

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej w zakresie zakwaterowania, wyżywienia i udostępnienia sal konferencyjnych dla przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego i przedsiębiorców z województwa śląskiego, uczestników dwudniowego Regionalnego Forum Energetycznego organizowanego przez Zamawiającego w terminie: 21-22 listopad 2019 r., na terenie gmin: Szczyrk lub Ustroń lub Wisła (województwo śląskie).

### Wymagania ogólne:

- a) hotel o standardzie nie niższym niż dla hoteli zaszeregowanych do kategorii trzygwiazdkowej, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 2166);
- b) obiekt musi zapewniać kompleksowość wykonania usługi, przez którą Zamawiający rozumie zapewnienie 100 miejsc noclegowych, wyżywienia oraz 2 sal konferencyjnych z pełnym wyposażeniem;
- c) miejsca noclegowe, miejsce wydawania posiłków oraz sale konferencyjne muszą być zlokalizowane na terenie jednego obiektu;
- d) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni odpowiednie oznakowanie tj. dojścia do sal konferencyjnych, sali restauracyjnej;
- e) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm i przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), przygotowania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów świeżych;
- f) Wykonawca zapewni pełny serwis gastronomiczny związany z wyżywieniem tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem i dekoracją stołów, zapewnieniem zastawy stołowej. Podczas obiadów, przerw kawowych i śniadania nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.
- g) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia planowanej liczby uczestników warsztatów (120 osób w dniu pierwszym forum oraz 100 osób w drugim dniu forum ) maksymalnie o 50%, - wówczas rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem usługi a Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaze Wykonawcy najpóźniej drogą mailową na 2 dni przed terminem realizacji usługi;
- h) Zamawiający nie pokrywa kosztów posiłków oraz napoi zamawianych indywidualnie przez uczestników warsztatów, kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane, zakwaterowania osób towarzyszących oraz kosztów, np. związanych z udostępnieniem w pokojach płatnej

telewizji lub mini-baru itp. W przypadku wystąpienia ww. kosztów zostaną one opłacone indywidualnie przez uczestników warsztatów;

- i) budynek hotelu nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie świadczenia usług, które wpływały by na zakres świadczonych usług i komfort przebywających tam uczestników forum;

#### Wymagania dotyczące zakwaterowania:

- a) zapewnienie przez Wykonawcę jednego noclegu dla grupy 100 osób, z zastrzeżeniem, że Zamawiający pokryje koszt noclegu dla 30 osób z tej grupy; pozostały koszt noclegu pokrywają uczestnicy forum;
- b) zakwaterowanie najpóźniej od godz. 14<sup>00</sup> pierwszego dnia (zgodnie ze złożoną ofertą) do godz. 12<sup>00</sup> drugiego dnia;
- c) zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub do pojedynczego wykorzystania, ogrzewanych, wyposażonych w TV, dostęp do internetu przez WiFi i łazienkę z umywalką, suszarkę do włosów, woda mineralna w pokojach (min. 0,5 l/dobę), toaletą, wanną lub prysznicem, zestawem 2 ręczników na osobę (1 mały i 1 duży kąpielowy), dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 godziny na dobę;
- d) zapewnienie miejsc parkingowych dla minimum 30 pojazdów w cenie usługi, jednak nie więcej niż faktyczna liczba uczestników
- e) miejsce świadczenia usługi: Ustroń lub Szczyrk lub Wisła (województwo śląskie);
- f) imienną listę (tj. imię i nazwisko) uczestników forum sporządzi Zamawiający i przekaże ją Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed dniem rozpoczęcia forum. Termin ten może ulec skróceniu po uzgodnieniu z Wykonawcą.

