

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

załącznik nr 1

Usługa hotelarska i restauracyjna wraz z wynajęciem sali konferencyjnej na potrzeby organizacji zajęć wyjazdowych w ramach realizacji projektu „Społeczeństwo prosumenckie – prosumencka energetyka (PROS)” realizowanego w ramach Funduszu Stypendialnego i Szkoleniowego, Rozwój Polskich Uczelni współfinansowanego ze środków funduszy norweskich i środków krajowych.

a. Termin realizacji zamówienia **21-24.04.2016r.**

b. Maksymalna przewidywana ilość uczestników **35 osób**

c. Zakwaterowanie w hotelu o standardzie minimum ** (dwóch gwiazdek):

- Pokoje 2 osobowe (3 doby: 21/22; 22/23; 23/24.04.2016r.); 1 pokój 1-osobowy (2 doby: 22/23; 23/24.04.2016r.);
- Pokoje winny być wyposażone w szczególności w: łazienkę z pełnym węzłem sanitarnym, suszarkę do włosów, bezpłatny dostęp do Internetu, telewizor LCD, telefon, wodę butelkowaną (gazowaną lub niegazowaną).

Plan pobytu:

- Przyjazd w nocy z 21/22.04.2016 r. (34 osoby) – zameldowanie w hotelu; nocleg; 1 osoba dojedzie w piątek wieczorem lub w nocy 22.04.2016;
- Organizacja zajęć wyjazdowych rozpoczyna się śniadaniem 22 kwietnia (pierwszego dnia) i kończy również śniadaniem dnia 24 kwietnia (ostatniego dnia) – po śniadaniu wymeldowanie z hotelu.

Ilości posiłków	śniadanie	obiad	kolacja
22.04.2016 (piątek)	34 os.	34 os.	34 os.
23.04.2016 (sobota)	35 os.	35 os.	35 os. (regionalna - grill/ognisko)*
24.04.2016 (niedziela)	35 os.		
prowiant na drogę (24.04.16 niedziela)	35 os.		

* kolacja dnia 23.04.2016r. – ma mieć charakter bardziej uroczysty, najlepiej w formie grilla lub ogniska o charakterze kuchni regionalnej/podlaskiej; (w skład kolacji powinny wejść w szczególności dania ciepłe: minimum 3 rodzaje mięsa, lokalne dania mączne w tym dania jarskie, warzywa, elementy zimnej płyty tj. sałatki, śledzie, sery, mięsa pieczone, pieczywo, napoje ciepłe, zimne, owoce, ciasta). Kolacja w formie grilla/ogniska winna odbyć się na terenie zakwaterowania, a w razie niepogody Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji przedmiotowej kolacji w restauracji hotelowej gdzie Wykonawca przygotowuje ww. potrawy.

Obiad dwudaniowy, napoje zimne i ciepłe, kolacja zwykła uwzględniająca posiłek ciepły i zimną płytę oraz napoje j.w. Szczegółowe menu posiłków Zamawiający ustali z hotelem najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem pobytu. Forma podawania poszczególnych posiłków - w formie bufetu, menu ma uwzględniać posiłki wegetariańskie.

Przerwy kawowe w trakcie zajęć 22.04.2016 (piątek) i 23.04.2016 (sobota):

Poczęstunek kawowy podczas zajęć powinien mieć charakter stały w czasie między obiadem a kolacją; powinien być przygotowany w formie bufetu w sali szkoleniowej i w razie potrzeby uzupełniany.

- kawa podana w termosach lub ekspresie,
- herbaty różne (klasyczna czarna, Earl Grey, zielona, owocowa) w torebkach + wrzątek do herbaty w termosach lub ekspresie,
- woda gazowana i niegazowana (w proporcjach 50% do 50%) serwowane w butelkach,
- soki 100%, minimum trzy rodzaje do wyboru (w równych proporcjach), serwowane w dzbankach,
- ciasta domowego wypieku – dwa rodzaje,
- niewielkie drożdżówki, rogaliki lub ciasteczka francuskie,
- różnorodne owoce (przez pojęcie „różnorodne” Zamawiający rozumie takie owoce jak: jabłka, gruszki, mandarynki, banany, winogrona, truskawki, brzoskwinie, melony, ananasy, inne owoce sezonowe; wybrane owoce np. melony, brzoskwinie i ananasy mogą być pokrojone na mniejsze części – zestaw owoców do uzgodnienia z Zamawiającym, z zastrzeżeniem, że musi on zawierać minimum cztery rodzaje owoców,
- cukier, mleczko do kawy, cytryna w plasterkach.

Dodatkowo Wykonawca winien przygotować suchy prowiant na drogę powrotną (24.04.16 niedziela): minimum dwie bułki/kanapki – należy uwzględnić kanapki wegetariańskie, dwa owoce np. jabłko i banan, woda gazowana lub niegazowana – do wyboru, 0,5 l. na osobę, coś słodkiego np. rogalik, batonik.

d. Sale szkoleniowe/konferencyjne:

1 sala szkoleniowa/konferencyjna na 30 osób dostępna przez dwa dni 22.04.2016 (piątek) i 23.04.2016 (sobota) wyposażona w szczególności w: miejsca do siedzenia i pisania, wentylacja, rzutnik, ekran, tablica ścieralna, flipchart z blokami papieru oraz flamastrami (minimum dwa bloki i dwa komplety flamastrów).

e. Inne:

- Dostęp do kawiarni/restauracji na terenie hotelu (budynku) w całym okresie pobytu (koszty korzystania z kawiarni/restauracji uczestnicy pokrywają prywatnie),
- Dostęp do linii telefonicznej, faksu (koszty pokrywają uczestnicy prywatnie).

Warunki jakie winien spełniać Wykonawca (Hotel)

Hotel winien posiadać doświadczenie w organizowaniu i przyjmowaniu zorganizowanych grup lub konferencji lub sympozjum lub spotkania biznesowego lub seminarium itp.

Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnia ww. warunek, jeżeli wraz z ofertą przedstawi wykaz (załącznik nr 5), że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres działalności jest krótszy - w tym okresie) zrealizował minimum 2 usługi, z których każda polegała na wykonaniu usługi hotelarsko - restauracyjnej dla zorganizowanych grup lub konferencji lub sympozjum lub spotkania biznesowego lub seminarium itp. w okresie minimum 2 kolejnych dni przy czym minimalna jednorazowa ilość osób to 20. Na potwierdzenie Wykonawca przedłoży referencje.