



Załącznik nr 1 do SIWZ
Postępowanie nr PK/4/2013/R

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług noclegowych wraz z usługami towarzyszącymi w ramach spotkania konsultacyjnego projektu „Trasy rowerowe w Polsce Wschodniej – promocja”, na terenie województwa warmińsko-mazurskiego.

Usługi powinny być zrealizowane według wymagań Zamawiającego, wskazanych poniżej.

I. Ilość osób

Zamawiający przewiduje, że w spotkaniu konsultacyjnym udział weźmie 24 osoby.

Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże, najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi. Zamawiający zaznacza, iż 4 osoby regulować będą płatności za dobę hotelową gotówką na miejscu.

Za pobyt pozostałych uczestników Zamawiający zapłaci na warunkach określonych w umowie. Przygotowując ostateczną kalkulację w ofercie należy przyjąć następujące założenia:

- 20 osób korzystać będzie z pełnego programu na koszt Zamawiającego.
- Koszt pobytu 4 osób wliczony do rachunku Zamawiającego powinien zostać pomniejszony o koszt noclegu ze śniadaniem, ponieważ uczestnicy ci sami opłacają usługę hotelową.

Mając na uwadze powyższe, w cenie oferty za osobę wykonawca powinien ująć koszty wynikające z korzystania przez 4-osoby z pozostałych świadczeń tj. obiadu I i II dnia, kolacji, dodatkowych atrakcji w hotelu, sali konferencyjnej, warsztatów terenowych, rozkładając je proporcjonalnie na każdą z 20 osób.

Tak więc, kalkulacja powinna być przygotowana dla grupy 20 osób, natomiast sama rezerwacja pokoi dotyczy 24 osób.

II. Termin i miejsce spotkania

Data: 15-16 maja 2013 r.

Lidzbark Warmiński, województwo warmińsko-mazurskie

III. Warunki zakwaterowania

Hotel realizujący zamówienie musi być kategorii minimum dwugwiazdkowej.

Uczestnicy warsztatów powinni zostać zakwaterowani w pokojach 1 osobowych. W przypadku braku dostatecznej liczby pokoi 1 osobowych, dopuszcza się zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych (1 osoba na pokój).

Wszystkie pokoje powinny posiadać łazienkę z prysznicem oraz dostęp do Internetu. Obiekt musi dysponować bezpłatnym parkingiem dla gości.

W przypadku kiedy na terenie obiektu znajduje się basen, sauna lub jacuzzi, świadczenia te powinny być wliczone w cenę usługi.

Aby zapewnić komfort uczestnikom spotkań konsultacyjnych, obiekty noclegowe nie mogą być zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie ciągów komunikacyjnych o dużym natężeniu ruchu (drogi ekspresowe, krajowe i wojewódzkie, linie kolejowe).

IV. Sala szkoleniowa

Zamawiający wymaga dostępu do sali szkoleniowej, spełniającej następujące wymagania:

- liczba miejsc siedzących przy stołach nie mniej niż 35, stoły ustawione w kształt podkowy, z możliwością zamiany ich ustawienia drugiego dnia w czasie warsztatów,
- krzesła: miękkie z oparciami o wysokości dostosowanej do wzrostu dorosłego człowieka,
- odpowiednie oświetlenie: dostęp światła dziennego oraz całodobowego oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, a zarazem możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnej (zasłony, rolety ect.),
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz),
- ekran na którym można wyświetlać obraz z rzutnika,
- rzutnik multimedialny,
- flip-chart,
- bezprzewodowy dostęp do Internetu,
- miejsce na catering,
- dostęp do toalety (bliski, na tym samym piętrze),
- klimatyzacja z możliwością regulacji temperatury,
- odpowiednia odległość od źródeł hałasu,
- zapewnione warunki dyskrecji (sala zamykana, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób nie biorących udziału w spotkaniu).

V. Catering

Przerwa kawowa – dzień I

W sali szkoleniowej, w którym odbywać będzie się spotkanie powinien znajdować się bufet kawowy obejmujący menu w składzie: ciasto, kanapki, owoce, kawa ekspresowa, herbata – różne smaki, soki, woda mineralna gazowana/niegazowana.

