

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Informacje ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarskiej, gastronomicznej i konferencyjnej dla 40 osób (pracowników, funkcjonariuszy garnizonu podkarpackiego oraz prelegentów) biorących udział w szkoleniu obronnym w obiekcie hotelowym lub szkoleniowo – wypoczynkowym w terminie **04 – 06.12.2024 r.**, na terenie powiatu leskiego lub bieszczadzkiego wraz z udostępnieniem sali konferencyjnej wyposażonej w sprzęt do prezentacji multimedialnych z dostępem do projektora i nagłośnienia z możliwością podłączenia do komputera przenośnego, bezpłatnego parkingu dla wszystkich pojazdów osobowych oraz autobusu służącego do transportu uczestników szkolenia.
2. Wskazane jest aby podczas prowadzonych zajęć w sali konferencyjnej oraz jej rejonie nie przebywały osoby postronne.
3. Usługa zostanie zrealizowana w terminie **od dnia 04.12.2024 r. do 06.12.2024 r.**
4. W szkoleniu weźmie udział 40 uczestników.

II. Wymagania:

1. Obiekt w którym będą świadczone przedmiotowe usługi musi spełniać następujące wymogi:
 - a) Obiekt stanowiący hotel lub obiekt szkoleniowo – wypoczynkowy o standardzie minimum trzygwiazdkowym,
 - b) Hotel, pensjonat lub inny obiekt, w którym są świadczone usługi hotelarskie musi zapewniać możliwość noclegu dla 40 osób w pokojach 1, 2, lub 3 osobowych.
 - c) Parking dla min: 12 samochodów osobowych, autobusu.
 - d) Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do kontaktów poprzez którą uczestnicy pobytu będą mogli dokonywać rezerwacji pokoi.

2. Zakwaterowanie:

- a) Wykonawca musi zapewnić nocleg dla 40 osób w każdym z pokoi musi znajdować się m.in: łóżko (w pokojach dwuosobowych dwa osobne łóżka, trzyosobowych trzy 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,
- f) zamawiający zastrzega możliwość osobnego zakwaterowania kobiet.

3. Wyżywienie:

- 1) Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia uczestnikom szkolenia całodziennego wyżywienia na terenie obiektu, w którym będą przebywać uczestnicy szkolenia:

a) I dnia (04.12.2024 r.)

- serwis kawowy 11:20-13:50 serwis kawowy (w przerwie zajęć)
- obiad około godz.13:50-15:00,
- kolacja od godz. 19:00

b) II dnia: (05.12.2024 r.)

- śniadanie około godz. 8:30-9:30
- serwis kawowy około godz. 9:30-12:50 (w przerwie zajęć)
- obiad około godz. 12:50-13:50
- kolacja w terenie (suchy prowiant) około godz. 17.30-19.00

c) III dnia: (06.12.2024 r.)

- śniadanie około godz. 8:00-8:45

1). Dostęp do serwisu kawowego obejmuje: kawę rozpuszczalną i parzoną, herbatę w torebkach, cytrynę, cukier, mleko, wrzątek, wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną oraz 1 sztukę ciasta na osobę.

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, dżemy, miód, 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 (min. dwa rodzaje dań do wyboru w tym jedno wegetariańskie) deser, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, soki),

4) kolacja:

dopuszczalna również forma tzw. „szwedzkiego stołu” składająca się z przystawki (min. 3 rodzaje do wyboru), dania ciepłego (min. 3 rodzaje do wyboru), napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe), wędliny wysokiej jakości, deski serów, sałatek (min. 3 rodzaje do wyboru), pieczywa mieszanego, ciast (min. 2 rodzaje do wyboru)

2) W zakresie żywienia 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 żywienia urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- w całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup pożywczych,
- 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 odbywa się szkolenie,

- wykonawca na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia.

III. UDOSTĘPNIENIE SALI KONFERENCYJNEJ:

- 1) Sala konferencyjna w budynku hotelowym dla ok. 40 osób będzie dostępna w dniach: od 04 do 06 grudnia 2024 r.
- 2) Sala będzie wyposażona w krzesła i stoliki.
- 3) Sala będzie klimatyzowana lub ogrzewana (w zależności od pory roku) oraz wyposażona w wentylację oraz oświetlenie z możliwością zaciemnienia.
- 4) Na wyposażeniu sali musi znajdować się projektor multimedialny z dostępem do projektora i nagłośnienia z możliwością podłączenia do komputera przenośnego.
- 5) Dostęp do bezprzewodowej sieci Internet w sali konferencyjnej.
- 6) Wykonawca zapewni wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) dla uczestników spotkania (rozstawiona na stołach w sali konferencyjnej).
- 7) Wykonawca zapewni estetyczny wygląd wizualny sali konferencyjnej.

IV. POZOSTAŁE INFORMACJE:

1. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnej liczbie osób do 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia,
2. Podana ilość 40 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 zleczanych usług będzie wynikać z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w tym zakresie.