

**Opis przedmiotu zamówienia - Hotel****1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu miejsc noclegowych wraz ze śniadaniem dla 400 osób, sal szkoleniowych wraz z obsługą techniczną oraz usługą restauracyjną obejmującą zapewnienie obiadu, kolacji oraz przerw kawowych.

**2. Termin realizacji**

- a) 12-14 czerwca 2024 roku tj. środa, czwartek i piątek,  
lub
- b) 17-19 czerwca 2024 roku tj. poniedziałek, wtorek, środa.

**3. Liczba uczestników**

400 osób.

**4. Cel**

Celem imprezy są warsztaty team building w zakresie m.in. komunikacji i współpracy w zespole, motywacji, rozwiązywaniu problemów i wspólne podejmowanie decyzji, szerzenie pozytywnych postaw i wzorców, poprawa wzajemnej komunikacji, nauka umiejętności współpracy oraz budowanie poprawnych relacji między pracownikami, budowanie wzajemnego zaufania, rywalizacja fair play, nauka pracy zespołowej, adaptacji w trudnych i stresujących warunkach, negocjacji oraz pogłębianie relacji nieformalnych. Orientacyjny harmonogram imprezy stanowi Załącznik nr 1.

**5. Miejsce realizacji:**

Beskid Śląski, Wisła

**6. Sposób realizacji****6.1. Miejsca noclegowe ze śniadaniem**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił:

- 1) hotel z liczbą miejsc noclegowych w ilości min. 194 pokoi w jednym kompleksie budynków (w układzie min. 12 pokoi 1-osobowych, 158 pokoi 2-osobowych, 24 pokoje 3-osobowe lub inny z przewagą pokoi 2-osobowych). Standard obiektu powinien wynosić minimum 4 gwiazdki wg [www.booking.com](http://www.booking.com).
- 2) pokoje hotelowe wyposażone w pojedyncze łóżka, tv, wi-fi w pokoju, stolik, łazienkę z prysznicem / wanną, ręczniki (kpielowy, do rąk) mydło/szampon, szafę, 2 wody o pojemności 0,5 litra/osobę. Każda osoba musi otrzymać swoją kartę/klucz do pokoju.
- 3) śniadanie realizowane w formie bufetu szwedzkiego (2 śniadania) przygotowywane w kuchni Wykonawcy na bieżąco. Śniadanie musi zawierać wybór dań na ciepło i zimno, mięsnych i wegetariańskich, napoje zimne (woda, soki) i gorące (kawa, herbata, mleko). Wykonawca musi zapewnić odpowiednią ilość obsługi do zapewnienia ciągłości

wydania posiłków, aby zapobiegać tworzeniu się kolejek (Załącznik nr 2).

- 4) 100 bezpłatnych miejsc parkingowych dla samochodów osobowych, 10 busów bezpośrednio przy hotelu przez cały okres pobytu.
- 5) przedłużenie doby hotelowej do min. godziny 13.00 w ostatnim dniu pobytu wraz z dostępem do strefy basenowej.
- 6) pomieszczenie dla osób palących.
- 7) środki dezynfekujące ręce.
- 8) bezpłatny dostęp do basenu i siłowni.

