**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Informacje ogólne**
2. Celem zamawianych usług jest zapewnienie noclegów hotelowych oraz pełnego wyżywienia dla 50 osób, zaplanowanych w obrębie zamawianego obiektu hotelowego, w dniach: 02 - 06 czerwca 2025 r.
3. Lokalizacja hotelu: na terenie miasta Ustka lub Jarosławiec.
4. Zamawiane usługi obejmują organizację usług hotelowych podstawowych, polegających na zapewnieniu noclegów i wyżywienia (śniadania, obiad, kolacja) - dla maksymalnie 50 osób.
5. Wymagana kategoria obiektu hotelowego: nie niższa od \*\*\* („trzygwiazdkowa”)
w rozumieniu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r.
w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).
6. Zapewnienie parkingu dla osób w cenie doby hotelowej.
7. Posiadanie sali konferencyjnej na około 200 osób w dniu 03.06.2025 roku w celu zorganizowania szkolenia.
8. Wykonawca winien w cenie doby hotelowej uwzględnić wykorzystanie sali konferencyjnej w dniu 03.06.2025 roku.
9. **Terminy świadczenia poszczególnych usług**
10. Uczestnicy programu będą korzystali z zamawianych usług w ramach następującego terminarza:
11. przyjazd maks. 50 osób do hotelu w dniu 02.06.2025 r. w godz. 15.00 -18.00;
12. noclegi dla maks. 50 osób w dniach 02/03.06.2025 r., 03/04.06.2025 r., 04/05.06.2025 i 05/06.06.2025 r.;
13. wyjazd z hotelu w dniu 06.06.2025 r. do godz. 10.00.
14. Wskazane w pkt 1 godziny przyjazdów i wyjazdów, a także organizacji posiłków mają charakter orientacyjny i w razie wpływu czynników organizacyjnych, do dnia rozpoczęcia świadczenia tych usług, Strony mogą odpowiednio skorygować powyższe terminarze.
15. **Usługi hotelowe podstawowe**
16. Wykonawca w celu zapewnienia usług hotelowych podstawowych zobowiązany będzie do zarezerwowania w obrębie tego samego obiektu hotelowego we wskazanym terminie:

1) pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe dla pojedynczego wykorzystania.

1. Wymagany minimalny standard wyposażenia pokoi hotelowych:
2. w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych – przynależna do pokoju hotelowego łazienka z ciepłą wodą i prysznicem, lustro pełnowymiarowe, suszarka do włosów w łazience,
3. w zakresie wyposażenia w urządzenia elektryczne i komunikacyjne – dostęp do szybkiego Internetu bezprzewodowego w pokoju, radioodbiornik, telefon stacjonarny telewizor LCD, czajnik, żelazko, deska do pracowania,
4. w zakresie nieodpłatnego wyposażenia gastronomicznego – zestaw do parzenia kawy i herbaty, woda mineralna,
5. w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa – zraszacze, czujnik dymu z alarmem dźwiękowym, urządzenia elektryczne o typie zasilania 220/240V AC,
6. w zakresie pozostałym – co najmniej 1 biurko, klimatyzacja, wyciszenie przegród, zaciemnienie otworów okiennych.
7. **Wymagania odnoszące się do posiłków hotelowych:**
8. Zapewnienie pełnego wyżywienia przez cały okres pobytu:
9. posiłki (śniadania) dla maks. 50 osób zorganizowane w godz. 06:00 – 07:00
w dniach od 03.06.2025 r. do 06.06.2025 r.;
10. posiłki (obiad) dla maks. 50 osób zorganizowane w godz. 13:30 – 14:30
w dniach od 03.06.2025 r. do 05.06.2025 r.;
11. posiłki (kolacja) dla maks. 50 osób zorganizowane w godz. 18:00 – 19:30
w dniach od 02.06.2025 r. do 05.06.2025 r.
12. Menu z możliwością wyboru zestawu dań i potraw bezmięsnych.
13. Śniadanie w formie bufetu.
14. Obiad w formie bufetu.
15. Kolacje w formie bufetu.
16. Do posiłków napoje gorące (co najmniej kawa, herbata wraz z dodatkami) i chłodne (soki, woda).
17. W widocznym dla uczestników miejscu powinna by umieszczona informacja
 o alergenach zawartych w serwowanych potrawach.
18. **Wykonawca** będzie ponosić pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę serwowanych posiłków, a także za zgodność świadczonej usługi restauracyjnej
z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

Wykonawca winien spełnić następujące warunki:

- jest przedsiębiorcą specjalizującym się w prowadzeniu działalności gospodarczej związanej
z zapewnianiem usług noclegowych;

- jest przedsiębiorcą uprawnionym do wykonywania działalności, o której mowa w powyższym akapicie, a także, że dysponuje odpowiednią wiedzą, doświadczeniem, personelem
i zapleczem technicznym niezbędnymi do rzetelnego, terminowego oraz profesjonalnego wykonywania czynności będących przedmiotem zamówienia.

Informacja o ostatecznej liczbie osób, na rzecz których zostaną zrealizowane usługi noclegowe, zostanie przekazana **Wykonawcy** nie później niż na dwa dni robocze przed wszczęciem terminów określonych w ust. 1 projektu Umowy tj. 02.06.2025r. .