

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	Wykonanie usługi hotelarskiej i gastronomicznej oraz zapewnienie sal w których odbędą się zajęcia warsztatowe. Usługa hotelowa (2 noclegi) – dla ok. 70 osób w tym dla 30 osób dorosłych oraz 40 dzieci. 1 dzień Usługa gastronomiczna (obiad, kolacja integracyjna) – dla ok. 70 osób. 2 dzień: Usługa gastronomiczna: śniadanie, przerwa kawowa, obiad, kolacja. 3 dzień: Usługa gastronomiczna: śniadanie, obiad + suchy prowiant na drogę powrotną – woda, kanapka/bułka, owoc.
MIEJSCE	Obiekt hotelowo – wypoczynkowy lub dom wypoczynkowy, lub ośrodek wypoczynkowy z domkami w miejscowości nadmorskiej lub w miejscowości nad jeziorem w Polsce oddalonego od miejsca zamawiającego tj. Miasta Bytowa nie mniej niż 20 km. - i nie więcej niż 100 km, - standard odpowiadający wymogom min. 3 gwiazdkowego hotelu. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia łącznie 70 osób wskazanych przez zamawiającego od następstwa nieszczęśliwych wypadków na czas wykonywania usługi tj. NNW i opłaci wynikające z nich opłaty.
LICZBA DNI POBYTU	3 dni, 2 noclegi
WARUNKI LOKALOWE	- Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się: - sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędą się zajęcia warsztatowe prowadzone przez psychologa i pedagoga, - sala/pomieszczenie gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, - miejsca noclegowe dla uczestników ok. 70 osób. - Obiekt musi posiadać salę/pomieszczenie konferencyjne oraz miejsca noclegowe- szczegółowy wykaz pokoi, domków opisane poniżej. - Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki: - pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników, - bezpłatne toalety, - bezpłatną szatnię, - miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu, - bezpłatny parking, - wi-fi na terenie obiektu. - Wykonawca zapewni 2 salę/pomieszczenia konferencyjne dla 20

	osób każda, posiadające następujące wyposażenie: w godz. 10.00 – 13.30 a) stoły konferencyjne z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników i krzesłami, b) sala winna być klimatyzowana lub posiadająca inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 °. 5. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe dla ok. 70 uczestników a) 7 pokoi – 3 osobowych dla 21 osób (zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników pobytu podwójnie w pokojach wieloosobowych) b) 5 pokoi – 4 osobowych dla 20 osób (zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników pobytu podwójnie w pokojach wieloosobowych) c) 5 pokoi – 5 osobowych - dla 25 osób (zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników pobytu podwójnie w pokojach wieloosobowych) d) 1 pokój – 6 osobowy dla 6 osób (zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników pobytu podwójnie w pokojach wieloosobowych) 69 osób z projektu +3 opiekunów =72 osoby. Lub w domkach : a) Rodzina 1 – 3 osoby b) Rodzina 2 – 5 osób c) Rodzina 3 – 3 osoby d) Rodzina 4 – 10 osób e) Rodzina 5 – 6 osób f) Rodzina 6 – 4 osoby g) Rodzina 7 – 5 osób h) Rodzina 8 – 4 osoby i) Rodzina 9 – 4 osoby j) Rodzina 10 – 3 osoby k) Rodzina 11 – 8 osób l) Rodzina 12 – 5 osób m) Rodzina 13 – 3 osoby n) Rodzina 14 – 3 osoby o) Rodzina 15 – 3 osoby p) Opiekunowie – 3 osoby
USŁUGA GASTRONOMICZNA	Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu, składającą się z: <u>w dniu 1</u> a) obiad dwudaniowy – zupa min. 200 ml + drugie danie – ziemniaki, ryż,

kasza, lub frytki min. 200 g, 1 porcja ryby min. 150 g, 2 rodzaje surówek,

- b) **kolację integracyjną** - w postaci szwedzkiego stołu, przystawka, oraz danie główne, mięso, ryby, przekąski zimne – 3 rodzaje sałatek, owoce, napoje ciepłe i zimne, 3 rodzaje wędlin, ser żółty, świeże warzywa, 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 min. 200 ml + drugie danie – ziemniaki, lub frytki min. 200 g, 1 porcja mięsa lub ryby min. 150 g, 2 rodzaje surówek,
- d) **kolację** w postaci szwedzkiego stołu - 3 rodzaje wędlin, ser żółty, twarożek, świeże warzywa, dżem, dania ciepłe: parówka, kroket, 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) **serwis kawowy** ciągłego z którego można będzie korzystać w trakcie pobytu,
- c) **obiad dwudaniowy** – zupa min. 200 ml + drugie danie – ziemniaki, lub frytki min. 200 g, 1 porcja mięsa lub ryby min. 150 g, 2 rodzaje surówek,

Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:

- kawa sypana, rozpuszczalna,
- herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika,
- wrzątek w termosach,
- woda mineralna niegazowana 1l na osobę,
- soki owocowe (2 rodzaje) 0,5l na osobę,
- cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
- mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników pobytu,

Zasada urozmaicania 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. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.
PERSONEL DO OBSŁUGI	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.