmuje:
 - Zakwaterowanie od środy 05.11.2025 r. do piątku 07.11.2025 r. – trzy dni:
Dzień pierwszy - przyjazd oraz zakwaterowanie 250 osób od 16:00 do 21:00,
Dzień trzeci – wymeldowanie pełnej liczby uczestników do godziny 12:00.
 - Kolacja dla 250 osób w pierwszym i drugim dniu szkolenia,
 - Śniadanie dla 250 osób w drugim i trzecim dniu szkolenia,
 - Obiad dla 250 osób w drugim dniu szkolenia.
4. Wynajęcie sali konferencyjnej do 250 osób w drugim i trzecim dniu pobytu.

Podstawowe warunki zamówienia:

- 1) Obiekt w kategorii minimum 3 gwiazdek określonych w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 t.j.).
- 2) Obiekt musi spełniać wymagania w zakresie dostosowania do potrzeb osób niepełnosprawnych, w zakresie określonym dla budynków zamieszkania zbiorowego w rozporządzeniu Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz.U.2022.0.1225 t.j.)
- 3) Obiekt powinien być ogrodzony, strzeżony, na czas szkolenia wyłączony z użytkowania innych osób.
- 4) Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie świadczenia usługi.
- 5) Zakwaterowanie obejmuje 100 pokoi dwuosobowych (lub wieloosobowych do podwójnego wykorzystania) i 50 pokoi jednoosobowych. Pokoje powinny posiadać możliwość całorocznego zamieszkania. W każdym z pokoi musi znajdować się m.in: łóżko (w pokojach dwuosobowych dwa osobne łóżka) wraz z pościelą i ręcznikami.

- 6) Parking bezpłatny, ogrodzony, strzeżony, utwardzony, na terenie przynależnym do hotelu dla minimum 100 samochodów, posiadający stację ładowania samochodów elektrycznych oraz miejsce parkingowe dla autobusu.
- 7) Dostęp do bezprzewodowego Internetu na terenie obiektu dla wszystkich gości obejmujący pomieszczenia ogólnodostępne i pokoje oraz TV w pokojach wliczony w cenę usługi.
- 8) W każdym pokoju hotelowym musi być łazienka z całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody (wanna lub prysznic, WC, umywalka).
- 9) Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmniejszenia ostatecznej liczby gości, najpóźniej w terminie 2 dni przed rozpoczęciem przedsięwzięcia, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat (zmiana dotyczy maksymalnie 50 uczestników). Rozliczenie w takim przypadku zostanie uzgodnione proporcjonalnie do faktycznie zgłoszonej liczby osób.

Usługa gastronomiczna:

- 1) Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.)
- 2) Dwa śniadania – w formie bufetu gorącego, zimnego i deserowego, w skład śniadania powinny wchodzić co najmniej: minimum dwa posiłki na ciepło, wędlina i ser (co najmniej 3 rodzaje), napoje bez ograniczeń: herbata w saszetkach różne rodzaje, cytryna, cukier, kawa rozpuszczalna, naturalna i z ekspresu, śmietanka lub mleczko do kawy, sok (co najmniej trzy rodzaje), woda (gazowana i niegazowana), wrzątek.
- 3) Jeden obiad – w formie
 - bufetu dań gorących, w tym co najmniej dwie zupy i dwa dania mięsne ,
 - bufetu surówek
 - napoje bez ograniczeń: herbata w saszetkach różne rodzaje, cytryna, cukier, kawa rozpuszczalna i z ekspresu, śmietanka lub mleczko do kawy, sok (co najmniej trzy rodzaje), woda (gazowana i niegazowana), wrzątek.
- 4) Dwie kolacje – w formie
 - bufetu gorącego: dwie zupy dwa dania mięsne i jedno danie rybne, dodatki skrobiowe i warzywne
 - bufetu zimnego: do wyboru minimum pięć rodzajów przekąsek/sałatek
 - napoje bez ograniczeń: herbata w saszetkach różne rodzaje, cytryna, cukier, kawa rozpuszczalna i z ekspresu, śmietanka lub mleczko do kawy, sok (co najmniej trzy rodzaje), woda (gazowana i niegazowana), wrzątek.
- 5) Kuchnia i restauracja, w której serwowane są posiłki musi znajdować się na terenie obiektu, w którym są zakwaterowani uczestnicy szkolenia.

Usługa konferencyjna:

- 1) Sala konferencyjna w obiekcie hotelowym dla co najmniej 250 osób dostępna podczas dwóch dni szkoleniowych (06-07.11.2025 r.):
 - a. sala konferencyjna powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg szkolenia, tj. nie powinna graniczyć z zapleczem

kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym samym czasie pomieszczeniami, co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg szkolenia.

- b. sala konferencyjna powinna być wydzielonym, zamykanym pomieszczeniem, do którego dostępu nie będą miały osoby trzecie.
- 2) Sala wyposażona w meble (krzesła, stoły).
- 3) Klimatyzacja lub ogrzewanie oraz wentylację, oświetlenie dzienne z możliwością zaciemnienia.
- 4) Rzutnik multimedialny, ekran umieszczony przodem do uczestników (tzw. układ kinowy), flipchart (z artykułami piśmienniczymi dostosowanymi do danego flipcharta) oraz odpowiednie do wielkości sali nagłośnienie, działające 2 mikrofony.
- 5) Dostęp do prądu oraz bezprzewodowego Internetu w sali konferencyjnej bez ograniczeń.
- 6) Przerwa kawowa ciągła dla uczestników szkolenia podczas dwóch dni szkoleniowych szkolenia:
 - a. Możliwość organizacji przerw kawowych w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
 - b. Przerwa kawowa powinna zawierać co najmniej:
 - napoje - woda gazowana/niegazowana, soki owocowe, kawa, śmietanka lub mleko, herbata (różne rodzaje), cukier, cytryna,
 - bufet deserowy np. drobne ciastka i ciasto (minimum po trzy rodzaje), świeżo krojone owoce.
 - c. Godziny serwowania przerw kawowych zgodnie z przedstawionym przez Zamawiającego harmonogramem szkolenia.
- 7) Zapewnienie estetycznego wyglądu wizualnego sali konferencyjnej.

Pozostałe informacje:

- 1) Zamawiający przedstawi Wykonawcy przed rozpoczęciem szkolenia:
 - Dokładne informacje o liczbie osób biorących udział w spotkaniu na - 2 dni
 - Harmonogram szkolenia wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych - 2 dni
- 2) Wykonawca najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu zawierające wymagania Zamawiającego.
- 3) ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE MOŻLIWOŚĆ WPROWADZENIA ZMIAN W PROGRAMIE POLEGAJĄCYCH NA PRZESUNIĘCIACH GODZIN ROZPOCZĘCIA I ZAKOŃCZENIA POSZCZEGÓLNYCH BLOKÓW SPOTKAŃ.