



Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Lokalizacja, termin

Miejsce położenia obiektu w odległości nie większej niż 80 km jazdy od zabudowań Goleniowskiego Parku Przemysłowego. W miejscowości znajdującej się w pasie nadmorskim województwa zachodniopomorskiego. W dniach 07-08 listopad 2016r.

2. Zakwaterowanie

- 1) zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych z pełnym węzłem sanitarnym w dniu 07.11.2016r od ok godziny 11:00
- 2) wykwaterowanie w dniu 08.11.2016r. ok godziny 14:30
- 3) Obiekt hotelarski posiada odpowiednią do liczby uczestników spotkania liczbę wolnych pokoi 1 -osobowych lub 2 - osobowych do pojedynczego wykorzystania,
- 4) Obiekt hotelarski musi dysponować pokojami i infrastrukturą dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych.
- 5) Pokój musi posiadać podstawowe wyposażenie - łóżko (jednosobowe 90x200 cm lub dwuosobowe 140x200 cm), szafę lub wnękę garderobianą (min. 3 wieszaki dla każdego gościa), szafkę nocną lub stolik, biurko lub stół, krzesło dla każdego gościa (min. 2 krzesła), lustro, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampkę nocną, lampkę do pracy oraz oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, telewizor i dostęp do sieci internet.
Uzupełnieniem wyposażenia są wykładzina dywanowa w całym pomieszczeniu lub dywaniki przy każdym łóżku, zastony, żaluzje lub rolety, szklanki lub inne naczynia do picia dla każdego gościa, woda butelkowana dla każdego gościa, radio, telewizor.
- 6) Łazienka w pokoju powinna być wyposażona w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową oraz w osłonę na wannę lub prysznic, umywalkę z blatem lub półką, wc. Wyposażenie uzupełniające to lustro, gniazdko z osłoną, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego gościom: mydélko toaletowe lub dozownik z mydélm w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub jednorazowy kubek.
W pokojach musi być dostępna wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna, w całym budynku przez całą dobę dostępna powinna być ciepła i zimna woda, goście powinni mieć dostęp przez całą dobę do telefonu i faksu znajdujących się w recepcji oraz do ogólnodostępnych radia, telewizji i internetu. W części ogólnodostępnej musi działać wentylacja mechaniczna. W obiektach wyższych niż 3 piętra powinna znajdować się winda
- 7) Obiekt hotelarski powinien mieć wydzielone miejsce do przygotowania ogniska
- 8) Ponadto goście powinni mieć możliwość zakupu przez całą dobę ciepłych napojów (dopuszcza się możliwość działania automatów), room service czynny jest co najmniej przez 18 godzin na dobę. Dostępne powinny być również usługi prania, prasowania, czyszczenia bielizny i odzieży, zmiana pościeli i ręczników na życzenie.
- 9) W obiekcie hotelarskim powinna znajdować się restauracja oraz aperitif-bar lub bar kawowy, a także sala klubowa z telewizorem. Personel powinien nosić jednolite stroje.
- 10) Personel musi być przeszkolony w zakresie udzielania pierwszej pomocy

3. Sala konferencyjna

- a) wynajem klimatyzowanej sali konferencyjnej w terminie wskazanym przez Zamawiającego w obiekcie hotelarskim, w którym będzie zarezerwowany nocleg. Ze względu na możliwość zmiany



STOWARZYSZENIE SZCZECIŃSKIEGO OBSZARU METROPOLITALNEGO

- agendy, w tym godzin rozpoczęcia konferencji oraz warsztatów sala konferencyjna w ww. terminie musi być zarezerwowana do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego,
- b) sala powinna być dostosowana do liczby uczestników (maksymalnie 40 osób),
- c) sala powinna zawierać:
- stół prezydialny dla maksymalnie 5 osób,
 - ekran,
 - projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem (wyposażony w złącze HDMI i/lub VGA),
 - mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu,
 - laptop z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. Power Point, Excel), pilot do zmieniania slajdów,
 - sprzęt nagłaśniający (minimum 2 mikrofony na stole prezydialnym oraz 2 mikrofony bezprzewodowe dostępne dla uczestników konferencji), głośniki,
 - bezprzewodowy dostęp do Internetu,
 - zapewnienie dostępu do gniazdek elektrycznych dla uczestników konferencji (w tym zapewnienie przedłużaczy),
 - tablica typu „flipchart” i flamastry,
 - obsługa techniczna sprzętu
 - oprawa wizerunkowa (przystrojenie stołów i sali).
- d) bezawaryjność działania wszystkich urządzeń znajdujących się w Sali musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem spotkania,
- e) sala szkoleniowa musi być dostępna 7.11.2016 od 11:00 do godziny 22:00