#### Wymagania dotyczące sali konferencyjnej:

- a) sala konferencyjna większa ( dla 120 osób) winna być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu pobytu od godz. 8<sup>00</sup> do godz. 17<sup>00</sup> i druga mniejsza (dla 20 osób) winna być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu pobytu od godz. 15<sup>00</sup> do godz. 17<sup>00</sup> oraz w drugim dniu pobytu sala konferencyjna większa od godz. 9<sup>00</sup> do godz. 13<sup>00</sup>. Na wniosek Zamawiającego i za zgodą Wykonawcy podane godziny udostępniania sal mogą ulec zmianie.;
- b) sale konferencyjne muszą być wyposażone w: instalację elektryczną przeznaczoną do pracy ze sprzętem komputerowym, posiadać dostęp do łącza internetowego oraz WiFi, z możliwością odpowiedniego zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji; w sprawny sprzęt multimedialny (2 mikrofony, głośniki, projektor, ekran, laptop, pilot do prezentacji ze wskaźnikiem), flipchart z kartkami i mazakami (minimum dwa różnokolorowe), odpowiednie oświetlenie, stół prezydialny i minimum 4 krzesła dla prowadzących warsztaty oraz obsługę techniczną dostępną podczas trwania forum. Ustawienie krzeseł dla uczestników: kinowe;
- c) sale konferencyjne muszą umożliwiać uczestnikom forum bardzo dobrą słyszalność i widoczność prezentowanych treści;
- d) sale konferencyjne muszą być wyposażone w klimatyzację z możliwością utrzymania stałej temperatury;
- e) sale powinny być usytuowane w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu; powinny mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sale zamykana, bez

możliwości przechodzenia przez nie lub przebywania w nich osób niebiorących udziału w forum);

- f) Wykonawca zamieści przed wejściem do sal konferencyjnych program forum, przesłany przez Zamawiającego najpóźniej 1 dzień roboczy przed jego rozpoczęciem.

#### Wymagania dotyczące usługi restauracyjnej:

Zakres usługi restauracyjnej:

1 dzień – szacowana liczba osób 120:

obiad (w formie bufetu) - dokładną godzinę Zamawiający ustali z Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed datą rozpoczęcia forum

przerwa kawowa (ciągła) - podanie poczęstunku w trakcie przerwy kawowej winno nastąpić w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w środku sali  
kolacja - dokładną godzinę Zamawiający ustali z Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed datą rozpoczęcia forum.

2 dzień – szacowana liczba osób 100:

śniadanie (w formie bufetu)

przerwa kawowa (ciągła) - podanie poczęstunku w trakcie przerwy kawowej winno nastąpić w pomieszczeniu znajdującym się bezpośrednio obok sali konferencyjnej lub w środku sali

obiad (w formie bufetu) - dokładną godzinę Zamawiający ustali z Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed datą rozpoczęcia forum.

Menu przypadające na 1 osobę:

**obiad** w formie bufetu, składający się z 2 dań gorących tj. co najmniej dwie zupy (min. 250 ml) oraz co najmniej 3 dania główne (w tym dwa mięsne do wyboru - min 200 g mięsa lub ryba) i 1 wegetariańskie, z dodatkami skrobiowymi (min 200 g) oraz surówkami i warzywami gotowanymi, deser (2 rodzaje do wyboru – w tym jedno ciasto)  
herbata co najmniej 2 rodzaje (w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki owocowe bez dodatku cukru minimum 2 rodzaje co najmniej 0,5l/os. podane w dzbankach, dodatki (tj. cukier biały i brązowy do wyboru, świeża cytryna pokrojona w plastry, śmietanka do kawy w płynie lub mleko) oraz woda mineralna gazowana i niegazowana (w butelkach szklanych 2szt. x 0,3l/0,33l/os.).  
Zamawiający wymaga, aby menu obiadów każdego dnia składało się z innych potraw. Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy i herbaty w termosach. Serwis obiadowy powinien być wyposażony w odpowiednią do liczby uczestników spotkania zastawę stołową oraz serwetki, przy czym Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.

