

Nr sprawy 7-1/AS/2019

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są **usługi noclegowe, gastronomiczne (kolacja, obiad, całodniowy serwis kawowy) i zapewnienie sal szkoleniowych** w trakcie dwóch szkoleń, które będą miały miejsce w Szczecinie w dniach 10-11 i 24-25 września 2019 r., na następujących warunkach:

1. **Zapewnienie noclegu ze śniadaniem i kolacją** dla około 20 uczestników podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie około 40 noclegów za dwa dwudniowe szkolenia):
 - a) pokoje maksymalnie dwuosobowe z oddzielnymi łózkami i pełnym węzłem sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka, suszarka),
 - b) w przypadku zaistnienia sytuacji uczestnictwa w szkoleniu nieparzystej liczby osób lub osób różnej płci, Wykonawca udostępni pokoje jednoosobowe,
 - c) na każdy pokój przypada 1 łazienka,
 - d) każdy pokój wyposażony w zestaw do zrobienia kawy i herbaty,
 - e) wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w jednym hotelu,
 - f) standard hotelu dwu- lub trzygwiazdkowy, przystosowany dla osób niepełnosprawnych, np. winda,
 - g) lokalizacja hotelu w maksymalnej odległości 5 km od dworca PKP lub PKS w Szczecinie,
 - h) dla każdej osoby nocującej musi być zapewniona 1 kolacja pierwszego dnia szkolenia i 1 śniadanie drugiego dnia szkolenia:
 - i. śniadanie w formie stołu szwedzkiego - minimum: danie ciepłe, pieczywo, wędlina, ser, warzywa, ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru, z dodatkami cukier, cytryna, mleko, etc.), śniadanie podawane w godz. 7:00 - 8:00,
 - ii. kolacja – dopuszcza się w formie stołu szwedzkiego minimum: danie ciepłe, pieczywo, wędlina, ser, warzywa, ciepłe napoje (kawa, herbata do wyboru, z dodatkami cukier, cytryna, mleko, etc.) lub w formie posiłku złożonego z dwóch dań oraz kompotu, kolacja podawana w godz. 18:00 – 19:00,
 - iii. śniadanie i kolacja przygotowane ze świeżych produktów w dniu usługi,
 - iv. śniadanie i kolacja podawane w tym samym obiekcie co usługa noclegowa, ,
 - v. śniadanie i kolacja podane na zastawie wielorazowej (ceramicznej, porcelanowej, szklanej),
 - i) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób nocujących na 3 dni przed szkoleniem.
2. **Zapewnienie kolacji** dla dwóch wykładowców pierwszego dnia szkolenia podczas dwóch dwudniowych szkoleń na takich samych warunkach jak w pkt. 1 h) (łącna ilość kolacji wynosi 2 os. x 2 dni = 4 posiłki).



3. Zapewnienie obiadu dla około 30 uczestników i dwóch wykładowców podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 32 os. x 4 dni = 128 obiadów):

- a) obiad składa się z dwóch dań dla każdej osoby:
 - zupy około 250 g,
 - ciepłego dania: jednogarnkowe około 450 g lub porcjowanego: mięso – ok. 150 g, ziemniaki, ryż, kasze, makaron itp. – ok. 150 g, surówki, sałaty, warzywa blanszowane – ok. 200 g,
 - kompotu lub soku (250 ml) oraz wody mineralnej,
- b) obiad będzie przygotowany i podany w gotowych porcjach dla każdego uczestnika i wykładowcy,
- c) obiad przygotowany ze świeżych produktów w dniu usługi,
- d) obiad podany na zastawie wielorazowej (ceramicznej, porcelanowej, szklanej),
- e) porcje będą takie same dla wszystkich uczestników, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych itp.), o których Wykonawca zostanie poinformowany na 3 dni przed realizacją usługi,
- f) obiad podawany między godz. 13:00 a 14:00,
- g) obiad podawany w tym samym obiekcie, w którym będzie realizowane szkolenie,
- h) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilość porcji obiadowych na 3 dni przed szkoleniem.

4. Zapewnienie ciągłej przerwy kawowej dla około 30 uczestników podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 4 przerwy kawowe), czyli 30 os. x 4 dni = 120 porcji:

- a) serwis kawowy - ciągły, uzupełniany na bieżąco, zawierający: kawę rozpuszczalną lub z ekspresu, herbatę, z dodatkami: cukier, cytryna, mleko itp., wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, soki, przekąski słone (paluszki, krakersy) i dwa rodzaje suchych ciastek (łącznie około 100 g na osobę),
- b) serwis kawowy ma być świadczony w wyznaczonym miejscu w pobliżu sal szkoleniowych,
- c) Wykonawca zapewni naczynia i sztucce do wykonania usługi, bez obsługi,
- d) czas świadczenia usługi pokrywa się z czasem trwania szkolenia, tj. od godz. 9.00 do godz. 18.00,
- e) Zamawiający poinformuje Wykonawcę, o ilość uczestników szkoleń na 3 dni przed szkoleniem.

5. Dostęp do przestrzeni szkoleniowej – dwóch sal szkoleniowych o powierzchni min. 30 m² oraz przestrzeni do świadczenia serwisu kawowego podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 8 sal):

- a) każda sala przeznaczona dla minimum 15 osób do wyłącznego użytku uczestników szkoleń,





- b) sale zamknięte, bez możliwości przechodzenia i przebywania osób nie biorących udziału w szkoleniu,
- c) sale wyposażone w stoły i krzesła (z możliwością ich przestawiania), projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart z czystymi kartkami i markerami, bezprzewodowy i stały dostęp do Internetu,
- d) w salach musi być możliwość podłączenia do sieci energetycznej,
- e) sale muszą zapewniać uczestnikom warunki zgodne z zasadami BHP: oświetlenie (sale z dostępem do światła dziennego), odpowiednia wentylacja, ogrzewanie,
- f) sale muszą znajdować się w budynku, w którym będzie świadczona usługa hotelowa i gastronomiczna oraz spełniać warunki umożliwiające sprawne oraz komfortowe przeprowadzenie szkoleń,
- g) przynajmniej jedna sala z dostępem dla osób niepełnosprawnych,
- h) sale będą użytkowane każdego dnia szkolenia w następujących godzinach 08:00 – 18:30, z uwzględnieniem przerw, w tym obiadowej oraz czasu na przygotowanie i uporządkowanie sal,
- i) Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia zajęć w innych godzinach pod warunkiem uzgodnienia tego faktu z grupą i w porozumieniu z Wykonawcą,
- j) Wykonawca wyznaczy miejsce do świadczenia serwisu kawowego,
- k) uczestnicy mają mieć zapewniony swobodny dostęp do serwisu kawowego,
- l) w przypadku położenia sal szkoleniowych na różnych poziomach, serwis kawowy powinien być świadczony dla każdej grupy oddzielnie (każda grupa liczy około 15 osób),
- m) Wykonawca zapewni stoły do świadczenia serwisu kawowego.

