

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja narady szkoleniowej na potrzeby Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa OT w Białymstoku w terminie **17-18.06.2021 r.** Przez „kompleksową organizację” należy rozumieć: przygotowanie i wynajem sali szkoleniowej wraz z obsługą techniczną oraz usługi gastronomiczne i noclegowe.
2. Termin: w dniach 17 czerwca od godz. 13:30 do 18 czerwca do godz. 12:00.
3. Dla potrzeb organizacyjnych przyjmuje się podział narady szkoleniowej na następujące części:
 - a) Dwudniowa część szkoleniowa z bufetem kawowym,
 - b) Obiad w dniu 17.06.2021r.,
 - c) Kolacja w dniu 17.06.2021r.,
 - d) Nocleg ze śniadaniem,
4. Przewidywana liczba uczestników do wyliczenia oferty: 45 osób - przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia tej liczby w ilości maksymalnie do 5 osób, co spowoduje proporcjonalne zmniejszenie lub zwiększenie ostatecznej ceny, zgodnie z cennikiem wskazanym w ofercie Wykonawcy. O finalowej liczbie uczestników narady Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego najpóźniej **na dwa dni** robocze przed rozpoczęciem narady.
5. Obiekt, w którym odbędzie się narada musi być usytuowany w odległości nie większej niż 40 km od Sekcji Zamiejscowej OT KOWR w Białymstoku, przy ul. Sportowej 22 w Suwałkach. Zamawiający obliczy odległość na podstawie google maps - wyznacz trasę (<https://www.google.pl/maps>) pomiędzy obiektem wskazanym w ofercie a Sekcją Zamiejscową OT KOWR w Białymstoku, ul. Sportowa 22, 16-400 Suwałki. W przypadku gdy aplikacja google maps wskazuje więcej niż jedną trasę wzięta zostanie pod uwagę trasa najkrótsza.
6. Obiekt musi być na wyłączność Zamawiającego usytuowany bezpośrednio przy jeziorze oraz zamknięty w taki sposób, aby nie mogły dostać się do niego osoby z zewnątrz.
7. Zamawiający wymaga, aby obiekt hotelarski spełniał wymagania co najmniej kategorii 3 gwiazdek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).
8. Zamawiający wymaga, aby obiekt hotelarski był zakwalifikowany jako „Obiekt bezpieczny higieniczny” w bazie prowadzonej przez Polską Organizację Turystyczną na stronie www.bezpiecznyobiekt.pot.gov.pl
9. Wykonawca wykona usługę samodzielnie bez udziału podwykonawców.
10. Warunki dotyczące Sali konferencyjnej: Sala konferencyjna na 50 osób: wyposażona w rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie (w tym minimum jeden mikrofon bezprzewodowy), flipchart, posiadająca wydajny system wentylacyjny bądź klimatyzację. Ustawienie krzeseł w Sali konferencyjnej w kształcie litery „U”. Prezydium stołu naprzeciw ekranu. Miejsce dla osoby referującej umożliwiające postawienie laptopa, znajdujące się obok ekranu. Woda oraz szklanki dla każdego uczestnika narady ustawione na stołach w Sali konferencyjnej.

Serwis kawowy ciągły trwający w dniu 17.06.2021 r. oraz w dniu 18.06.2021 r. w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.

W ramach tego serwisu Wykonawca zapewni: wodę gazowaną i niegazowaną, herbatę, kawę z ekspresu, wyroby cukiernicze przygotowywane przez Wykonawcę oraz dodatki do kawy i herbaty takie jak: cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna. Serwis kawowy powinien być uzupełniany na bieżąco w zakresie całego wymaganego asortymentu i znajdować się w wydzielonym miejscu na Sali konferencyjnej. Toaleta dostępna poza salą konferencyjną, znajdująca się w jej pobliżu.
11. Usługa gastronomiczna obejmuje:

Obiad serwowany w dniu 17.06.2021 r. składający się z zupy, dania głównego i deseru:

 - danie mięsne (2 rodzaje do wyboru), ziemniaki (gotowane lub/i pieczone i/lub puree) surówka (2 rodzaje do wyboru),
 - lub danie regionalne,
 - napoju (kompot/woda mineralna/sok),
 - deser w formie ciasta z bezpośrednim podaniem każdemu uczestnikowi.

