

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia „**Kompleksowa organizacja spotkania w ramach zadania Polski FADN w dniach 22 – 23.11.2022 r. lub 23 – 24.11.2022 r.**”
2. Miejsce świadczenia usług – hotel położony w miejscowości nadmorskiej w województwie zachodniopomorskim, w powiecie: kamieńskim, gryfickim, kołobrzeskim, z dostępem do plaży, nie dalej niż 1500 metrów od hotelu.
3. „Kompleksowa organizacja spotkania w ramach zadania Polski FADN”, w tym hotel oraz pełny zakres świadczonych usług (wraz z nieodpłatnym dostępem do istniejącej w hotelu infrastruktury rekreacyjnej takiej jak: basen kryty, jacuzzi, sauna, WiFi itp.) powinien odpowiadać standardowi nie mniejszemu niż określony dla hoteli zarezerwowanych dla kategorii nie mniejszej niż \*\*\* (trzy gwiazdki) zgodnie z rozporządzeniem w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Zamawiający nie żąda posiadania kategoryzacji.
4. „Kompleksowa organizacja spotkania w ramach zadania Polski FADN”, w tym świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych wraz z udostępnieniem sali konferencyjnej dla 80 osób w dniach 22 – 23.11.2022 r. lub 23 – 24.11.2022 r. potrzebne dla ZODR w Barzkowicach na potrzeby spotkania w zakresie zadania Polski FADN.
5. Organizowane przez ZODR spotkanie pracowników w ramach doskonalenia zawodowego może odbyć się w dniu 22 – 23 listopada 2022 r. lub 23 – 24.11.2022 r. w tym:
  - 5.1. W pierwszym dniu spotkania ( tj. 22.11.2022 r. lub 23.11.2022 r.)
    - Zakwaterowanie do godz. 9.30 dla 80 osób.
    - W godz. od 10.00 do 17.00 spotkanie pracowników na Sali konferencyjnej.
    - Obiad od godz. 13.30 do 14.30 dla 80 osób.
    - W godzinach , tj. 10.00 – 17.00 ciągły serwis kawowy (kawa, herbata, napoje, soki, ciasto, owoce, woda mineralna gazowana + niegazowana w małych butelkach).
    - Kolacja o podwyższonym standardzie dla wszystkich uczestników od godz. 19.00 do 24.00 – patrz punkt wyżywienie.
  - 5.2. W drugim dniu spotkania (tj. 23.11.2022 r. lub 24.11.2022 r. ).
    - Śniadanie do godz. 9.30 dla wszystkich uczestników spotkania (80 osób).
    - W godzinach od 10.00 do 14.00 spotkanie pracowników na Sali konferencyjnej.
    - W godzinach od 10.00 do 14.00 ciągły serwis kawowy (kawa, herbata, napoje, soki, ciasto i ciastka, owoce, woda mineralna gazowana + niegazowana w małych butelkach).
    - Obiad od godz. 14.00 do 15.00 (80 osób).
    - Wymeldowanie do godz. 14.30 (80 osób).

6. Ostateczna liczba osób zostanie podana przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania tj. do dnia 18.11.2022 r.
7. Liczba wszystkich osób będzie nie mniejsza niż 65 osób i nie większa niż maksymalnie 80 osób.
8. Ostatecznie całkowite wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z ceną pobytu za 1 osobę określoną w ofercie Wykonawcy, zostanie ustalone na podstawie liczby uczestników spotkania, którą Zamawiający przekaze Wykonawcy na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania.  
Podana liczba uczestników będzie podstawą do wystawienia faktury VAT.
9. Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo dochodzenia roszczeń z tytułu zmiany ilości uczestników spotkania, o ile Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie nie później niż 5 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia spotkania, tj. do dnia 18.11.2022 r.

### **Zakwaterowanie:**

- 1) Wykonawca zapewni:
  - a) 8 pokoi 1-osobowych – 1 nocleg (z 22.11.2022 r na 23.11.2022 r. lub 23.11.2022 na 24.11.2022 r.),
  - b) 36 pokoi 2-osobowych z pojedynczymi łózkami – 1 nocleg (z 22.11.2022 r na 23.11.2022 r. lub 23.11.2022 na 24.11.2022 r.),
- 2) Pokoje hotelowe (nie mogą być to domki typu bungalowy, fińskie, itp.) i muszą być dostępne dla uczestników spotkania w następujący sposób:
  - pierwszym dniu od godz. 9:30 (dla 80 osób),
  - natomiast w drugim dniu do godz. 14.30.

### **Wyżywienie:**

Wszystkie posiłki mogą być serwowane w formie bufetu / szwedzkiego stołu.

