

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- I. Opis przedmiotu zamówienia:
- Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko - restauracyjna dla pracowników Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, podczas wyjazdu sportowo- rekreacyjnego.
  - Przewidywana liczba uczestników to 90 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników.
  - W przypadku zmniejszenia liczby uczestników wyjazdu, wartość zawartej umowy w zakresie zakwaterowania i wyżywienia będzie stanowić iloczyn faktycznej liczby uczestników wyjazdu i ceny na jednego uczestnika określonej w ofercie Wykonawcy.
  - Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem przedmiotowej usługi **i nie może być mniejsza niż 60 osób. Jednocześnie zamawiający zastrzega, że ostateczna ilość osób może wzrosnąć do 100.**
  - Planowany przyjazd do miejsca docelowego (obiektu) w pierwszym dniu w godzinach od 16.00.  
Opuszczenie pokoi ok godz. 11.00 w trzecim dniu.
- II. Zakwaterowanie – zakres minimalny: obiekt całoroczny ogrzewany pokoje 2-3-4 osobowe oraz 4 pokoje jednoosobowe, z pełnym węzłem sanitarnym (oddzielne łóżka, nie dopuszcza się łóżek piętrowych, złączonych ze sobą, kanap rozkładanych, zapewniona świeżo wyprana pościel oraz ręczniki w pokojach dla uczestników) – ilość pokoi zależna będzie od ostatecznej liczby uczestników.
- III. Usługę restauracyjną dla wszystkich uczestników wyjazdu. Przez zapewnienie usługi restauracyjnej, Zamawiający rozumie między innymi:
- 1 obiadokolacja w piątek - zgodnie ze standardową ofertą obiektu wraz z napojami niegazowanymi, ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna.
  - 1 kolacja w formie tzw. zimnej płyty wraz z napojami niegazowanymi, ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna.
  - 2 śniadania: zgodnie z ofertą obiektu – preferowane w postaci „szwedzkiego stołu”.
- Śniadania winny zawierać:
- ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna;
  - napoje zimne tj. woda, soki owocowe;
  - pieczywo: bułki typu graham, pszenne, chleb minimum 2 rodzaje (jasne, ciemne);
  - potrawy ciepłe tj. parówki/kielbaski, jajecznica, jajka gotowane na twardo/półtwardo;
  - wędliny, sery żółte, masło, dżem, miód, twaróg;
  - warzywa typu pomidor, papryka, ogórek, sałata;
  - płatki kukurydziane (czekoladowe i tradycyjne), mleko.
- d) 1 obiadokolacja w sobotę - integracyjna od godz. 19:00 w formie grilla/ogniska wraz z napojami niegazowanymi, ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. W przypadku braku pogody – obiadokolacja na terenie ośrodka.
- Wykonawca zorganizuje poczęstunek z ogniska / grilla oraz miejscem w wyznaczonej części obiektu. Wykonawca udostępni na dwa dni salę z miejscem do tańczenia (może to być to samo pomieszczenie, w którym będzie kolacja pod warunkiem dostatecznej kubatury, dostępnej tylko dla pracowników Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie), oraz zapewniając co najmniej: kielbaski pieczone/z grilla, karkówkę, sałatki 2 rodzaje, pieczywo jasne oraz ciemne, dodatki jak ketchup, musztarda, ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna, zimne napoje. Dania z grilla podawane rotacyjnie (dopuszcza się; jeżeli obiekt dysponuje zapleczem; pieczenie kielbasek samodzielnie przez uczestników).
- Zamawiający sam zapewni oprawę muzyczną (własny głośnik z funkcją disco- w pierwszym i drugim dniu od 20:00). Godziny dostępu i korzystania z sali do ustalenia z Wykonawcą po podpisaniu umowy.
- W trakcie posiłków wszelkie dania / potrawy / napoje należy uzupełniać w miarę ich spożycia. Jeżeli wśród uczestników wyjazdu będą wegetarianie należy zapewnić dania wegetariańskie. O liczbie osób poinformuje Zamawiający w dniu zgłaszania liczby uczestników. Godziny posiłków zostaną ustalone na 3 dni kalendarzowych przez ich realizacją.
- IV. Atrakcje sportowo-rekreacyjne zapewniające aktywny odpoczynek i rozrywkę uczestnikom wyjazdu w ramach posiadanych / dostępnych w obiekcie (na przykład stoliki z piłkarzami, do bilarda, boisko do siatki, piłki ręcznej i lub / nożnej. Jeżeli obiekt w ramach infrastruktury własnej posiada saunę, basen, siłowni itp., zapewni dostęp w ramach pobytu - bez limitu w ramach standardowych godzin funkcjonowania.

Zamawiający planuje w drugim dniu pobytu zorganizować całodzienną wyprawę na szlaki Karkonoskiego Parku Narodowego, która uzależniona jest od warunków atmosferycznych w ramach działań własnych.

Po wyłonieniu Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji/modyfikacji oferty w zakresie przewidzianego wyżywienia oraz oferowanych atrakcji, wyżywienia – nie zmieniając zaoferowanych cen w ofercie na wyższe.

Ramowy harmonogram wyjazdu (podane godziny orientacyjne):

Dzień pierwszy:

- Przyjazd do obiektu w godzinach popołudniowych, od godz. 16:00
- 17:30 - 20:00 obiadokolacja
- od 21:00 sala na wyłączność wraz z poczęstunkiem tzw. zimna płyta

Dzień drugi:

- 07:00 - 9:00 śniadanie
- 19:00 obiadokolacja (grill/ognisko) oraz sala na wyłączność

Dzień trzeci:

- 09:00 - 10:30 śniadanie
- ok 11:00 wykwaterowanie z pokoi

Wykonawca poniesie koszty z tytułu:

- a) realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia w tym m.in. za: usługę kelnerską, nocleg, wyżywienie, atrakcje obiektu, salę, lokalne opłaty itp.
- b) innych opłat niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia, a nie wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający sporządzi i przekaże Wykonawcy, protokół potwierdzenia wykonania usługi. Podstawą dla Wykonawcy do wystawienia Faktury VAT jest otrzymanie od Zamawiającego protokołu potwierdzającego wykonanie usługi (zawierającego ocenę prawidłowości wykonania zamówienia). Wykonawca, po otrzymaniu i podpisaniu protokołu, prześle na adres Zamawiającego fakturę sporządzoną zgodnie z zapisami umowy oraz ustaleniami między stronami.

Koszty związane z zakwaterowaniem i wyżywieniem zależne będą od liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego.