

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	<p>Wykonanie usługi hotelarskiej i gastronomicznej oraz zapewnienie sal w których odbędą się zajęcia warsztatowe.</p> <p>Usługa hotelowa (3 noclegi) – dla 93 osób.</p> <p>1 dzień Usługa gastronomiczna (obiad, kolacja) – dla 93 osób.</p> <p>2 dzień: Usługa gastronomiczna: śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja</p> <p>3 dzień: Usługa gastronomiczna: śniadanie, 2 przerwy kawowe, obiad, kolacja</p> <p>4 dzień: Usługa gastronomiczna: śniadanie, obiad + suchy prowiant na drogę powrotną – woda, kanapka/bułka, owoc</p>
MIEJSCE	<p>Obiekt hotelowo wypoczynkowy w miejscowości nadmorskiej w Polsce-standard odpowiadający wymogom min. 3 gwiazdkowego hotelu.</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia łącznie 93 osób wskazanych przez zamawiającego od następstwa nieszczęśliwych wypadków na czas wykonywania usługi tj. NNW i opłaci wynikające z nich opłaty.</p>
LICZBA DNI POBYTU	4
WARUNKI LOKALOWE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: <ol style="list-style-type: none"> a) sale/pomieszczenia konferencyjne, w której odbędą się zajęcia warsztatowe prowadzone przez psychologa i pedagoga b) sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, c) miejsca noclegowe dla uczestników 93 osób 2. Obiekt musi posiadać sale/pomieszczenia konferencyjne oraz miejsca noclegowe- szczegółowy wykaz pokoi, domków opisane poniżej. 3. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki: <ol style="list-style-type: none"> 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, 2) bezpłatne toalety, 3) bezpłatną szatnię, 4) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie

	<p>repcji/sekretariatu</p> <p>5) bezpłatny parking,</p> <p>6) wi-fi na terenie obiektu.</p> <p>4. Wykonawca zapewni 2 sale/pomieszczenia konferencyjne dla 20 osób każda, posiadające następujące wyposażenie: w godz. 10.00 – 13.30</p> <p>a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników i krzesłami,</p> <p>b) sala winna być klimatyzowana lub posiadająca inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 °</p> <p>5. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe dla 93 w pokojach hotelowych lub domkach. Zamawiający zamieszcza wykaz rodzin. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników pobytu podwójnie w pokojach wieloosobowych, z zastrzeżeniem że rodziny muszą być zakwaterowane razem. (dzieci razem z rodzicami). Zamawiający akceptuje zakwaterowanie np. 2 rodzin dwuosobowych w 1 pokoju.</p> <p>Lub w domkach: (osobne domki dla każdej rodziny)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rodzina 1: 15 osób – Rodzina 2: 10 osób – Rodzina 3: 5 osób – Rodzina 4: 4 osób – Rodzina 5: 5 osób – Rodzina 6: 9 osób – Rodzina 7: 2 osoby – Rodzina 8: 3 osoby – Rodzina 9: 4 osoby – Rodzina 10: 3 osoby – Rodzina 11: 3 osoby – Rodzina 12: 3 osoby – Rodzina 13: 4 osoby – Rodzina 14: 2 osoby – Rodzina 15: 7 osób – Rodzina 16: 3 osoby – Rodzina 17: 6 osób – Rodzina 18: 2 osoby – Rodzina 19 (personel) : 3 osób
<p>USŁUGA GASTRONOMICZNA</p>	<p>Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu, składającą się z: <u>w dniu 1</u></p> <p>a) obiad dwudaniowy – zupa + drugie danie – ziemniaki, kluski śląskie lub frytki, 1 porcja mięsa lub ryby, 2 rodzaje surówek, gulasz lub naleśniki,</p> <p>b) kolacji w postaci szwedzkiego stołu - 3 rodzaje wędlin, ser żółty,</p>

twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, krostki, mleko, płatki zbożowe, pieczywo: 2 rodzaje chleba, bułki zbożowe, kajzerki, napoje ciepłe: kawa, herbata, cukier, śmietanka, napoje zimne: soki owocowe, woda, dodatki: masło, keczup, musztarda

w dniu 2

- a) **Śniadanie:** w formie „stołu szwedzkiego” – 3 rodzaje wędlin, ser żółty, twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, jajecznica/gotowane jajka, mleko, płatki zbożowe, pieczywo: 2 rodzaje chleba, bułki zbożowe, kajzerki, napoje ciepłe: kawa, herbata, cukier, śmietanka, napoje zimne: soki owocowe, woda, dodatki: masło, keczup, musztarda
- b) **serwisu kawowego** ciągłego z którego można będzie korzystać w trakcie pobytu,
- c) **obiad dwudaniowy** – zupa + drugie danie – ziemniaki, kluski śląskie lub frytki, 1 porcja mięsa lub ryby, 2 rodzaje surówek, gulasz lub naleśniki,
- d) **kolacji** w postaci szwedzkiego stołu - **3 rodzaje wędlin, ser żółty, twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, krostki, mleko, płatki zbożowe, pieczywo: 2 rodzaje chleba, bułki zbożowe, kajzerki, napoje ciepłe: kawa, herbata, cukier, śmietanka, napoje zimne: soki owocowe, woda, dodatki: masło, keczup, musztarda**

w dniu 3

- a) **Śniadanie:** w formie „stołu szwedzkiego” – 3 rodzaje wędlin, ser żółty, twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, jajecznica/gotowane jajka, mleko, płatki zbożowe, pieczywo: 2 rodzaje chleba, bułki zbożowe, kajzerki, napoje ciepłe: kawa, herbata, cukier, śmietanka, napoje zimne: soki owocowe, woda, dodatki: masło, keczup, musztarda
- b) **serwisu kawowego** ciągłego z którego można będzie korzystać w trakcie pobytu,
- c) **obiad dwudaniowy** – zupa + drugie danie – ziemniaki, kluski śląskie lub frytki, 1 porcja mięsa lub ryby, 2 rodzaje surówek, gulasz lub naleśniki,
- d) **kolacji** w postaci szwedzkiego stołu - **3 rodzaje wędlin, ser żółty, twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, krostki, mleko, płatki zbożowe, pieczywo: 2 rodzaje chleba, bułki zbożowe, kajzerki, napoje ciepłe: kawa, herbata, cukier, śmietanka, napoje**

w dniu 4

- a) **Śniadanie:** w formie „stołu szwedzkiego” – 3 rodzaje wędlin, ser żółty, twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, jajecznica/gotowane jajka, mleko, płatki zbożowe, pieczywo: 2 rodzaje chleba, bułki zbożowe, kajzerki, napoje ciepłe: kawa, herbata, cukier,

	<p>śmietanka, napoje zimne: soki owocowe, woda, dodatki: masło, keczup, musztarda</p> <p>b) serwisu kawowego ciągłego z którego można będzie korzystać w trakcie pobytu,</p> <p>c) obiad dwudaniowy – zupa + drugie danie – ziemniaki, kluski śląskie lub frytki, 1 porcja mięsa lub ryby, 2 rodzaje surówek, gulasz lub naleśniki,</p> <p>d) suchy prowiant na drogę powrotną – woda, kanapka/bułka, owoc</p> <p>Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) kawa sypana, rozpuszczalna, b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika, c) wrzątek w termosach, d) woda mineralna niegazowana 1l na osobę, e) soki owocowe (2 rodzaje) 0,5l na osobę, f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników, g) mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników pobytu, <p>Zasada urozmaicenia musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu.</p> <p>Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.</p>
PERSONEL DO OBSŁUGI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykonawca zapewni personel do obsługi restauracyjnej, usługi hotelowej oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu. 2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.