Kolacja w dniu 17.06.2021 r. w formie biesiady grillowej/ogniska, spełniająca następujące warunki minimum:

 - trzy rodzaje mięsa (wieprzowina, drób),
 - grillowane warzywa,

- minimum dwa dania gorące kuchni regionalnej (np. babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, kartacze),
- dwie sałatki,
- świeże warzywa,
- ogórki kiszzone lub małosolne,
- smalec wiejski,
- oraz dodatki: pieczywo, dipy/sosy,
- napoje (niegazowana woda mineralna - bez limitu, napoje gazowane typu podpiwek, kwas chlebowy oraz coca-cola/pepsi/fanta/mirinda/tonic) - minimum 0,5 l na 1 osobę), soki owocowe (100%; minimum 0,5 l na 1 osobę-podawane w dzbankach), kawa i herbata.

Śniadanie w dniu 18.06.2021 r. w formie bufetu szwedzkiego z przynajmniej dwoma ciepłymi posiłkami, minimum trzema dodatkami takimi jak: twaróg, wędlina, ser żółty, jogurty, warzywa/owoce oraz pieczywo, masło, kawa i herbata, w tym śmietanka/mleko do kawy, cukier, cytryna.

UWAGA: wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć szczegółowe menu, które podlegać będzie ocenie komisji (patrz: kryteria oceny ofert), obejmujące obiad oraz kolację. Zamawiający **nie wymaga** złożenia menu śniadaniowego.

Sala restauracyjna, w której spożywane będą śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła adekwatnie do ilości uczestników danej narady pozwalając na jednoczesną konsumpcję posiłku przez wszystkich jej uczestników. Wykonawca zapewni zastawę stołową stosownie do liczby uczestników narady, serwetki jednorazowe.

12. Usługa hotelarska: **dla 45 osób** w obiekcie (ośrodku szkoleniowym lub hotelu) w tym: **Pokoje:** co najmniej 5 pokoi do pojedynczego wykorzystania z łazienkami, pozostałe pokoje dwuosobowe lub trzyosobowe z łazienkami i osobnymi łózkami.

Wyposażenie pokoju: łóżko, wc, kabina prysznicowa lub wanna, lustro, ciepła i zimna woda dostępna przez całą dobę, ręczniki (min. 2 szt./osoba), mydło, kosz na śmieci, szafka nocna i/lub stolik, krzesło, woda mineralna do picia oraz szklanka/kubeczek. Pokoje ogrzane do temperatury min. 20 stopni Celsjusza.

Uczestnicy narady będą mogli korzystać z przydzielonych pokoi od momentu zameldowania do momentu wymeldowania z obiektu tj. od godz. 13:30 w dniu przyjazdu do godz. 12:00 w dniu wyjazdu.

W przypadku gdy w pokoju znajduje się płatny mini bar, Wykonawca zabezpieczy je przed niepożądanym, nieświadomym wykorzystaniem przez uczestników, poprzez opróżnienie lub zamknięcie na zamek. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za skorzystanie z płatnych mini barów przez uczestników.

Zamawiający nie bierze odpowiedzialności i nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z dodatkowych usług w hotelu przez uczestników np. koszty płatnej telewizji, koszty związane z rozmowami telefonicznymi wykonywanymi z pokoi, koszty mini barku w pokoju, koszty usług SPA itp.

13. Wymagania dodatkowe: personel ośrodka zatrudniony do obsługi narady powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy. Przygotowanie i wydawanie posiłków zgodnie ze sztuką kulinarną oraz zgodnie z wymaganiami i przepisami Sanepidu, p.poż. i BHP. Wykonawca zapewni bezpłatny, strzeżony, dozorowany lub ogrodzony, zamknięty parking. W obiekcie powyżej 3 kondygnacji musi znajdować się sprawna winda.

Przy każdej Sali konferencyjnej oraz restauracyjnej powinna znajdować się toaleta.

14. Zamawiający nie zezwala na przyjmowanie dodatkowych zamówień doliczanych do faktury w trakcie trwania narady.
15. Najpóźniej do dnia 15 czerwca 2021 r. Zamawiający przekaze Wykonawcy dokładny program narady, z harmonogramem godzinowym.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia oraz za wszelkie szkody na osobach i rzeczach, związanych z wykonywaniem przedmiotem zamówienia.
17. W przypadku braku możliwości zrealizowania zamówienia z powodu COVID-19, wykonawca nie obciąża zamawiającego żadnymi kosztami.