## **6.2. Sale konferencyjne oraz usługi restauracyjne**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił:

- 1) 1 sala konferencyjno-szkoleniowa klimatyzowane w miejscu noclegu gości wraz nagłośnieniem (min. 2 mikrofony bezprzewodowe, projektor multimedialny, ekran o wymiarach min. 2x3 m, możliwość podłączenia laptopa, nagłośnienie) o pojemności min. 400 osób dostępna w 2 dniu spotkania.
- 2) min. 4 sale konferencyjno-szkoleniowe, klimatyzowane w miejscu noclegu gości wraz nagłośnieniem (min. 2 mikrofony bezprzewodowe, projektor multimedialny, ekran o wymiarach min. 2x3 m, możliwość podłączenia laptopa, nagłośnienie) o pojemności min. 100 osób wraz z min. 1 osobową obsługą dla wszystkich sal (jeżeli to technicznie możliwe) sale muszą być dostępne w 2 i 3 dniu spotkania. Sale wyposażone muszą być także flipchart z piszącymi kolorowymi flamastrami i odpowiednią liczbą arkuszy papieru.
- 3) salę biznesową klimatyzowaną na min. 20 osób z obsługą barową na żądanie Zamawiającego.
- 4) stoiska cateringowe bezpośrednio przy salach szkoleniowych, w przerwach szkoleń (2 przerwy) serwujące kawę, herbatę, soki 100% oraz wybór ciasteczek.
- 5) bezpłatną wodę w plastikowych opakowaniach o pojemności 0,5 litra (gazowaną i niegazowaną) w trakcie całego pobytu gości (800 butelek).
- 6) osobne toalety dla mężczyzn i dla kobiet oraz toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych w ogólnodostępnym zapleczu hotelu w ilości dostosowanej do liczby uczestników.
- 7) obiady serwowane w formie bufetu szwedzkiego (2 obiady). Obiad musi zawierać wybór dań na ciepło mięsnych i wegetariańskich, w tym min. 2 różne zupy, 2 rodzaje mięs, 1 rodzaj makaronu, 1 rodzaj ryby, frytki, ziemniaki z wody, 2 rodzaje surówek, 2 rodzaje warzyw gotowanych, napoje zimne (woda, 100% soki) (Załącznik 1).
- 8) kolację grillową integracyjną w stylu casual (1 kolacja) zlokalizowaną na zewnątrz bezpośrednio przy kompleksie budynków hotelowych wraz ze stołami i miejscami do siedzenia dla 400 osób. Kolacja grillowa musi zawierać wybór dań z grilla mięsnych i wegetariańskich, min. kiełbasa, karkówka, kaszanka, pstrąg, ziemniaki, szaszłyki z warzyw, a także żurek z kiełbasą, chleb biały i żytni, musztardę, chrzan, keczup, smalec,

ogórki małosolne oraz wybór napojów min. 2 rodzaje soków 100%, 2 rodzaje soków wyciskanych, 2 rodzaje napojów typu coca cola i sprite i 2 rodzaje wody gazowanej i niegazowanej (Załącznik 1). Wymagane są także naczynia jednorazowe, sztucze, rurki (w wykonaniu ekologicznym) serwetki, środki dezynfekujące ręce. Wymagana jest także obecność personelu obsługującego grill oraz adekwatne zabezpieczenie medycznej przeciwpożarowe. Czas rozpoczęcia: od 19.00.

- 9) kolacja bankietowa zasiadana integracyjna w stylu półformalnym (1 kolacja) zlokalizowana w jednej sali hotelowej dla 400 osób z miejscem dla dj oraz miejscem do tańczenia. Kolacja bankietowa musi zawierać serwowane do stolików dania gorące przygotowywane w kuchni hotelowej w postaci przekąski, zupy, dania głównego z mięsem lub rybą, ziemniakami, surówką, deser oraz zimne napoje (woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane typu coca cola i sprite, soki 100%, piwo i wino bezalkoholowe). Po kolacji zapewniona będzie zimna płyta. Czas rozpoczęcia: od 20.00;
- 10) możliwość wprowadzenia firm zewnętrznych na teren hotelu realizujących dodatkowe usługi zgodne z harmonogramem pobytu;
- 11) możliwość wniesienia dodatkowych napojów na teren hotelu;
- 12) Wykonawca zapewnia dostępność baru z możliwością odpłatnego korzystania przez uczestników spotkania.

### **6.3. Pozostałe wymagania**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił:

- 1) przez cały okres przygotowań, czas pobytu gości oraz bezpośrednio po zakończeniu imprezy obecność koordynatora Wykonawcy odpowiedzialnego za kontakty z koordynatorem Zamawiającego (osoby decyzyjne z obu stron w zakresie uzgodnionym przed podpisaniem umowy).
- 2) całodobową recepcję rejestrującą, meldującą i wymeldowującą uczestników, udzielającą pomocy w zakresie działalności hotelu, udzielania pierwszej pomocy (wymagane posiadanie apteczki zakładowej oraz defibrylatora), informacji turystycznej.