4. Usługi cateringowe:

A. W pierwszym dniu warsztatów, tj. 07.11.2016 r.:

- a) Obiad około godz. 14.00, składający się z zupy, dania głównego, deseru, napojów: soki, woda, kawa herbata (dla 40 osób). Konieczne dwie wersje: mięsna oraz dla wegetarian,
- b) Uroczysta kolacja około godz. 20.00, składająca się z przystawek, zupy, dania głównego, deseru oraz napojów: soki, woda, kawa, herbata. Konieczne dwie wersje: mięsna oraz dla wegetarian (40 osób), przekąski zimne: sałatki, półmiski z pieczonymi mięsami, wędlinami, serami, ryby oraz przekąski na słodko ciasta, ciastka, owoce.
- c) Catering ciągły dla 40 osób w formie bufetu (kawa, herbata [kilka odmian], śmietanka [mleko], cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana - co najmniej 0,5 litra na osobę, co najmniej dwa rodzaje soków owocowych, kilka rodzajów ciastek/rogalików/mini drożdżówek, pokrojone owoce, serwis gastronomiczny [zastawa porcelanowa i szklana], obsługa).

B. W drugim dniu warsztatów, tj. 08.11.2016 r.:

- a) Śniadanie w formie bufetu ok. godz. 7:00 - 9:00
- b) Obiad w około godz. 13.30, składający się z zupy, dania głównego, deseru, napojów: soki, woda, kawa herbata (dla 40 osób). Konieczne dwie wersje: mięsna oraz dla wegetarian,
- c) Catering ciągły dla 40 osób w formie bufetu (kawa, herbata [kilka odmian], śmietanka [mleko], cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana - co najmniej 0,5 litra na osobę, co najmniej



STOWARZYSZENIE SZCZECIŃSKIEGO OBSZARU METROPOLITALNEGO

dwa rodzaje soków owocowych, kilka rodzajów ciastek/rogalików/mini drożdżówek, pokrojone owoce, serwis gastronomiczny [zastawa porcelanowa i szklana], obsługa).

Pozostałe informacje:

- a) Potrawy serwowane podczas obiadów i uroczystej kolacji powinny się różnić,
- b) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską odpowiednią do ilości uczestników konferencji,
- c) Ostateczne menu posiłków będzie ustalone z Zamawiającym na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę w ofercie. Menu obiadów oraz uroczystej kolacji wymaga akceptacji Zamawiającego,

Do oferty usług gastronomicznych należy dołączyć kilka propozycji menu w różnych wariantach.

Dodatkowe informacje dla Wykonawcy:

- a) Menu będzie ustalane przez Zamawiającego na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.
- b) Ostateczna liczba osób zostanie potwierdzona wybranemu Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania. Końcowe rozliczenie z Wykonawcą nastąpi na podstawie potwierdzonej liczby uczestników z uwzględnieniem podanych przez Wykonawcę kosztów stałych i osobowych.
- c) Całość zadania powinna być zrealizowana w jednym obiekcie hotelarskim.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
2. zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej nie jednorazowego użytku oraz metalowych sztućców, do serwowania napojów i dań wraz z dodatkami w wystarczającej ilości;
3. zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej,
4. bieżącego sprzątania w trakcie Uroczystej Kolacji, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie Uroczysta Kolacja, jak i pomieszczeń socjalnych;
5. udostępnienia zaplecza socjalnego dla uczestników Uroczystej Kolacji wraz z obsługą (tj. szatni, toalet)
6. przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż.
7. zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane;
 - usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
 - serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.



STOWARZYSZENIE
SZCZECIŃSKIEGO OBSZARU
METROPOLITALNEGO

8. Sala szkoleniowa, wyżywienie i nocleg dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione w jednym obiekcie hotelarskim, pod jednym adresem, tj. niedopuszczalne jest kwaterowanie części uczestników w innym współpracującym obiekcie hotelarskim lub też w innym obiekcie wymagającym dodatkowego transportu.


mgr Roman Wałaszowski

