ZN-ZP.272.6.22.2018.AT **Załącznik nr 3 do ogłoszenia/**
Załącznik nr 1 do umowy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska w zakresie zakwaterowania, wyżywienia i udostępnienia sali konferencyjnej dla maksymalnie 60 osób uczestników szkolenia w terminie 15-16 listopad 2018 r.

1. Zakwaterowanie:

- Jeden nocleg **maksymalnie dla 60 osób**; zakwaterowanie od godz. 9^{00} pierwszego dnia (zamawiający dopuszcza zakwaterowanie od godz. 13^{00} przy zapewnieniu strzeżonego miejsca na przechowanie rzeczy) do godz. 15^{00} drugiego dnia; w 36 pokojach jednoosobowych lub pokojach dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 12 pokojach dwuosobowych, ogrzewanych, wyposażonych w TV, dostęp do internetu przez WiFi i łazienkę z umywalką, 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.

  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).

- zapewnienie miejsc parkingowych dla minimum 50 pojazdów (w cenie usługi), jednak nie więcej niż liczba faktycznych uczestników.
- Miejsce noclegu, miejsce usługi restauracyjnej, sala konferencyjna, miejsce kolacji regionalnej oraz miejsca parkingowe powinny być zlokalizowane w obrębie jednego obiektu.
- Miejsce świadczenia usługi: jedna z wymienionych miejscowości: **Ustroń lub Wisła lub Brenna lub Szczyrk lub Istebna.**
- Usługą zostanie objętych maksymalnie 60 osób. Imienną listę (imię i nazwisko) uczestników wyjazdu sporządzi Zamawiający i przekaże ją Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed wyjazdem. Termin ten może ulec skróceniu po uzgodnieniu z Wykonawcą.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników maksymalnie o 30%, wówczas rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń. Informację w tym zakresie Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie do 2 dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia.
- Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

2. Zapewnienie sali konferencyjnej:

- Sala konferencyjna (klimatyzowana) dla minimum 60 osób; udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu pobytu od godz. 9^{00} do godz. 19^{00} oraz w drugim dniu pobytu od godz. 9^{00} do godz. 14^{30}. Na wniosek Zamawiającego i za zgodą Wykonawcy podane godziny udostępniania sali mogą ulec przesunięciu lub/i wydłużeniu.
- Sala konferencyjna musi być wyposażona w instalację elektryczną przeznaczoną do pracy ze sprzętem komputerowym, dostęp do łącza internetowego oraz WiFi; wyciszona; z możliwością odpowiedniego zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji; wyposażona w sprawny sprzęt multimedialny (mikrofon, głośniki projektor, ekran, laptop), flipchart z kartkami i mazakami (minimum cztery różnokolorowe), odpowiednie oświetlenie. Ustawienie miejsc w sali konferencyjnej kinowe lub szkolne.

- Podanie poczęstunku w trakcie przerwy kawowej winno nastąpić w pomieszczeniu znajdującym się obok sali.

3. **<u>Zapewnienie usługi restauracyjnej dla uczestników:</u>**

Zakres usługi restauracyjnej:

1) **W pierwszym dniu pobytu:**
   a) Obiad (około godz. 14.00-15.00)
   b) poczęstunek (przerwa kawowa)
   c) kolacja regionalna(około godz. 19.00)

Menu przypadające na <u>1 osobę</u>:

a) **obiad** składający się z: zupy 250 ml, dania głównego – kotlet de volaille (150 g), dodatków w postaci frytek lub ziemniaków lub klusek (150 g) zestawu surówek lub warzyw (50 g), deseru, zimnych napojów (soki owocowe bez dodatku cukru - 200 ml, woda gazowana/niegazowana (250 ml). **Zamawiający nie dopuszcza organizacji obiadu w formie bufetu szwedzkiego.**

b) **poczęstunek (przerwa kawowa)** składająca się co najmniej z: kawy z ekspresu (200 ml) z dodatkami - cukier, śmietanka do kawy w płynie; Herbaty gatunkowej -minimum 3 rodzaje (250 ml) do zaparzenia z samowara z dodatkami tj. cukier, cytryna w plasterkach; soków owocowych bez dodatku cukru – minimum 3 rodzaje podane w dzbankach (łącznie 250 ml); wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (250 ml na osobę); poczęstunku - dwa rodzaje ciast pieczonych (100 g), ciastka (30 g), paluszki słone (30 g), owoce (100 g); **Catering dostarczony poza salę konferencyjną - całodzienny serwis kawowy uzupełniany na bieżąco.**

