

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kompleksowa usługa gastronomiczna i hotelowa dla uczestników szkolenia obronnego i zarządzania kryzysowego organizowanego dla starostów, prezydentów, burmistrzów i wójtów z obszaru województwa wielkopolskiego.

### 1. TERMIN

I tura: 7 – 8.05.2019 r. (wtorek – środa),

II tura: 9 – 10.05.2019 r. (czwartek – piątek),

III tura: 14 – 15.05.2019 r. (wtorek – środa),

IV tura: 16 – 17.05.2019 r. (czwartek – piątek).

### 2. MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI

- 1) Województwo wielkopolskie.
- 2) Miejsce zakwaterowania, usługi gastronomicznej i sali szkoleniowej musi znajdować się w jednym kompleksie budynków lub w różnych kompleksach. Odległość do przemieszczenia uczestników szkolenia pomiędzy miejscami noclegu, szkolenia i wyżywienia nie może być większa niż 600 m trasą pieszą. Odległość zmierzona za pomocą aplikacji „*Google Maps*” – dostępnej pod adresem: <https://maps.google.com/>.

### 3. ZAKRES USŁUGI

- 1) Świadczenie usługi winno odbywać się w kompleksie obiektów o standardzie odpowiadającym minimum trzem gwiazdkom zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).
- 2) Wykonawca zapewni na czas trwania szkolenia bezpłatny parking dla uczestników szkolenia na terenie kompleksu budynków (co najmniej 30 miejsc parkingowych).

- 3) Zapewnienie **zakwaterowania** w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych lub trzyosobowych (w pokoju trzyosobowym mogą zostać zakwaterowane maksymalnie 2 osoby), każdy z pełnym węzłem sanitarnym, z zastrzeżeniem, iż na każdą turę szkolenia przybędzie około 77 osób.
- 4) Wykonawca musi zapewnić zakwaterowanie uczestników w pokojach przed rozpoczęciem szkolenia w dzień przyjazdu oraz wykwaterowanie po zakończeniu szkolenia w dniu wyjazdu.
- 5) Zamawiający przewiduje, że każda tura szkoleniowa rozpocznie się ok. godz. 9<sup>00</sup> w pierwszym dniu, a zakończy ok. godz. 15<sup>00</sup> w drugim dniu.
- 6) Zapewnienie **1 sali szkoleniowej** w pierwszym i drugim dniu każdej tury szkoleniowej, przy czym sala musi spełniać poniższe warunki:
  - a) miejsce siedzące dla co najmniej 70 osób w układzie przy stołach, z miejscem umożliwiającym wykonywanie notatek,
  - b) wyposażona w rzutnik multimedialny i ekran lub urządzenia równoważne w pierwszym i drugim dniu szkolenia każdej tury; wymagana jest możliwość korzystania z obsługi technicznej sali w przypadku jakichkolwiek usterek lub problemów technicznych,
  - c) bezpłatny dostęp do sieci internet,
  - d) znajduje się w jednym kompleksie z budynkami, w których będzie organizowane wyżywienie i serwis kawowy dla uczestników szkolenia,
  - e) nie dopuszcza się, aby sala szkoleniowa była równocześnie salą restauracyjną.
- 7) **Usługa gastronomiczna:**
  - a) obiad i kolacja w pierwszym dniu szkolenia (podawane),
  - b) śniadanie i obiad w drugim dniu szkolenia (podawane),
  - c) serwis kawowy w formie bufetowej dostępny w czasie całego szkolenia; wszystkie produkty uzupełniane na bieżąco,
  - d) podczas śniadań, obiadów i kolacji wymagane obrusy na stołach, serwetki papierowe, zastawa ceramiczna i platerowane sztucze do konsumpcji,

- e) serwis kawowy z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz łyżeczek, a także papierowych serwetek, kawa i herbata ustawione na stole/stołach,
- f) usługa w zakresie śniadania, obiadów i kolacji musi być świadczona jednocześnie dla wszystkich uczestników szkolenia (ok. 77 osób).

8) Przykładowe menu.

Przykładowy jadłospis 2-dniowy (identyczny dla każdej tury szkolenia) – gramatura i pojemność podana średnio na 1 osobę.

Pierwszy dzień szkolenia	Drugi dzień szkolenia
<p><b><u>Serwis kawowy (ciągły):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ciasto np. drożdżowe lub jabłecznik / min. 300 g</li> <li>- kawa / min. 400 ml</li> <li>- herbata / min. 400 ml</li> <li>- cukier / min. 20 g</li> <li>- śmietanki / min. 20 ml</li> <li>- woda niegazowana/ min. 300 ml</li> </ul> <p><b><u>Obiad</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zupa / min. 200 ml</li> <li>- kotlet de volaille / min. 150 g</li> <li>- ziemniaki puree / min. 300 g</li> <li>- bukiet surówek / min. 200 g</li> <li>- napój / min. 200 ml</li> </ul> <p><b><u>Serwis kawowy (ciągły):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ciasto np. drożdżowe lub jabłecznik / min. 300 g</li> <li>- kawa / min. 400 ml</li> <li>- herbata / min. 400 ml</li> <li>- cukier / min. 20 g</li> <li>- śmietanki / min. 20 ml</li> <li>- woda niegazowana/ min. 300 ml</li> </ul> <p><b><u>Kolacja:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- szynka wieprzowa / min. 20 g</li> <li>- pasztet pieczony / min. 40 g</li> <li>- salami / min. 20 g</li> <li>- dżem / min. 40 g</li> <li>- pomidor / min. 60 g</li> <li>- ogórek zielony / min. 60 g</li> <li>- sałatka jarzynowa / min. 100 g</li> <li>- masło / min. 15 g</li> <li>- pieczywo mieszane / min. 160 g</li> <li>- herbata / min. 200 ml</li> </ul>	<p><b><u>Śniadanie:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jajecznica ze szczypiorkiem / min. 80 g</li> <li>- parówki delikatesowe na ciepło / min. 80 g</li> <li>- wędlina / min. 20 g</li> <li>- pomidor / min. 60 g</li> <li>- ser żółty / min. 40 g</li> <li>- ogórek małosolny / min. 60 g</li> <li>- masło / min. 20 g</li> <li>- jogurt / min. 150 g</li> <li>- pieczywo mieszane / min. 160 g</li> <li>- kawa, herbata, mleko / do wyboru min. 200 ml</li> </ul> <p><b><u>Serwis kawowy (ciągły):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ciasto np. sernik lub makowiec / min. 300 g</li> <li>- kawa / min. 400 ml</li> <li>- herbata / min. 400 ml</li> <li>- cukier – min. 20 g</li> <li>- śmietanki / min. 20 ml</li> <li>- woda niegazowana/ min. 300 ml</li> </ul> <p><b><u>Obiad:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zupa / min. 200 ml</li> <li>- karkówka pieczona / min. 180 g</li> <li>- sos pieczeniowy / min. 80 g</li> <li>- ziemniaki / min. 300 g</li> <li>- kapusta zasmażana / min. 200 g</li> <li>- napój / min. 200 ml</li> </ul>