

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający zamierza w dniach 14-15 grudzień 2017 roku przeprowadzić szkolenie dla maksymalnie 60 osób. Zadaniem wykonawcy będzie realizacja kompleksowej usługi, w skład której wchodzi:

- a. wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem,
- b. usługa gastronomiczna,
- c. usługa hotelarska,
- d. usługa transportu z siedziby DIP na miejsce szkolenia oraz powrót.

Standard obiektu: Przedmiot zamówienia musi zostać zrealizowany w obiekcie posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej trzygwiazdkowy lub w standardzie odpowiadającym standardowi obiektu co najmniej trzygwiazdkowego.

Zamawiający planuje przyjazd uczestników szkolenia około godz. godziny 10.00 pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 14.00 dnia drugiego.

Wyżywienie:

- a) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 2 lunchy, 2 przerw kawowych, 1 obiadu, 1 kolacji i 1 śniadania;
- b) Lunch, obiad, śniadanie i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie;
- c) Wykonawca zapewni:
 - Lunch, który winien składać się z jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml oraz kanapek i sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych.
 - Obiad, który winien składać się z dwudaniowego ciepłego posiłku tj.:
 - o I Danie: porcja zupy nie mniejsza niż 350 ml;
 - o II Danie: łącznie musi wynosić min. 500 g z zachowaniem następujących wielkości:
 - o Ryby – ok. 10 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - o Mięso - ok. 20 % udziału w całkowitej gramaturze dania;

V



- Ziemniaki / ryż – ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania;
 - Surówki / sałatki (min. 2 rodzaje) – ok. 35 % udziału w całkowitej gramaturze dania.
 - Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
- Przerwy kawowe ciągłe, uzupełniane wg potrzeb - które winny składać się z kawy świeżo parzonej i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100 % 0,2l/os., woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/os. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone, co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce.
- Kolację tj.: jednodaniowego ciepłego posiłku – porcja nie mniejsza niż 350 ml, zimnych przekąsek (deski serów, deski zimnych mięs oraz kanapek), sałatek różnego rodzaju oraz napojów ciepłych i zimnych. Napoje: kawa, herbata, soki nie mniej niż 300 ml na porcję.
- Śniadanie winno zawierać:
- Dania na gorąco: min. 2 potrawy, do wyboru: kielbaski lub parówki, jajecznica, naleśniki;
 - Dania na zimno: pieczywo, masło wędliny i pasztety - różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki różne smaki, świeże pomidory i ogórki, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem;
 - Dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem – min. 1 szt./osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę;
 - Napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.

Usługa wynajęcia sali: Wykonawca winien zapewnić w ramach szkolenia:

- sala konferencyjna ma być udostępniona Zamawiającemu w pierwszym dniu szkolenia tj. 14.12.2017r. od godziny 10.00 do godziny 18.00;
- wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia - ok. 60 osób;
- sala szkoleniowa musi być wyposażona w sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor, nagłośnienie, min. 2 bezprzewodowe mikrofony, dostęp do Internetu, możliwość podłączenia laptopa);
- sala szkoleniowa powinna być bez filarów, kolumn (sala nie może zawierać elementów utrudniających kontakt wizualny), z dostępem do światła dziennego, umożliwiającą

komfortowe usadzenie min. 60 osób (w układzie podkowy lub w maksymalnie 3 rzędach);

Usługa hotelarska. Wykonawca zapewni zakwaterowanie (1 nocleg) dla max 60 osób. Zamawiający wymaga, aby zakwaterowanie uczestników szkolenia było w pokojach 1 oraz 2 osobowych z łazienką oraz śniadaniem.

Dojazd dla uczestników szkolenia w obie strony (tj. do wybranego miejsca szkolenia - wyjazd rano 14.12.2017r. około godz. 8.00 spod siedziby Zamawiającego - oraz powrót pod siedzibę Zamawiającego 15.12.2017. – wyjazd z hotelu/ośrodka wypoczynkowego ok. godziny 14.00).

