

Załącznik nr 2

ZESTAWIENIE I SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA OBEJMUJE:

- usługę hotelową dla ok. 30 osób,
- usługę gastronomiczną (1 dzień - obiad, kolacja bankietowa wraz z oprawą muzyczną dla ok. 30 osób, 2 dzień- śniadanie, obiad dla ok. 30 osób),
- wynajem sali konferencyjnej na szkolenie – 2 dni dla ok. 30 osób, ok. 14 h na dwa dni,
- catering podczas całego szkolenia dla ok. 30 osób,

W przypadku ilości osób mniejszej niż 30 Zamawiający zobowiązany jest poinformować o tym Wykonawcę co najmniej na 5 dni robocze przed datą wyjazdu wraz z podaniem ostatecznej liczby uczestników.

II. Kryteria dostępu dla ośrodka/hotelu:

- zlokalizowany w województwie kujawsko-pomorskim w odległości nie dalszej niż 100 km od miasta Bydgoszczy z wyłączeniem miast prezydenckich,
- standard powinien odpowiadać co najmniej 3 gwiazdkom,
- pokoje z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym,
- Zamawiający wymaga dostępności terminu realizacji przedmiotowego zamówienia w październiku/listopadzie 2024 r.,
- z uwagi na fakt, iż Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji ilości osób w stosunku do podanej w zapytaniu ofertowym, wykonawca powinien dysponować bazą noclegową dla ok. 45 osób,
- sala szkoleniowa powinna znajdować się w tej samej lokalizacji (ten sam adres) co miejsce zakwaterowania i wyżywienia uczestników,
- z uwagi na fakt, iż Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji ilości osób w stosunku do podanej w zapytaniu ofertowym wykonawca powinien dysponować salą konferencyjną mieszczącą ok. 45 osób,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji ilości pokoi jednoosobowych oraz dwuosobowych w stosunku do ilości zawartej w zapytaniu ofertowym,
- zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla kobiet, mężczyzn – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- bezpłatne miejsca parkingowe na terenie obiektu, w którym będzie odbywało się szkolenie – dla min. 15 samochodów,
- bezpłatne Wi-Fi,
- budynek oraz sala konferencyjna będą dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

III. Sala szkoleniowa/konferencyjna:

- sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników,
 - catering podczas szkolenia dostępny na sali dla uczestników,
 - sala klimatyzowana z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
 - wyposażenie : mikrofon, możliwość podłączenia komputera do projektora wraz z ekranem, swobodny i bezpłatny dostęp do internetu bezprzewodowego, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali, flipchart, projektor, przedłużacze celem podłączenia ok. 20 laptopów,
-
-

- rozmieszczenie i ustawienie stołu oraz krzesel zostanie uzgodnione z Zamawiającym,
- personel zapewniający obsługę techniczną podczas trwania szkolenia.

IV. Wyżywienie:

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków w dniach szkolenia.

1) Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego minimum:

- dania gorące (min. 3 rodzaje bez ograniczeń),
- półmiski z różnymi gatunkami wędlin, nabiału, świeżych owoców,
- sałatki (min. 3 rodzaje),
- świeże pieczywo,
- świeżo parzona gorąca kawa i herbata, cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń,
- soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,

2) Serwis obiadowy serwowany w dwa dni szkolenia:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne ,
- deser,
- woda mineralna - bez ograniczeń,
- kawa i herbata, cukier, cytryna, mleko - bez ograniczeń.

3) kolacja z oprawą muzyczną:

- zupa x 2 (co najmniej 250 ml na osobę),
- biesiada grillowa (min. 3 rodzaje mięsa - każde co najmniej po 150 g na osobę, ketchup, musztarda, sos),
- patery z różnymi gatunkami serów, wędlin regionalnych,
- smalec, ogórki kiszzone i pikle,
- przekąski zimne,
- sałatki,
- świeże pieczywo białe i ciemne,
- soki owocowe, woda mineralna gazowana, niegazowana, napoje gazowane, lód – bez ograniczeń,
- kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko - bez ograniczeń,
- preferowane będą dania kuchni regionalne.

4) Catering podczas szkolenia:

- podany w formie bufetu szwedzkiego dostępny przez cały czas trwania szkolenia,
- ciasto domowe (m.in. 2 rodzaje),
- świeżo parzona kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń,
- woda mineralna gazowana, niegazowana – bez ograniczeń,
- świeże owoce (min. 3 rodzaje do ustalenia z Zamawiającym).

GŁÓWNY SPECJALISTA

Angelika Daron
2024-09-24

DYREKTOR BIURA
Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych
dla Bydgoskiego Obszaru Funkcjonalnego

Izabela Szczesik-Zobek