Karta nr 1 do OPZ - Hotel  
Harmonogram pobytu

Dzień / Godzina	Działanie
Dzień 1 / od 16.00	Rejestracja uczestników
Dzień 1 / od 19.00	Integracyjna kolacja grillowa Prezentacja zespołów Instytutów (po 5 min.)
Dzień 2 / 7.00-9.15	Śniadanie
Dzień 2 / 9.30-10.00	Oficjalne przywitanie uczestników Otwarcie warsztatów
Dzień 2 / 10.00-11.00	Gość specjalny
Dzień 2 / 11.15-13.00	Szkolenia w grupach
Dzień 2 / 13.30-15.00	Lunch
Dzień 2 / 15.00-19.00	Zajęcia integracyjne w terenie
Dzień 2 / od 19.30	Uroczysta kolacja z DJ
Dzień 3 / 7.00-9.30	Śniadanie
Dzień 3 / 10.00-13.00	Zajęcia integracyjne prowadzone przez pracowników instytutów
Dzień 3 / 13.30-15.00	Obiad
Dzień 3 / 13.00-15.00	Wymeldowanie

Rodzaj i ilość posiłków

Rodzaj posiłku / dzień	Wymagania
<p>Śniadanie Dzień drugi i trzeci</p> <p><b>Wymagania</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• śniadania przygotowywane w formie bufetu szwedzkiego w kuchni Wykonawcy;</li> <li>• zapewnienie świeżych potraw, wykonanych z owoców i warzyw sezonowych;</li> <li>• zapewnienia odpowiednich ilości stoisk bufetowych samoobsługowych oraz z obsługą do ilości uczestników;</li> <li>• zapewnienia odpowiedniej ilości sztućców metalowych, szklanek, talerzy ceramicznych i serwetek do liczby uczestników;</li> <li>• wymagane przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.</li> </ul>
<p>Śniadanie Dzień drugi i trzeci</p> <p><b>Menu</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dania na ciepło typu: jajecznica, parówki drobiowe, frankfurterki, racuchy / naleśniki, tosty, rodzaje płatków, musli z mlekiem;</li> <li>• dania na zimno typu: 2 rodzaje szynek tradycyjnych, 1 rodzaj szynki drobiowej, 2 rodzaje kiełbas, 1 rodzaj pasztetu, 2 rodzaje serów żółtych, 2 rodzaje serów twarogowych z różnymi dodatkami, 2 rodzaje pas (jajeczna, rybna), 2 rodzaje świeżych sałatek, wybór warzyw (pomidory, cebula, ogórek gruntowy, papryka, sałata), wybór warzyw piklowanych (ogórki małosolne, pieczarki), 3 rodzaje dżemów niskocukrowych, 3 rodzaje jogurtów owocowych, w tym 0%.</li> <li>• dodatki typu: wybór 4 rodzajów pieczywa (mieszane, razowe, żytnie, bezglutenowe), 2 rodzaje bułek (pszenne, razowe / żytnie);</li> <li>• napoje typu: wybór rodzajów herbat do samodzielnego przygotowania, wybór kaw z automatu, sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100%, woda niegazowana.</li> </ul>
<p>Obiad Dzień drugi i trzeci</p> <p><b>Wymagania</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obiady przygotowywane w formie bufetu w kuchni Wykonawcy;</li> <li>• zapewnienie świeżych potraw, wykonanych z owoców i warzyw sezonowych;</li> <li>• zapewnienia odpowiednich ilości stoisk bufetowych samoobsługowych oraz z obsługą do ilości uczestników;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapewnienia odpowiedniej ilości sztućców metalowych, szklanek, talerzy ceramicznych i serwetek do liczby uczestników;</li> <li>• wymagane przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.</li> </ul>
<p>Obiad Dzień drugi i trzeci</p> <p><b>Menu</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybór 2 rodzajów zup (typu rosół / kwaśnica / ogórkowa / cebulowa / chłodnik);</li> <li>• wybór 3 rodzajów mięs (typu kotlet / polędwiczki / sznycel / filet z kurczaka);</li> <li>• wybór 2 rodzajów ryb (typu: polędwica z dorsza / łosoś saute / pstrąg);</li> <li>• wybór 2 rodzajów makaronów (typu: bolognese / carbonara / lasagne);</li> <li>• dodatki typu: frytki / ziemniaki z wody / bukiet warzyw gotowanych, wybór 3 rodzajów surówek (z czerwonej kapusty / z kapusty pekińskiej / z sałaty / buraczki zasmażane);</li> <li>• napoje typu: sok jabłkowy 100%, sok pomarańczowy 100%, woda niegazowana, wybór herbat i kaw,</li> <li>• wybór 3 rodzajów deserów typu galaretka / ciasto / lody / owoce.</li> </ul>