**przerwa kawowa** składająca się co najmniej z: kawy z zaparzacza lub ekspresu, herbaty (pakowanej w oddzielnych torebkach w min. 5 różnych wariantach smakowych do wyboru) oraz dodatków (śmietanka do kawy w płynie lub mleko, cukier biały i brązowy do wyboru, świeża cytryna pokrojona w plastry); soki owocowe bez dodatku cukru minimum 3 rodzaje co najmniej 0,5l/os. podane w dzbankach; wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (w butelkach szklanych 2szt. x 0,3l/0,33l/os.); świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje do wyboru w ilości 2 szt./os., jak np.: banany, mandarynki, gruszki, jabłka czy winogrona/truskawki 100g/os.), ciasta (co najmniej 2 rodzaje po 100g/os., jak np.: sernik, szarlotka, makowiec, miodownik, itp.)

Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy i herbaty w termosach. Serwis kawowy powinien być wyposażony w odpowiednią do liczby uczestników spotkania zastawę stołową oraz serwetki, przy czym Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.

**kolacja** składająca się co najmniej z:

dania głównego składającego się z zupy (min. 250 ml) i dania ciepłego mięsnego (min 200 g mięsa lub ryba), z dodatkami skrobiowymi (min. 200g), dodatkami warzywnymi, deseru (2 rodzaje do wyboru – w tym jedno ciasto)

zimna płyta: chleb ze smalcem ze skwarkami (2 szt./os.), pasztety (min. 2 rodzaje), mięsa pieczone (min. 3 rodzaje), wędliny (min. 3 rodzaje), jajka (min. 2 rodzaje), śledzie (min. 2 rodzaje), sałatki (min. 2 rodzaje), sery żółte (min. 2 rodzaje), sery pleśniowe (min. 2 rodzaje), świeże warzywa (np. ogórki, pomidory), ciasta (min. 3 rodzaje, po 100g/os., jak np.: sernik, szarlotka, makowiec, miodownik, itp.)

dodatki: ketchup, musztarda, chrzan, masło czosnkowe, sosy/dipy (2 rodzaje), sól, pieprz, ogórki kwaszone;

pieczywo: chleb biały, chleb wieloziarnisty, bułki, bagietki;

ciepłe danie jednogarnkowe (np. żurek, bogracz, kwaśnica, strogonow)

herbata (co najmniej 2 rodzaje w tym jedna czarna i jedna owocowa), kawa z zaparzacza lub ekspresu, soki owocowe bez dodatku cukru minimum 2 rodzaje co najmniej 0,5l/os. podane w dzbankach, dodatki (tj. cukier biały i brązowy do wyboru, świeża cytryna pokrojona w plastry, śmietanka do kawy w płynie lub mleko) oraz woda mineralna gazowana i niegazowana (w butelkach szklanych 2szt. x 0,3l/0,33l/os).

Kolacja w części początkowej (tj. danie główne) winna być serwowana. Pozostała forma kolacji w formie bufetu.

Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy i herbaty w termosach. Serwis powinien być wyposażony w odpowiednią do liczby uczestników spotkania zastawę stołową oraz serwetki, przy czym Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.

**śniadanie** w formie bufetu, składające się min. z: dania ciepłego (100g); wędlin (30g); serów (80 g); sałatek (80 g); warzyw (50 g); pasztetu (25 g); pieczywa (chleb biały, chleb wieloziarnisty, bułki, bagietki (łącznie 150 g); masła; kawy (200 ml) z zaparzacza lub ekspresu; herbaty minimum 3 rodzaje (250 ml); dodatki tj. cukier biały i brązowy do wyboru, świeża cytryna pokrojona w plastry, śmietanka do kawy w płynie lub mleko; soków owocowych bez dodatku cukru (min. 250 ml/os.); wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (w butelkach szklanych 2szt. x 0,3l/0,33l/os).

Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy i herbaty w termosach. Serwis powinien być wyposażony w odpowiednią do liczby uczestników spotkania zastawę stołową oraz serwetki, przy czym Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych.

Zamawiający zastrzega sobie, aby posiłki odbywały się w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników forum lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników forum.

Zamawiający zastrzega, że w przypadku wystąpienia próśb o dietę specjalną (m.in. wegetariańska, bezglutenowa, inna) zgłosi do Wykonawcy potrzebę modyfikacji menu najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem forum.