

Znak: **ZIN.271.29.2013**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelowo - restauracyjnej dla uczestników projektu „Miasta Kętrzyn i Svetly jako Transgraniczne Centra Kultury Fizycznej dzięki rozwojowi systemu usług społecznych związanych z integracją Grup wrażliwych za pomocą aktywnej współpracy transgranicznej”.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia planowana jest od dnia podpisania umowy do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację zamówienia nie dłużej jednak niż do dnia 28 grudnia 2014 r. i obejmuje:
 - 1) jedną usługę hotelową dla 20 osób w pokojach dwuosobowych wraz z kolacją i śniadaniem w roku 2013 roku obejmująca jedną dobę,
 - 2) jedną usługę hotelową dla 34 osób w pokojach dwuosobowych wraz z kolacją i śniadaniem w miesiącu w pierwszej połowie 2014 roku obejmująca jedną dobę,
 - 3) jedną usługę hotelową dla 50 osób w pokojach dwuosobowych wraz ze śniadaniem i kolacją w roku 2014 roku obejmującą dwie doby,
 - 4) jedną usługę hotelową dla 34 osób w pokojach dwuosobowych wraz ze śniadaniem i kolacją w roku 2014 roku obejmującą dwie doby,
 - 5) Zapewnienie w ramach zamówienia bezpłatnych miejsc parkingowych dla gości;
 - 6) Rezerwacja usług dokonywana będzie nie później niż na 14 dni kalendarzowych przed dniem realizacji zlecenia.
 - 7) Bezkosztowa rezygnacja z usługi może nastąpić w terminie 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą spotkania;
 - 8) Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany terminu spotkania na późniejszy (bezkosztowo) na co najmniej 5 dni kalendarzowych przed zarezerwowanym terminem usługi.
 - 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty, zlecenia usługi na 3 dni kalendarzowe przed dniem realizacji do 30 %, na 2 dni kalendarzowe przed dniem realizacją do – 10 % zamówienia;
 - 10) Ostateczne potwierdzenie liczby osób oraz innych danych mówiących o ostatecznej wielkości zamówienia nastąpi nie później niż 3 dni przed dniem realizacji zlecenia.
 - 11) Zamawiający zastrzega, że w trakcie realizacji zamówienia nie będzie ponosił kosztów za jakiegokolwiek usługi dodatkowe na rzecz uczestników niżej wymienionych części zamówienia, (np. dodatkowe usługi gastronomiczne, i inne), które Wykonawca będzie świadczyć na rzecz uczestników, oraz nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników. Ewentualne koszty dodatkowe oraz odpowiedzialność za szkody ponoszą uczestnicy wydarzeń.



Wymagania szczegółowe:

Świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych w obiektach, które posiadają kategorię hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004r poz. 1945). Obiekt hotelowy musi być przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych (toalety, windy, ciągi komunikacyjne etc). Obiekt musi posiadać aktualną kartę kwalifikacyjną obiektu.

Zakres usług:

1) Zakwaterowanie

- obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych z uwzględnieniem osób z dysfunkcją narządu ruchu;
- pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łóżkami i pełnym węzłem sanitarnym (należy zapewnić 2 klucze po jednym dla każdej korzystającej osoby);
- urządzenia sanitarno-higieniczne w pokojach dostosowane dla osób niepełnosprawnych z uwzględnieniem osób z dysfunkcją narządu ruchu (w zależności od ilości osób niepełnosprawnych)

2) Wyżywienie

Restauracja musi być dostosowana dla osób niepełnosprawnych.

Osobom korzystającym z noclegu należy zapewnić:

- kolacje;
- śniadania.

Kolacja - powinno być serwowane w ośrodku /hotelu w którym uczestnicy będą nocować. Powinna być przygotowana w formie szwedzkiego stołu oraz powinny zostać zapewnione co najmniej dwa punkty nakładania potraw. Menu kolacji powinno składać się co najmniej z:

- Zimnej płyty (w tym co najmniej: pieczywo ciemne i jasne, masło, deska serów, deska wędlin i mięs, owoce) na bieżąco uzupełnianej, dostępnej przez cały czas trwania kolacji;
- Dania głównego na ciepło min. 3 rodzaje do wyboru, w tym jedno bezmięsne);
- Sałatek lub/i surówek (min. 2 rodzaje);
- Dodatków na ciepło (min. 2 rodzaje) typu : ryż, makaron, warzywa gotowane);
- Deseru – wybór świeżo pieczonych ciast i ciastek;
- Uzupełnianego bufetu napojów zimnych i gorących (w tym co najmniej: kawa z ekspresu oraz herbata z dodatkami: śmietanka lub mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, 100% soki owocowe (min. 2 rodzaje) oraz inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym).

Kolacja serwowana w restauracji, w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie przy stołach.

Podawanie posiłków - zastawa porcelanowa i sztucze metalowe

Kolacji powinna towarzyszyć oprawa muzyczna (np. muzyka odtwarzana z płyt).



Śniadanie - powinno być serwowane w ośrodku /hotelu w którym uczestnicy będą nocować. Śniadanie powinno być serwowane w formie szwedzkiego stołu i obejmować co najmniej:

- Pieczywo ciemne i jasne;
- Masło;
- Deska wędlin (min. 3 rodzaje);
- Sery żółte min. 3 rodzaje);
- Sałatki lub surówki min. 3 rodzaje;
- Owoce- min. 3 rodzaje;
- Pomidory, ogórki w plastrach.

W czasie śniadania muszą być dostępne bez ograniczeń napoje: kawa z ekspresu oraz herbata z dodatkami: śmietanka lub mleko oraz cukier i cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, 100 % soki owocowe (min.2 rodzaje). Podawanie posiłków - zastawa porcelanowa i sztucze metalowe. W obiekcie muszą znajdować się ogólnodostępne toalety.

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca zapewni szatnie wraz z obsługą.