

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I. Informacje ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi hotelarskiej, gastronomicznej wraz z udostępnieniem sali konferencyjnej obejmującej zakwaterowanie i wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja) dla 25 osób, biorących udział w szkoleniu z zakresu ratownictwa wodnego w trudnych warunkach atmosferycznych wykonujących zadania na wodach i terenach przywodnych
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: województwo podkarpackie, powiat leski,
w terminie od dnia **22.10.2024 r. do dnia 25.10.2024 r.**

Usługa zostanie zrealizowana w terminie :

od 22.10.2024 r. do 25.10.2024 r. – 3 doby (3 noclegi),

wg następującego harmonogramu:

a) 22.10.2024 r.

- przyjazd, zakwaterowanie uczestników szkolenia w godz. 12.00 - 13.00
- obiad w godz. 14.00-15.00
- kolacja około godz. 18.00 - 18.30

b) 23.10.2024 r.

- śniadanie około 8.00 - 9.00
- sala konferencyjna w godz. 9.30 - 13.30
- obiad w godz. 14.00-15.00
- kolacja około godz. 18.00 - 18.30

c) 24.10.2024 r.

- śniadanie około 8.00 - 9.00
- sala konferencyjna w godz. 9.30 - 13.30
- obiad w godz. 14.00-15.00
- kolacja około godz. 18.00 - 18.30

d) 25.10.2024 r.

- śniadanie około 8.00 - 9.00
- sala konferencyjna w godz. 9.30 - 13.30
- obiad w godz. 14.00-15.00
- wymeldowanie w godz. 15.00-15.30

2. W szkoleniu weźmie udział 25 uczestników.

II. Wymagania:

Obiekt w którym będą świadczone przedmiotowe usługi musi spełniać następujące wymogi:

- a) Obiekt stanowiący hotel, ośrodek wypoczynkowy lub kompleks szkoleniowo – konferencyjny,
- b) Hotel, pensjonat lub inny obiekt, w którym będą świadczone usługi hotelarskie musi zapewnić możliwość noclegu dla 25 osób w pokojach 2,3 osobowych.
- c) Parking dla min: 6 samochodów.
- d) Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do kontaktów poprzez którą uczestnicy pobytu będą mogli dokonywać rezerwacji pokoi.

1. Zakwaterowanie:

- a) Wykonawca musi zapewnić nocleg dla 25 osób, w każdym z pokoi musi znajdować się m.in. łóżko (w pokojach dwuosobowych dwa osobne łóżka, w pokojach trzyosobowych trzy osobne łóżka, czteroosobowych cztery osobne łóżka) wraz z pościelą i ręcznikami.
- b) dostęp do bezpłatnej sieci Internet w pomieszczeniach ogólnodostępnych i w pokojach,
- c) zapewnienie właściwej temperatury w pokojach - działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja,
- d) pełny węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (wanna lub prysznic),
- e) przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów ppoż,

2. Wyżywienie:

- 1). Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia całodziennego wyżywienia na terenie obiektu, w którym będą przebywać uczestnicy szkolenia:
 - a) **I dnia :**
 - obiad w godz. 14.00-15.00
 - kolacja około godz. 18.00 - 18.30
 - b) **II dnia:**
 - śniadanie około 8.00 - 9.00
 - obiad w godz. 14.00-15.00
 - kolacja około godz. 18.00 - 18.30
 - c) **III dnia:**
 - śniadanie około 8.00 - 9.00
 - obiad w godz. 14.00-15.00
 - kolacja około godz. 18.00 - 18,30
 - d) **IV dnia**
 - śniadanie około 8.00 - 9.00
 - obiad w godz. 14.00-15.00

2). śniadanie:

w formie tzw. „szwedzkiego stołu” obejmujące min. dwa dania gorące, różne rodzaje i gatunki serów, wędlin wysokiej jakości, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, jogurty (owocowe i naturalne), warzywa, owoce, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe).

3). obiad:

składające się z zupy i drugiego dania (preferowane dania mięsne) deser, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe).

4). kolacja:

składająca się z ciepłego dania serwowanego na talerzach, półmiskiem wędlin, pieczywem mieszanym, napoje zimne i gorące (herbata, cytryna, soki owocowe, woda mineralna).

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem pobytu,
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- w całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych,
- posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych,
- zapewnienie spożywania przez uczestników posiłków w restauracji znajdującej się w obiekcie, w którym świadczona będzie usługa hotelowa lub maksymalna odległość pomiędzy budynkami nie będzie większa niż 50 m.

III. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnej liczbie osób do 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
2. Podana ilość 25 osób jest liczbą deklarowaną przez organizatora pobytu, zaś faktyczna liczba może się różnić. Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkolenia.

3. Określenie ilości usług zostało przyjęte przez Zamawiającego szacunkowo i nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy w razie mniejszej lub większej liczby uczestników pobytu w trakcie realizacji usługi.
4. Zamawiający zastrzega, że może nie zrealizować pełnego zakresu i ilości zaplanowanych usług stanowiących przedmiot zamówienia z powodów niezależnych od Zamawiającego.
5. Określone przez Zamawiającego ilości przewidzianych usług stanowiących przedmiot zamówienia nie mogą być podstawą do dochodzenia roszczeń ze strony Wykonawcy.
6. Faktyczna ilość zlecanych usług będzie wynikać z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w tym zakresie.