- 1) Wykonawca zapewni:
  - a) śniadanie w cenie pokoi – w formie urozmaiconego bufetu, zawierającego:
    - 2 rodzaje dań ciepłych (np. jajecznica, parówki),
    - co najmniej: 3 gatunki wędlin wysokiej jakości,
    - 2 gatunki serów (dojrzewające, twarde),
    - twaróg w dwóch postaciach,
    - warzywa świeże i konserwowe (pomidory, ogórki, papryka, pieczarki, inne),
    - musli, mleko, jogurty, pieczywo mieszane, masło, dżemy, świeże owoce,
    - kawa, herbata, soki owocowe, inne,
  - b) obiad (w pierwszym i drugim dniu ), w tym:
    - pierwsze danie – zupa,
    - drugie danie – mięsne + dodatki np. ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski śląskie,
    - 2 zestawy surówek,
    - Napoje, w tym: sok / woda mineralna.

Kolacja o podwyższonym standardzie dla 80 osób w pierwszym dniu spotkania, w tym:

- przystawki,
- trzy dania ciepłe, np. zupa, jedno danie mięsne, drugie danie rybne ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski śląskie, surówki,
- półmiski: wędlin, rybne, serów twardych
- trzy rodzaje sałatek z warzyw,
- warzywa świeże i konserwowe (pomidory, ogórki, papryka, pieczarki, inne),
- ciasto i owoce,
- zimne napoje, takie jak soki owocowe, napoje gazowane i woda mineralna,
- ciepłe napoje, takie jak kawa, herbata, barszcz czerwony,
- alkohol – 0,75 l wina wytrawnego na 4 osoby oraz 0,5 l wódki czystej na 4 osoby.

c) Poczęstunek / serwis kawowy ciągły, w tym:

- kawa sypana, rozpuszczalna lub z ekspresu, mleko do kawy
- herbata, cukier, cytryna,
- woda gazowana i niegazowana w butelkach małych
- soki owocowe (ok. 0,5 l na osobę)
- oraz minimum 3 rodzaje ciasta „domowego” wypieku, np. sernik, jabłecznik, makowiec, piernik, drożdżowe i pączki, inne.

d) Serwis kawowy dostępny w następujący sposób:

- w pierwszym dniu spotkania w godzinach od 10.00 do 17.00,
- w drugim dniu spotkania w godzinach od 9.00 do 14.00.

e) posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną i bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itp.,

f) dania i napoje muszą być serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami ,

g) Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu trzech propozycji menu do akceptacji, nie później niż na 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

### **Sala konferencyjna:**

1) Wykonawca zapewni:

- a) jedną dużą salę konferencyjną, klimatyzowaną, w pierwszym dniu spotkania w godz. od 10.00 do 17.00, dla 80 osób, ze stołami w ustawieniu szkolnym lub w podkowę ( w tym dla 1 osoby w prezydium).  
Stół prezydencki musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania.



- b) jedną dużą salą konferencyjną, klimatyzowaną, w drugim dniu spotkania w godz. od 9.00 do 14.00, dla 80 osób, ze stołami w ustawieniu szkolnym lub w podkowę ( w tym dla 1 osoby w prezydium).  
Stół prezydialny musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania.

- 2) Wykonawca zapewni estetyczny wygląd sali konferencyjnej.
- 3) Wykonawca zapewni wyposażenie sali konferencyjnej w stoły i krzesła z miękkim obiciem, z dobrym widokiem na ekran i stół prezydialny, z nagłośnieniem, ekranem do rzutnika, projektorem flipchart, serwis techniczny na czas spotkania w pierwszym i drugim dniu.  
Ekran do rzutnika musi być dostosowany wymiarami do wielkości sali, ustawienia stolików i krzeseł i odległości zarówno do najbliższej jak i najdalej siedzących uczestników konferencji, w taki sposób, aby zapewnić właściwą (dobrą) widoczność całego ekranu.
- 4) Sala konferencyjna powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg spotkania, tj. nie powinny graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami.
- 5) Ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji/szkoleń musi wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań.  
Wymaga się aby w takim przypadku zostały wyznaczone odpowiednie strefy zajmowane przez uczestników poszczególnych konferencji.

**Inne warunki:**

- 1) Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom w pierwszym dniu spotkania w trakcie trwania kolacji uroczystej, muzykę do tańca w formie DJ – w godz. od 19:00 do godz. 24:00.
- 2) Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe na parkingu hotelowym dla min. 30 samochodów osobowych i ewentualnie 2 samochodów typu BUS.
- 3) Wykonawca zapewni w ramach pobytu nieodpłatny dostęp do istniejącej w hotelu infrastruktury rekreacyjnej takiej jak: basen kryty, jakuzzi, sauna, WiFi.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo przed dokonaniem wyboru oferty najkorzystniejszej do skonfrontowania propozycji ofertowych z rzeczywistymi warunkami, celem zweryfikowania zaoferowanego obiektu pod kątem wymagań zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

Z-ca DYREKTORA

  
mgr Krzysztof Duszkiewicz