

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług hotelarskich oraz restauracyjnych związanych z organizacją Szkolenia dla pracowników Rządowej Administracji Zespołonej oraz Jednostek Samorządu Terytorialnego z Województwa Opolskiego.

2. Lokalizacja

Usługi będą realizowane na terenie miejscowości Pokrzywna (gmina Głuchołazy, woj. opolskie) w hotelu posiadającym zaplecze szkoleniowe oraz noclegowo-restauracyjne.

3. Termin

Szkolenie odbędzie się w terminie 7 – 8 października 2024 roku w godzinach:

- 7 października 2024 r. – przyjazd uczestników szkolenia w godz. 8:00 – 9:00;
- 8 października 2024 r. – odjazd uczestników szkolenia w godz. 14:00 – 15:00).

4. Uczestnicy

Zamawiający przewiduje udział w szkoleniu 130 osób z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia liczby osób w szkoleniu o 10.

Zamawiający może zredukować liczbę uczestników. O faktycznej liczbie uczestników szkolenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 3 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkolenia.

5. Wymagania dotyczące miejsc noclegowych

Wykonawca zapewni noclegi dla uczestników szkolenia uwzględniając następujące wymagania:

- 1) 07/08 października 2024 r. nocleg dla 130 osób, w tym:
 - pokoje jedno- i kilkusobowe (2-3 osobowe), z pojedynczymi łózkami, pełnym węzłem sanitarnym, telewizorem, bezpłatnym Internetem bezprzewodowym Wi-Fi.
- 2) Zamawiający może zredukować liczbę osób korzystających z noclegu. O faktycznej liczbie noclegów Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 3 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkolenia.

6. Wymagania dotyczące sali szkoleniowej

W dniach 7 i 8 października 2024 r. sala szkoleniowa musi spełniać następujące warunki:

- miejsca siedzące dla 130 osób;
- klimatyzacja, wentylacja;

- oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali.

7. Wymagania dotyczące miejsca na realizację usług restauracyjnych

- 1) Wykonawca zapewni w miejscu szkolenia w dniach 7 i 8 października 2024 r. wydzieloną przestrzeń zarezerwowaną wyłącznie dla uczestników szkolenia: miejsce na przerwy kawowe, śniadania, obiady, kolacje, dostosowane maksymalnie do:
 - 130 uczestników podczas obiadu i kolacji w dniu 07.10.2024 r.,
 - 130 uczestników podczas śniadania i obiadu w dniu 08.10.2024 r.,
- 2) Zamawiający może zredukować liczbę osób korzystających z posiłków. O faktycznej liczbie uczestników korzystających z posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 2 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkolenia.

8. Wymagania dotyczące realizacji usług restauracyjnych

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną składającą się z:

- 1) w dniu 7 października 2024 r. dla 130 osób:
 - 3 przerw kawowych podczas szkolenia dla 130 osób w tym kawa, herbata, owoce, cukier, woda, ciasteczka kruche, ciasto, słone przekąski;
 - 1 obiadu z miejscami do siedzenia składającego się z: zupy, ciepłego dania głównego zawierającego potrawę mięsną, surówki, kompotu owocowego;
 - 1 kolacji bankietowej składającej się z: 2 dań gorących, zimnych przekąsek (5 do wyboru), dodatków (pieczywo, warzywa, sosy), wody mineralnej, soków oraz kawy i herbaty.
- 2) w dniu 8 października 2024 r. dla 130 osób:
 - śniadania w formie szwedzkiego stołu dla 130 osób z napojami zimnymi (sok, woda mineralna) i gorącymi (kawa, herbata);
 - 1 obiadu z miejscami do siedzenia składającego się z: zupy, ciepłego dania głównego zawierającego potrawę mięsną, surówki, kompotu owocowego.
 - przerwy kawowej podczas szkolenia dla 130 osób w tym kawa, herbata, owoce, cukier, woda, ciasteczka kruche, ciasto, słone przekąski.

9. Dodatkowe wymagania

- 1) Wykonawca wyznaczy osobę do kontaktów z Zamawiającym oraz zapewni personel do obsługi gastronomicznej i hotelarskiej szkolenia.
- 2) Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz telefoniczną.