<p>Kolacja grillowa Dzień pierwszy</p> <p><b>Wymagania</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapewnienia odpowiednich ilości stoisk grillowych i samoobsługowych do ilości uczestników;</li> <li>• zapewnienia odpowiedniej ilości sztućców, szklanek, talerzy i serwetek do liczby uczestników z materiałów biodegradowalnych;</li> <li>• wymagane przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;</li> <li>• kolację grillową integracyjną zlokalizowaną na zewnątrz bezpośrednio przy kompleksie budynków hotelowych wraz ze stołami i miejscami do siedzenia dla 400 osób;</li> <li>• zapewnienie obecności personelu obsługującego grill;</li> <li>• zapewnienie adekwatnego zabezpieczenia medycznego i przeciwpożarowego.</li> </ul>
<p>Kolacja grillowa Dzień pierwszy</p> <p><b>Menu</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybór dań mięsnych z grilla typu: kiełbasa podwawelska, karkówka, kaszanka;</li> <li>• wybór dań rybnych z grilla typu: pstrąg;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybór dań wegetariańskich z grilla typu: szaszłyk z warzyw, ziemniak w folii;</li> <li>• wybór zup typu: żurek z kiełbasą;</li> <li>• dodatki: wybór pieczywa (typu: chleb wiejski biały, żytni, bułki), musztardę, chrzan, keczup, smalec ze skwarkami, ogórki małosolne;</li> <li>• wybór napojów typu: 2 rodzaje soków 100%, 3 rodzaje piwa bezalkoholowego, 2 rodzaje napojów gazowanych (typu coca cola / sprite), 2 rodzaje wody (gazowana, niegazowana).</li> </ul>
<p>Uroczysta kolacja Dzień drugi</p> <p><b>Wymagania</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kolacja serwowana do stolików przygotowywana w kuchni Wykonawcy a la carte;</li> <li>• zapewnienie świeżych potraw, wykonanych z owoców i warzyw sezonowych;</li> <li>• zapewnienia odpowiednich ilości kelnerów do ilości uczestników;</li> <li>• zapewnienia odpowiedniej ilości sztućców metalowych, szklanek, talerzy ceramicznych i serwetek do liczby uczestników;</li> <li>• wymagane przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.</li> </ul>
<p>Uroczysta kolacja Dzień drugi</p> <p><b>Menu</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• przystawka;</li> <li>• zupa;</li> <li>• drugie danie do wyboru mięsne lub rybne z ziemniakami z wody / puree, surówką;</li> <li>• lekki deser;</li> <li>• wybór napojów typu: 2 rodzaje soków 100%, 2 rodzaje wina bezalkoholowego, 2 rodzaje napojów gazowanych (typu coca cola / sprite), 2 rodzaje wody (gazowana, niegazowana), wybór herbaty i kawy serwowanej do stolika;</li> <li>• zimna płyta w bufetach samoobsługowych z przekąskami mięsnymi, rybnymi, wegetariańskimi, dodatkami warzywnymi, wyborem 3 rodzajów sałatek;</li> <li>• stół z wyborem deserów i ciast;</li> <li>• wybór herbat i kaw.</li> </ul>
<p>Stoiska cateringowe Dzień drugi i trzeci</p> <p><b>Wymagania</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stoiska cateringowe przygotowywane w kuchni Wykonawcy;</li> <li>• zapewnienie świeżych ciast, wykonanych z owoców i warzyw sezonowych;</li> <li>• zapewnienia odpowiednich ilości kelnerów do ilości uczestników;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zapewnienia odpowiedniej ilości sztućców, szklanek, talerzy i serwetek do liczby uczestników;</li> <li>• wymagane przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.</li> </ul>
<p>Stoiska cateringowe Dzień drugi i trzeci</p> <p><b>Menu</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stolik z wyborem deserów i ciasteczek;</li> <li>• wybór kaw i herbat z automatu;</li> <li>• wybór napojów typu: 2 rodzaje soków 100%, 2 rodzaje wody w butelkach (gazowana i niegazowana).</li> </ul>