Śniadanie

Serwowane w formie szwedzkiego stołu. Potrawy na ciepło: jajecznica, kielbaski, naleśniki. Potrawy na zimno: wędliny – nie mniej niż 3 rodzaje, ser żółty i biały, warzywa (pomidor, ogórek, papryka), dodatki – ketchup, musztarda, majonez, masło, przyprawy – sól i pieprz, sałatki warzywne i owocowe – nie mniej niż 3 rodzaje, świeże pieczywo pszenne i razowe, mleko zimne i ciepłe, płatki – nie mniej niż 3 rodzaje, dżem, owoce, ciasto, kawa ekspresowa, herbata – różne smaki, soki, woda gazowana/niegazowana.

Obiad

Obiad dwudaniowy z możliwością zamówienia posiłku wegetariańskiego. Danie I zupa do wyboru, Danie II (porcja mięsa min. 150g, ziemniaki z wody/opiekane lub ryż lub frytki, zestaw surówek), deser - ciasto lub lody, soki, woda gazowana/niegazowana, kawa, herbata.

Kolacja wzbogacona

Serwowana w formie szwedzkiego stołu. Dania mięsne - nie mniej niż 2 rodzaje, wędlina – nie mniej niż 3 rodzaje, przekąski ciepłe i zimne – nie mniej niż 3 rodzaje, sałatki, sery, świeże pieczywo pszenne i razowe, dodatki – ketchup, musztarda, majonez, masło, przyprawy – sól i pieprz, ciasto, owoce, kawa ekspresowa, herbata – różne smaki, soki, woda gazowana i niegazowana.

Uwagi

Śniadanie, obiad i kolacja powinna być serwowane w oddzielnej sali restauracyjnej. Wykonawca zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca serwowania posiłków.

W przypadku śniadania i bufetu kawowego produkty powinny być uzupełniane sukcesywnie w trakcie ich trwania.

W czasie kolacji Wykonawca powinien zapewnić integralność uczestników spotkania od pozostałych gości, poprzez odpowiednie zestawienie stołów i wydzielenie miejsca serwowania posiłków.

Szczegółowe menu zostanie ustalone z Wykonawcą najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

VI. Warsztaty terenowe

W ramach realizacji tej części zamówienia, zadaniem wykonawcy jest zorganizowanie warsztatów terenowych w formie wycieczki rowerowej po okolicy. Od Wykonawcy oczekuje się udostępnienia rowerów w liczbie odpowiadającej ilości uczestników spotkania. Rowery typu cross-country lub mtb, powinny być w dobrym stanie technicznym, z możliwością regulacji wysokości siedziska. Ponadto Wykonawca zapewni obsługę przewodnicką dla uczestników spotkania.

Program warsztatów obejmuje przejazd ścieżką rowerową z Lidzbarka Warmińskiego do miejscowości Łaniewo. Stąd uczestnicy wraz z przewodnikiem przesiadają się do busa (klimatyzowany, z mikrofonem) i udają się na zwiedzanie Stożka Klasztornego. Po zwiedzaniu następuje powrót do ośrodka. Przyjazd grupy powinien być wcześniej zapowiedziany.

W przypadku niesprzyjającej aury Wykonawca zorganizuje krótką wycieczkę pieszo-autokarową po okolicy (zwiedzanie Lidzbarku Warmińskiego, Stożka Klasztornego). W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany zapewnić transport (bus klimatyzowany, z mikrofonem), obsługę przewodnicką, bilety wstępu do odwiedzanych obiektów. Wizyty w odwiedzanych obiektach powinny być wcześniej zapowiedziane.

Szczegółowe plany wycieczek zostaną przedstawione przez wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed terminem pobytu i muszą zostać skonsultowane i zaakceptowane przez Zamawiającego.

W sytuacji, w której warunki pogodowe uniemożliwią organizację obu wycieczek, wykonawca zapewni w zastępstwie dostęp do sali szkoleniowej.

VII. Ramowy program spotkania

Dzień I – 15 maja

Godz. 11.00-13.00 przyjazd uczestników i zakwaterowanie

Godz. 13.00-14.00 obiad

Godz. 14.00-18.00 realizacja programu spotkania (sala szkoleniowa)

Godz. 19.00 kolacja

Dzień II – 16 maja

Godz. 8.00-9.00 śniadanie

Godz. 9.00-13.00 realizacja programu spotkania cd. (warsztaty terenowe)

Godz. 13.00-14.00 obiad, wyjazd uczestników



Wskazany w programie rozkład godzin ma charakter przybliżony i może ulec zmianie. Ramowy program spotkania przekazany zostanie przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.