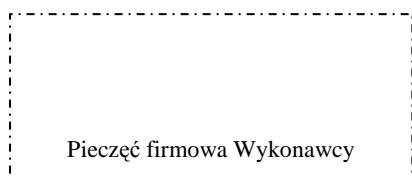




Projekt pilotażowy w zakresie doskonalenia metod chowu i hodowli jesiotra ostronosego oraz eksperymentalnych zarybień. Realizowany w ramach programu operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu Rybackiego (Nr umowy 00005-61724-OR1400003/10/11)



Załącznik nr 2 do SIWZ

Nr sprawy: DYR.Zam.Publ.- 10/14

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Tytuł zamówienia: Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej wraz z wynajmem sali konferencyjnej dla uczestników w ramach projektu Pn. „Projekt pilotażowy w zakresie doskonalenia metod chowu i hodowli jesiotra ostronosego oraz eksperymentalnych zarybień”, realizowanej w ramach Programu Operacyjnego „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013” z pomocy finansowej pochodzącej z publicznych środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu Rybackiego (Nr umowy 00005-61724-OR1400003/10/11).

Informacje ogólne:

Termin planowanej konferencji i czas pobytu uczestników: od 08-04-2014 (od godziny 15:00) do 11-04-2014 (do godziny 11:00 po śniadaniu).

Planowana liczba uczestników konferencji: 75 osób

1. Wymogi dotyczące obiektu:

1.1. Obiekt położony nad jeziorem w odległości nie większej niż 30 km od Zakładu Hodowli Ryb Jesiotrowatych IRS w Pieczarkach (Pieczarki 50, 11-610 Pozezdrze) – odległość oznacza trasę dojazdu drogami publicznymi, mierzona za pomocą dowolnego portalu internetowego umożliwiającego pomiar: targeo.pl, zumi.pl lub podobnych.

1.2. Standard zakwaterowania: hotele, pensjonaty, centra szkoleniowo-wypoczynkowe (spełniające standardy obiektów dwugwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22, poz. 169) oraz jednocześnie spełniające następujące wymagania hoteli 3-gwiazdkowych: bezprzewodowy dostęp do Internetu w pokojach, usługi restauracyjne w obiekcie.

1.3. Obiekt musi być nowy lub po generalnym remoncie obiektu wykonanym nie wcześniej niż 10 lat przed terminem składania ofert.

2. Zapewnienie usługi hotelowej: 3 doby hotelowe w pokojach spełniających następujące wymagania:

2.1. zapewnienie pokoi dla 75 osób w pokojach jedno- lub dwuosobowych, w tym minimum 20 pokoi jednoosobowych (zamawiający dopuszcza pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania). Pozostałe pokoje dwuosobowe z dwoma osobnymi łózkami.

2.2. minimalne wyposażenie pokoi w cenie oferty: 1) łazienka, 2) pokoje dwuosobowe z pojedynczymi łózkami, 3) pościel z ręcznikami w standardzie, 4) bezprzewodowy Internet w pokoju.

2.3. Zamawiający dopuszcza również zakwaterowanie w bungalowie lub innej podobnej jednostce składającej się z kilku pokoi, o ile każdy z pokoi oferowanych do zakwaterowania będzie niezależny, posiada drzwi zamykane na klucz oraz zostanie przeznaczony maksymalnie dla dwóch osób. W przypadku tego typu jednostek Zamawiający dopuszcza nie mniej niż jedną łazienkę przypadającą na dwa pokoje.

3. Wymogi dotyczące usługi gastronomicznej.

W ramach świadczonej usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni:

3.1. Trzy śniadania w dniach 09.04, 10.04. i 11.04.2014 - standard, w formie bufetu, propozycja menu załączona do oferty;

3.2. Trzy obiady serwowane do stolika w dniach 08.04., 09.04. i 10.04.2014 – 3 propozycje menu przedstawione przez oferenta, dołączone do oferty cenowej. Każda propozycja musi obejmować obiad 2-daniowy, deser, napoje: soki, woda gazowana oraz niegazowana. Obiad w dniu 08.04.2014 r. wydawany do godziny 20:00

3.3. Kolacja grillowa w formie bufetu szwedzkiego w dniu 09.04.2014 - 2 propozycje menu przedstawione przez oferenta, dołączone do oferty cenowej, z których zamawiający wybierze jedną.

3.4. Uroczysta kolacja serwowana do stolika w dniu 10.04.2014 - 2 propozycje menu przedstawione przez oferenta, dołączone do oferty cenowej, z których zamawiający wybierze jedną. Każda propozycja musi zawierać minimum: dwa dania główne na ciepło, sałatki (minimum 2 rodzaje), minimum po 2 przystawki na zimno i na ciepło, owoce, deser, pieczywo, napoje ciepłe i zimne, 1 lampkę wina na osobę.

3.5. Serwis kawowy bez ograniczeń w dniach 09.04. i 10.04.2014 w godzinach trwania konferencji tj. 09.04.2014 od godz. 9.00 do godz. 18.00 oraz 10.04.2014 od godz. 9:00 do 14:00 – serwis obejmujący minimum kawę, herbatę, wodę mineralną, soki, bufet cukierniczy (ciasta i/lub ciastka).

3.6. Zamawiający nie dopuszcza używania naczyń i sztućców jednorazowych

4. Wymogi dotyczące sali konferencyjnej:

4.1. Zapewnienie sali konferencyjnej w dniu 09.04.2014 od godz. 9:00 do godz. 18:00 oraz 10.04.2014 od godz. 9:00 do 14:00;

4.2. Zapewnienie miejsc siedzących dla 75 osób, sposób ustawienia: teatralne;

4.3. Wyposażenie sali konferencyjnej: klimatyzacja, projektor multimedialny kompatybilny z laptopem (komputerem) oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali), laptop (komputer) z odpowiednim oprogramowaniem umożliwiającym odczyt plików prezentacji multimedialnych oraz łączenie się z siecią Internet i wyświetlanie stron www, 1 mikrofon na statywie, 1 mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie sali, zaciemnienie sali.

4.4. Sala musi posiadać techniczną możliwość zainstalowania sprzętu do tłumaczenia symultanicznego w trakcie konferencji oraz sprzętu nagłaśniającego ze słuchawkami. Wewnątrz sali zostanie zapewnione miejsce na kabinę tłumaczy,

4.5. Na jeden dzień przed rozpoczęciem konferencji wykonawca udostępni salę firmie wykonującej tłumaczenie konferencji w celu instalacji niezbędnego sprzętu.

5. Pozostałe wymagania:

5.1. Bezpłatny parking dla uczestników wliczony w cenę oferty.

5.2. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską i hotelarską niezbędną do świadczenia usługi.

5.3. Zamawiający w terminie nie później niż 7 dni przed terminem konferencji dokona wizytacji w celu faktycznej oceny, czy Wykonawca zapewnia wszystkie wymogi jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku rozbieżności wyznaczy dodatkowy termin – 2 dni, na ich usunięcie pod rygorem odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy, po którym ponownie dokona oględzin miejsca realizacji umowy.

6. Kalkulacja ceny ofertowej (cena netto i brutto) – przygotowanie kalkulacji według wyżej wymienionej specyfikacji, przy założeniu uczestnictwa 75 osób. Ostateczne rozliczenie kosztów usług będzie dokonane na podstawie faktycznej liczby uczestników, biorących udział w konferencji.

_____ data _____

Miejscowość

_____ (podpis czytelny lub nieczytelny z pieczęcią imienną osoby lub osób upoważnionych do podpisu w imieniu Wykonawcy)