c) **kolacja regionalna** składająca się co najmniej z: kwaśnicy (50 ml); żurku (50 ml); ziemniaków pieczonych (200 g); potraw mięsnych z grilla: karczek, kiełbaski, kaszanka, szaszłyki z kurczakiem i warzywami (łącznie 250g); pstrąg z grilla (100g); Dodatki: ketchup, musztarda, masło czosnkowe, sosy/dipy (2 rodzaje), sól, pieprz, ogórki; pieczywo: chleb biały, wieloziarnisty, bułki; łącznie (150 g); sałatek (150g); kawy (150 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 (łącznie 250 ml); wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (250 ml na osobę); **Kolacja regionalna w formie bufetu szwedzkiego zorganizowana w miejscu pozwalającym na przeprowadzenie kolacji również w czasie deszczowej pogody (np. chata grillowa udostępniona na czas nie krótszy niż 5 godzin). Kolacji winna towarzyszyć kapela regionalna (na czas 3 godzin).**

2) **W drugim dniu pobytu:**
   a) śniadanie w formie szwedzkiego bufetu (około godz. 8.00.-9.00)
   b) poczęstunek (przerwa kawowa) (około godz. 11.00-11.15)
   c) obiad (około godz. 13.00-14.00)

Menu przypadające na <u>1 osobę</u>:

a) **śniadanie w formie szwedzkiego 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, 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).

b) **obiad** składający się z: zupy 250 ml, dania głównego – łosoś pieczony (150 g), dodatków w postaci frytek (150 g), zestawu surówek lub warzyw (50 g), deseru, zimnych napojów (soki owocowe bez dodatku cukru - 200 ml, woda gazowana/niegazowana (250 ml). **Zamawiający nie dopuszcza organizacji obiadu w formie bufetu szwedzkiego.**

c) **poczęstunek (przerwa kawowa)** składająca się co najmniej z: kawy z ekspresu (200 ml) z dodatkami - cukier, śmietanka do kawy w płynie; Herbaty gatunkowej -minimum 3 rodzaje (250 ml) do zaparzenia z samowara z dodatkami tj. cukier, cytryna w plasterkach; soków owocowych bez dodatku cukru – minimum 3 rodzaje podane w dzbankach (łącznie 250 ml); wody mineralnej gazowanej/niegazowanej (250 ml na osobę); poczęstunku - dwa rodzaje ciast pieczonych (100 g), ciastka (30 g), paluszki słone (30 g), owoce (100 g); **Catering dostarczony poza salę konferencyjną - całodzienny serwis kawowy uzupełniany na bieżąco.**

4. <u>Dodatkowe postanowienia:</u>

a) Zamawiający wymaga aby menu obiadów każdego dnia składało się z innych potraw.

b) 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 2 dni przed planowanym wykonaniem usługi.

c) Podane przez Zamawiającego powyżej godziny są orientacyjne i mogą ulec zmianie.

d) Usługa restauracyjna rozpoczyna się obiadem w dniu przyjazdu, a kończy obiadem w dniu następnym.

e) Zamawiający oraz Wykonawca nie pokrywają 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. W przypadku wystąpienia ww. kosztów zostaną one opłacone indywidualnie przez uczestników.

f) Budynek hotelu nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie świadczenia usługi.

g) Zamawiający nie dopuszcza, aby realizacja usługi hotelarskiej odbyła się w obiektach innych niż hotele zaszeregowane co najmniej do kategorii trzygwiazdkowej (np.: pensjonaty, domy wczasowe).

h) 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 2017 r. poz. 149), przygotowania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów świeżych.

i) Wykonawca zapewni pełny serwis gastronomiczny związany z wyżywieniem tzn. przygotowaniem, obsługą kelnerską, nakryciem i dekoracją stołów, zapewnieniem zastawy stołowej. Podczas obiadów i śniadania nie dopuszcza się stosowania plastikowych lub papierowych kubeczków, sztućców, talerzy itp.

j) Szczegółowe uregulowania, co do warunków realizacji zamówienia zawiera wzór umowy stanowiący Załącznik nr 2 do SIWZ.