

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia oraz sali konferencyjnej dla grupy 10 policjantów w celu przeprowadzenia szkolenia kondycyjno – wysokościowego w dniach 17.10 – 22.10.2021 r.

I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony w miejscowości Szklarska Poręba.
2. Pokoje, sala konferencyjna oraz restauracja muszą się znajdować w jednym budynku lub kilku budynkach obiektu, połączonych ze sobą ciągami komunikacyjnymi bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków.
3. Sala konferencyjna (szkoleniowa) o powierzchni minimum 50², stanowiąca wyodrębnione pomieszczenie w obiekcie, o wyłącznym przeznaczeniu na cele szkoleniowe. Sala musi zapewniać możliwość przeprowadzenia zajęć dla grupy minimum 10 osób, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach. Sala wyposażona w sprawny sprzęt specjalistyczny do organizacji i przeprowadzenia zajęć dydaktycznych (w tym zajęć warsztatowych) w czasie szkolenia (m.in. projektor multimedialny, stoły i krzesła).
4. Dostępność sali konferencyjnej na czas trwania szkolenia w dniach 17.10 – 22.10.2021 r.
5. Wykonawca zapewnia miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia.
6. Swobodny i bezpłatny dostęp do infrastruktury obiektu przez uczestników szkolenia podczas ich pobytu w obiekcie.
7. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni możliwość skorzystania z treningu fizycznego (basen, sauna, jacuzzi).
8. Stała opieka managera obiektu z organizatorem szkolenia podczas jego trwania.
9. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi wliczyć koszty parkingu samochodowego dla co najmniej 3 samochodów oraz opłaty uzdrowskiej uczestników turnusów (opłata klimatyczna).
10. Wykonawca oświadcza, że osoby na stanowiskach: kierownik obiektu, kucharze, recepcjoniści, specjalista ds. gospodarczych, specjalista ds. administracji, które wykonują usługi hotelowe w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, są zatrudnione przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę.

II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Kryteria	Termin szkolenia	Dzień I	Dzień II-VI	Dzień VII
1.	Liczba osób (10 osób)	17.10 – 22.10.2021	17.10.2021 r.	18.10 – 21.10.2021 r.	22.10.2021 r.
2.	Przyjazd / Wyjazd	-	godz.18.00/20.00		do godz. 10.00
3.	Zakwaterowanie	-	pokoje 2-3 osobowe	pokoje 2-3 osobowe	-----
4	Wyżywienie	-	Kolacja (godz. 20.00)	Śniadanie (w godz. 7.30-8.30) Obiad (w godz. 14.00- 15.00) Kolacja (od godz. 19.00)	- Śniadanie (w godz. 7.30-8.30)
5	Dzienny serwis kawowy	-	-----	1 x serwis/bufet kawowy (na bieżąco uzgadniany z Wykonawcą)	-----
6	Sala konferencyjna	-	-----	na bieżąco uzgadniana z Wykonawcą	-----

1. Opis zakwaterowania/noclegu:

- 1) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla minimum 10 osób;
- 2) obiekt musi dysponować pokojami: 2-3 osobowymi, z oddzielnymi łózkami, z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym (WC, kabina prysznicowa, umywalka), z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody;
- 3) w pokojach powinny znajdować się co najmniej: stolik, szafa lub wieszak ścienny na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego.

2. Opis przykładowego wyżywienia:

1) **śniadanie dla osób zakwaterowanych** (np. w formie szwedzkiego stołu) winno uwzględniać:

- pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. bułki),
- masło,
- wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe),
- produkty mleczne (np. płatki z mlekiem),
- sery (np. żółte, twarogi),
- jajka, jajecznica
- grzane parówki lub kielbasy,
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
- dżem,
- kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko do kawy,
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez);

2) **obiad**, którego struktura winna zawierać:

- 1 danie mięsne składające się z mięsa – wieprzowego, wołowego, drobiowego lub ryb,
- 1 rodzaj zupy,
- dodatki do dań (np. ziemniaki, ryż, kasze, kluski),
- warzywa gotowane lub surówka,
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, kompot),
- deser (np. ciasto, ciasteczka kruche, owoce, galaretka z owocami);

3) **kolacja dla osób zakwaterowanych** (np. w formie szwedzkiego stołu) powinna się składać z:

- 1 danie na ciepło,
- pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. bułki)
- masło,
- wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe)
- sery (np. żółte, twarogi),
- pasty (np. rybne, mięsne lub jajeczne),
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
- kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna,
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez);

4) **serwis/bufet kawowy**: w formie bufetu, składającego się z:

- gorących i zimnych napojów (kawa, herbata, woda niegazowana i gazowana, soki),
- ciastek,
- mleka,
- cukru,
- cytryny.
- przerwa kawowa: od II do V dnia szkolenia;

3. Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2001), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
- 2) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność. Zapewnienia na prośbę zainteresowanego możliwości zmiany wyżywienia na tzw. suchy prowiant.

4. Sala konferencyjna/wykładowa winna:

- 1) Zapewniać możliwość przeprowadzenia zajęć dydaktycznych dla minimum 10 osób, z zapewnieniem miejsc siedzących (dla uczestników i dla prowadzących zajęcia);
- 2) Posiadać oświetlenie górne i doświetlenie światłem naturalnym (okna) oraz posiadać sprawny system ogrzewania i być ogrzewana;
- 3) Posiadać dostęp do Internetu w formie bezpłatnego WiFi;
- 4) Posiadać wyposażenie w:
 - a) sprawny projektor multimedialny,
 - b) sprawny zestaw nagłaśniający sali, do wykorzystania przez prowadzących zajęcia,
 - c) stoły i krzesła z możliwością ich ustawienia w systemie podkowy lub klasy,
 - d) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiający zaciemnienie sali.