

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia- Termin realizacji zamówienia: 20-22.09.2024 r.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

- a) Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarsko - restauracyjna dla pracowników Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, podczas wyjazdu sportowo- rekreacyjnego.
- b) Przewidywana liczba uczestników to 90 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników.
- c) 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.
- d) Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej na 30 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem przedmiotowej usługi i nie może być mniejsza niż 60 osób. W terminie do 14 dni kalendarzowych przed dniem realizacji usługi Zamawiający może dokonać modyfikacji liczby uczestników do 10 % z podanej Wykonawcy w pierwotnym terminie.**
- e) Planowany przyjazd do miejsca docelowego (obiektu) w pierwszym dniu w godzinach od 16.00. Opuszczenie pokoi ok godz. 11.00 w trzecim dniu.
- f) Obiekt na terenie miasta gmina Szklarska- Poręba.

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:

- a) 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.
- b) 1 kolacja w formie tzw. zimnej płyty wraz z napojami niegazowanymi, ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. Zamawiający dopuszcza możliwość połączenia w/w posiłku w jeden, godziny do ustalania z Zamawiającym po zawarciu umowy.**
- c) 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, jajecznicza, jajka gotowane na twardo/półtwardo;
- wędliny, sery żółte, masło, dżem, miód, twarożek;
- warzywa typu pomidor, papryka, ogórek, sałata;
- płatki kukurydziane (czekoladowe i tradycyjne), mleko.

W trakcie posiłków wszelkie dania / potrawy / napoje należy uzupełniać w miarę ich spożycia- dotyczy śniadania. Jeżeli wśród uczestników wyjazdu będą wegetarianie należy zapewnić dania wegetariańskie.

O liczbie osób poinformuje Zamawiający w dniu zgłaszania liczby uczestników.

- 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 lub inne dodatki warzywne (2 rodzaje - zakres do ustalenia z Zamawiającym), 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).

Zakres kolacji grillowej nie może być mniejszy niż poniższa gramatura na osobę:

Np. mięso z grilla /120g, kielbasa grillowana lub kaszanka /100g, Ziemniaki pieczone w ogniu/ 100g, Grillowane warzywa – pieczarka, cukinia, papryka, cebula/ 80g, Sałatka gyros /65g, Sosy – ketchup, musztarda, czosnkowy, vinegret/ 100g – łącznie na osobę; np. smalec z otartym majerankiem 50g, lub podobne, chleb lub bułki/ 100g, Masło/ 10g. Szczegółowe menu do uzgodnienia z Zamawiającym, z min. gramaturą / osobę, po podpisaniu umowy.

Zamawiający sam zapewni oprawę muzyczną (własny głośnik z funkcją disco - w pierwszym i drugim dniu od 20:00- min 5 h.). Godziny dostępu i korzystania z sali do ustalenia z Wykonawcą po podpisaniu umowy.

O liczbie osób poinformuje Zamawiający w dniu zgłaszania liczby uczestników. Godziny posiłków zostaną ustalone na 7 dni kalendarzowych przez ich realizacją, zastrzeżeniem, że w przypadku opóźnienia spowodowanego przejazdem na trasie Szczecin- Szklarska Poręba, Wykonawca uwzględni czas niezbędny na podanie gwarantowanych posiłków.

IV. Atrakcje sportowo-rekreacyjne zapewniające aktywny odpoczynek i rozrywkę uczestnikom wyjazdu w ramach posiadanych / dostępnych w obiekcie (na przykład stoliki z piłkarskimi, 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 oraz opłat. Pozostałe opłaty nie będące standardową ofertą obiektu np. dodatkowe ręczniki, szlafroki oraz zabiegi będą obciążały poszczególnych uczestników na podstawie przekazanego Zamawiającemu cennika usług dodatkowych.

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 modyfikacji oferty w zakresie przewidzianego wyżywienia oraz oferowanych atrakcji – nie zmieniając zaoferowanych w ofercie cen na wyższe – w uzgodnieniu z Wykonawcą.

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 np. parkingu dla min. jednego autokaru i samochodu osobowego, opłat lokalnych typu klimatyczne, podczas wieczornych zabaw.

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

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. Zamawiający dopuszcza możliwość aby tzw. opłata klimatyczna stanowiła odrębną pozycję na FVAT.