

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)
dot. Zakresu III
termin 16-17 września 2019 r.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej **w terminie 16-17 września 2019 r.** obejmującej: zakwaterowanie, udostępnienie sal konferencyjnych z wyposażeniem oraz zapewnienie wyżywienia, dla uczestników spotkania warsztatowego organizowanego przez Zamawiającego. Usługą zostanie objętych **45 osób** (planowana liczba uczestników spotkania), przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia planowanej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 20% - wówczas rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem usługi a Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń. Informację o ostatecznej liczbie osób Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej drogą mailową na 6 dni roboczych przed terminem spotkania. Zakwaterowanie, miejsca parkingowe, sale konferencyjne oraz sala restauracyjna powinny być zlokalizowane w obrębie jednego obiektu.

Miejsce świadczenia usługi: miejscowości Ustroń, Wisła, Szczyrk (województwo śląskie).

Zamawiający nie dopuszcza powierzenia realizacji usługi w całości lub w części podwykonawcom.

I. Zakwaterowanie i miejsca parkingowe:

- Nocleg dla 45 osób w hotelu o standardzie nie niższym niż dla hoteli zaregistrowanych 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). Zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub w pokojach dwuosobowych do jednoosobowego wykorzystania, udostępnionych od godz. 9³⁰ w pierwszym dniu pobytu do godz. 11⁰⁰ w drugim dniu pobytu (Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie od godz. 13⁰⁰ i wykwaterowanie do godz. 10⁰⁰ przy zapewnieniu gościom strzeżonego miejsca na przechowanie bagażu); pokoje z łazienkami (umywalka, toaleta, wanna lub prysznic, dostęp do zimnej i ciepłej wody przez całą dobę), z zestawem 2 ręczników na osobę (1 mały i 1 duży kąpielowy), wyposażone w TV, dostęp do internetu przez WiFi.
- Cena pokoju musi uwzględniać wszelkie dodatkowe opłaty (klimatyczne lub inne, lokalnie wymagane).
- Zapewnienie miejsc parkingowych dla minimum 40 pojazdów (w cenie usługi).

II. Udostępnienie sal konferencyjnych:

- Zapewnienie dwóch sal konferencyjnych w celu organizacji spotkania tj. jednej sali konferencyjnej głównej, o wielkości odpowiedniej dla 45 osób (z ustawieniem stołów w podkowę) oraz jednej sali konferencyjnej dodatkowej, o wielkości odpowiedniej dla 20 osób (z ustawieniem dwóch osobnych stołów dla grup liczących po 10 osób), która zostanie wykorzystana w trakcie spotkania po podzieleniu uczestników na grupy zajęciowe.
- Udostępnienie sal konferencyjnych w pierwszym dniu spotkania od godz. 9³⁰ do godz. 19⁰⁰ oraz w drugim dniu od godz. 9⁰⁰ do godz. 14³⁰. Na wniosek Zamawiającego i za zgodą Wykonawcy podane godziny udostępniania sali mogą ulec zmianie.
- Sale konferencyjne muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa, akustyczne, oświetleniowe, w tym z oświetleniem dziennym, bez zakłócającego pracę hałasu z zewnątrz oraz być wyposażone w instalację elektryczną przeznaczoną do pracy ze sprzętem komputerowym, łącze internetowe (wi-fi lub stałe łącze) jeśli będzie dostępne w danym miejscu. Każda z sal konferencyjnych musi mieć możliwość zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji

multimedialnych oraz być wyposażona w sprawny sprzęt multimedialny (mikrofon, głośniki, projektor multimedialny kompatybilny z laptopem i stolik do jego ustawienia - o ile projektor nie jest podwieszony, ekran min. 2m x 2m, rzutnik, pilot do prezentacji) oraz tablicę flipchart. Do korzystania z tablicy flipchart należy zapewnić na każde spotkanie bloki do flipchartów gładkie 50-cio kartkowe w ilości 3 szt. oraz flamastry w ilości po 1 szt. Na każdego uczestnika spotkania jeden flamaster - koszt materiałów należy wliczyć w cenę usługi udostępnienia sal konferencyjnych.

- Sale powinny być estetyczne, posprzątane, bez zbędnych przedmiotów lub mebli i zapewniać komfort udziału uczestnikom spotkania.
- Sale muszą posiadać zaplecze sanitarne, łatwo dostępne dla uczestników spotkania (toalety muszą być posprzątane oraz wyposażone w środki czystości).
- Dla uczestników spotkania powinno zostać przewidziane miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej (bezpłatna szatnia, szafa na ubrania lub wieszaki na ubrania w głównej sali konferencyjnej).
- Wykonawca zapewni przed rozpoczęciem spotkania obecność osoby obsługującej wyposażenie techniczne głównej sali konferencyjnej - koszt obsługi należy wliczyć w cenę usługi udostępnienia sal konferencyjnych.
- W głównej sali konferencyjnej lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie powinna znaleźć się przestrzeń do organizacji miejsca poczęstunku (serwisu kawowego w formie bufetu).
- W czasie udostępnienia sal konferencyjnych Wykonawca zapewni uczestnikom poczęstunek (serwis kawowy w formie bufetu zgodnie z poniżej opisaną specyfikacją).

III. Zapewnienie wyżywienia uczestnikom spotkania:

Zakres usługi w pierwszym dniu pobytu każdego ze spotkań:

- a) poczęstunek – całodniowy serwis kawowy w czasie korzystania z sali konferencyjnej
- b) obiad
- c) kolacja

Zakres usługi w drugim dniu pobytu każdego ze spotkań:

- a) poczęstunek – całodniowy serwis kawowy w czasie korzystania z sali konferencyjnej
- b) śniadanie
- c) obiad

Menu (podane ilości przypadające na 1 osobę):

- **Poczęstunek - serwis kawowy** w formie bufetu, dostarczany do głównej sali konferencyjnej (zorganizowany w sali na stołach bufetowych lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie), zapewniony w czasie korzystania z sal konferencyjnych, składający się co najmniej z:
 - kawy czarnej z ekspresu (w ilości nielimitowanej), z dodatkami (cukier, śmietanka do kawy w płynie),
 - herbaty gatunkowej minimum 3 rodzaje (w ilości nielimitowanej) do samoobsługowego zaparzania wrzątkiem z samowara, z dodatkami (cukier, cytryna w plasterkach);
 - soków owocowych bez dodatku cukru minimum 3 rodzaje, podanych w dzbankach (100 ml z każdego rodzaju) oraz wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (500 ml z każdego rodzaju); poczęstunku - dwa rodzaje ciast pieczonych (100 g), mieszanki ciastek kruchych typu herbatniki (30 g), paluszków słonych (30 g).

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, która powinna być wymieniana i uzupełniana na bieżąco w godzinach korzystania z sali.

Serwis kawowy powinien być uzupełniany na bieżąco w czasie korzystania z sal konferencyjnych

- w celu należytego wykonania usługi Wykonawca zapewni obsługę serwisu w godzinach udostępniania sal konferencyjnych - koszt obsługi należy wliczyć w cenę usługi udostępnienia

sal konferencyjnych. Serwis kawowy powinien być dostępny dla uczestników spotkania: w pierwszym dniu od godz. 9³⁰ do godz. 19⁰⁰ oraz w drugim dniu pobytu od godz. 9⁰⁰ do godz. 14³⁰.

- **Śniadanie** podawane w sali restauracyjnej w formie tzw. szwedzkiego bufetu, składające się co najmniej z: dania ciepłego (100g); wędlin (30g); serów (80 g); sałatek (80 g); warzyw (50 g); pasztetu (25 g); pieczywa: chleb biały, wieloziarnisty, bułki, bagietki (łącznie 150 g); masła; kawy (200 ml) z dodatkami tj. cukier, śmietanka do kawy w płynie; herbaty gatunkowej - minimum 3 rodzaje (250 ml) z dodatkami tj. cukier, cytryna w plasterkach; soków owocowych bez dodatku cukru (łącznie 250 ml); wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (250 ml na osobę).
- **Obiad** podawany w sali restauracyjnej, składający się z: zupy 250 ml, dania głównego – porcja mięsa (150 g) np. kotlet schabowy panierowany/ kotlet de volaille/rolada wołowa, dodatków (150 g) w postaci frytek lub ziemniaków lub klusek, zestawu surówek lub warzyw (50 g), deseru, zimnych napojów (soki owocowe bez dodatku cukru - 200 ml, woda gazowana/niegazowana (250 ml), kawy (200 ml) z dodatkami tj. cukier, śmietanka do kawy w płynie; herbaty gatunkowej - minimum 3 rodzaje (250 ml) z dodatkami tj. cukier, cytryna w plasterkach. Zamawiający dopuszcza organizację obiadu w formie bufetu obejmującego dania mięsne.
- **Kolacja** podawana w sali restauracyjnej w formie tzw. szwedzkiego bufetu, składająca się co najmniej z: zupy (250 ml), dania ciepłego mięsnego (200 g), dodatków skrobiowych i warzywnych do dania mięsnego; dwóch rodzajów wędlin (80g); dwóch rodzajów serów (80 g); sałatek (80 g); pasztetu (25 g); świeżych warzyw np. pomidor, ogórek (50g); pieczywa - kilka rodzajów do wyboru (łącznie 150 g); masła; kawy (200 ml) z dodatkami tj. cukier, śmietanka do kawy w płynie; herbaty gatunkowej -minimum 3 rodzaje (250 ml) z dodatkami tj. cukier, cytryna w plasterkach; soków owocowych bez dodatku cukru (łącznie 250 ml); wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (250 ml na osobę).

IV. Dodatkowe zastrzeżenia:

- Zamawiający wymaga, aby menu obiadów każdego dnia składało się z innych potraw.
- Zamawiający wymaga zapewnienia dania wegetariańskiego w zamian dania głównego. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o ilości osób, dla których należy zapewnić danie wegetariańskie co najmniej na 4 dni przed planowanym wykonaniem usługi.
- Usługa restauracyjna, z uwzględnieniem serwisu kawowego dostarczanego do sali konferencyjnej w czasie jej udostępnienia) rozpoczyna się obiadem w dniu przyjazdu i kończy obiadem w dniu następnym.
- Budynek hotelu nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie świadczenia usługi.
- Zamawiający oraz Wykonawca nie pokrywają kosztów usług zamówionych indywidualnie przez uczestników spotkania nie objętych przedmiotem usługi, w szczególności: zakwaterowania osób towarzyszących uczestnikom spotkania, udostępnienia w pokojach płatnej telewizji lub mini-baru, rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane, posiłków oraz napoi zamawianych indywidualnie przez uczestników itp. W przypadku wystąpienia tych kosztów zostaną one opłacone indywidualnie przez uczestników.
- Wykonawca zapewni pełny serwis gastronomiczny związany z wyżywieniem tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem i dekoracją stołów, zapewnieniem zastawy stołowej. Podczas posiłków nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych naczyń i sztućców.