

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie i gastronomiczne wraz z obsługą narady szkoleniowej dla pracowników Zamawiającego organizowanej w dniach 19-20 września 2019r., w obiekcie położonym poza granicami administracyjnymi m. Bydgoszcz, w odległości nie większej niż 100 kilometrów od OT KOWR w Bydgoszczy, ul. Hetmańska 38, liczonej po drogach publicznych w oparciu o [maps.google.pl](https://maps.google.pl) według najkrótszej trasy.**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia następujących świadczeń:

**1. Usługa hotelarska dla 75 osób** (+/- 5 osób) w obiekcie (ośrodku szkoleniowym lub hotelu) spełniającym standard hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), w tym:

- **co najmniej 5 pokoi do pojedynczego wykorzystania** z łazienkami,
- **pozostałe pokoje dwuosobowe** z łazienkami i osobnymi łóżkami.

Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmiany liczby uczestników konfiguracja pokoi może ulec zmianie.

Wyposażenie pokoju: łóżko, wc, kabina prysznicowa lub wanna, lustro, ciepła i zimna woda dostępna przez całą dobę, ręczniki (min. 2 szt./osoba), mydło, kosz na śmieci, szafka nocna i/lub stolik, krzesło, woda mineralna do picia oraz szklanka/kubeczek plastikowy. Pokoje ogrzane do temperatury min. 20°C.

Uczestnicy narady będą mogli korzystać z przydzielonych pokoi od momentu zameldowania do momentu wymeldowania z obiektu, tj. od godz. 13:30 w dniu przyjazdu do godz. 14:30 w dniu wyjazdu.

**2. Usługa gastronomiczna** obejmująca:

- a. **Śniadanie w dniu 20.09.2019 r.** w formie bufetu szwedzkiego z przynajmniej dwoma ciepłymi posiłkami, minimum trzema dodatkami takimi jak: twarożek, wędlina, ser żółty, jogurty, warzywa/owoce oraz kawa i herbata, w tym śmietanka/mleko do kawy, cytryna, cukier.
- b. **Obiad w dniach 19.09.2019 r. i 20.09.2019 r.** w formie bufetu szwedzkiego składający się z zupy, dania głównego, deseru/ciasta i napoju (kompot/woda mineralna/sok). Wykonawca w ramach obiadu zobowiązuje się do przygotowania minimum dwóch rodzajów dania głównego, w tym **wegetariańskiego bezglutenowego**.

- c. **Kolacja w dniu 19.09.2019 r.** w formie biesiady grillowej lub serwowana, składająca się z minimum 5 zimnych przekąsek (wędliny, sery, jaja w różnej postaci, sałatki, ryby, mięso w różnej formie), minimum 2 dań gorących oraz dodatki: pieczywo, masło, dipy/sosy, jeśli pasują do proponowanego menu oraz napojów w tym kawa i herbata.

Propozycja menu musi zostać zaakceptowana przez KOWR.

Sala restauracyjna, w której spożywane będą śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła adekwatnie do ilości uczestników danej narady pozwalając na jednoczesną konsumpcję posiłku przez wszystkich jej uczestników.

Wykonawca zapewni zastawę stołową stosownie do liczby uczestników narady, serwetki jednorazowe. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowego użytku. Wyjątek mogą stanowić kubeczki plastikowe stanowiące wyposażenie pokoi.

Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym. Posiłki powinny być tak wydane, aby wszyscy uczestnicy narady mogli je spożyć w określonej w ustalonym harmonogramem godzinie.

### **3. Salę konferencyjną dla ok. 75 osób.**

ogrzewane/klimatyzacja wyposażone w rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie (w tym minimum dwa mikrofony bezprzewodowe), flipchart, rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia. Prezydium stołu naprzeciw ekranu. Miejsce dla osoby referującej umożliwiające postawienie laptopa, znajdujące się obok ekranu.

Woda oraz szklanki dla każdego uczestnika narady ustawione na stołach w sali konferencyjnej.

Serwis kawowy ciągły trwający od godz. 15:00 do godz. 18:15 w dniu 19.09.2019 oraz od godz. 8:30 do godz. 13:30 w dniu 20.09.2019. W ramach tego serwisu Wykonawca zapewni: wodę gazowaną i niegazowaną, herbatę, kawę, ciasteczka oraz dodatki do kawy i herbaty takie jak: cukier, mleczko, cytryna. Serwis kawowy powinien być uzupełniany na bieżąco w zakresie całego wymaganego asortymentu i znajdować się w odległości do 15 metrów od sali konferencyjnej.

### **4. Wymagania dodatkowe:**

- Personel ośrodka zatrudniony do obsługi narady powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy.
- Wykonawca zapewni bezpłatny, strzeżony, dozorowany lub ogrodzony, zamknięty parking.
- W obiekcie powyżej 3 kondygnacji musi znajdować się sprawna winda.
- Przy każdej sali konferencyjnej oraz restauracyjnej powinna znajdować się toaleta.