Pomorski Fundusz Pożyczkowy Sp. z o.o.
ul. Szara 32-33, 80-116 Gdańsk
tel. +48 58 302-20-05, faks +48 58 307-51-25;
e-mail: biuro@pfp.gda.pl; http:// www.pfp.gda.pl

Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego
na „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej
w tym realizację zakwaterowania i wyżywienia
dla uczestników konferencji szkoleniowej
Pomorskiego Funduszu Pożyczkowego Sp. z o.o."

Specyfikacja

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej w tym realizację zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników konferencji szkoleniowej Pomorskiego Funduszu Pożyczkowego Sp. z o.o. Wykonawca, na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia musi zapewnić salę szkoleniową wraz ze sprzętem audiowizualnym, usługi gastronomiczne oraz nocleg.

A. TERMIN SZKOLENIA:

Szkolenie będzie łącznie trwało 2 dni w terminie od 21 listopada 2019 r. do 22 listopada 2019 r.

B. UCZESTNICY SZKOLENIA:

Zamawiający uprzedza, iż ostateczna cena uzależniona będzie od faktycznej ilości uczestników, która w zależności od wariantu zostanie przekazana przez Zamawiającego w terminie do 19.11.2019 (przed rozpoczęciem konferencji).

C. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Szkolenie obywać się będzie w sali szkoleniowej/konferencyjnej mieszczącej się w hotelu odpowiadającym standardom hotelu minimum 4-gwiazdkowym, mieszczącym się na terenie województwa pomorskiego w odległości do 100 km od siedziby głównej Zamawiającego. Hotel spełniać musi wymagania, co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych, dla hoteli określone w zał. nr 1 do rozporządzenia Ministra Gospodarki i pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.

Sala szkoleniowa/konferencyjna musi spełniać wymagania BHP oraz ppoż oraz posiadać:

- Odpowiednią powierzchnię dla ilości osób przewidzianych w wariancie I lub II, dobrą słyszalność oraz widoczność prezentowanych treści, krzesła/stoły/pulpity dla uczestników z miejscem do pisania celem skorzystania z materiałów szkoleniowych,
- Wyposażenie w mikrofon oraz sprzęt multimedialny: rzutnik, ekran, flipchart, zestaw markerów,
- Możliwość zaciemnienia Sali,
- Odpowiednie oświetlenie i nagłośnienie,
- Klimatyzację z możliwością utrzymania stałej temperatury sali szkoleniowej
- Dostęp do internetu.

Ponadto uczestnicy szkolenia musza mieć dostęp do szatni oraz do zaplecza sanitarnego.

Pomorski Fundusz Pożyczkowy Sp. z o.o.
ul. Szara 32-33, 80-116 Gdańsk
tel. +48 58 302-20-05, faks +48 58 307-51-25;
e-mail: biuro@pfp.gda.pl; http:// www.pfp.gda.pl

D. USŁUGA GASTRONOMICZNA W TRAKCIE SZKOLENIA:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia podczas pobytu w hotelu usługi gastronomicznej oraz obsługi kelnerskiej.

W ramach usługi gastronomicznej tj.:

a) **śniadanie** podane będzie w miejscu zakwaterowania w hotelowej sali restauracyjnej w formie stołu szwedzkiego z szeroką gamą produktów spożywczych do wyboru na zimno i gorąco (pieczywo, nabiał, wędliny, świeże warzywa i owoce, napoje zimne i gorące)

b) **serwis herbaciano – kawowy** Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia:

- Napoje gorące serwowane bez ograniczeń, jak kawa z ekspresu, herbata ekspresowa oraz dodatki: mleczko do kawy, cukier, cytryna.
- Napoje zimne serwowane bez ograniczeń, jak; woda mineralna gazowana w butelkach 0,3/0,33 l, woda mineralna niegazowana w butelkach 0,3/0,33 l, soki owocowe (co najmniej 3 rodzaje do wyboru),
- Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje do wyboru jak. np. mandarynki, gruszki, jabłka, winogrona),
- Ciasta/ciasteczka (co najmniej 2 rodzaje, min. 2 szt. na osobę)

Sposób podania w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek do zimnych napojów, łyżeczek, serwetek.

c) **obiad** podany zostanie w miejscu zakwaterowania w hotelowej restauracji składający się min. z dwóch dań gorących: (min. do wyboru 2 rodzaje zup, 2 dań głównych w tym jednego wegetariańskiego, deseru oraz zimnych i gorących napojów).

d) **uroczysta kolacja** podana zostanie w miejscu zakwaterowania w hotelowej restauracji składająca się z przystawki oraz gorącej zupy podanych przez obsługę kelnerską oraz bufetu zimnego i gorącego, deseru, zimnych i gorących napoi podanych w formie stołu szwedzkiego.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję szczegółowego menu, które zostanie uzgodnione z Zamawiającym na etapie realizacji zamówienia.

E. ZAKWATEROWANIE UCZESTNIKÓW SZKOLENIA:

Wyposażenie hotelu oraz obsługa gości: zarówno pokoje, łazienki jak i budynek muszą posiadać, co najmniej podstawowe wyposażenie odpowiadające standardom dla obiektów hotelarskich i innych obiektów dla 4-gwiazdkowej kategorii, w których są świadczone usługi hotelarskie. Powyższe dotyczy również standardów obsługi gości.

Zapewnienie uczestnikom szkolenia bezpłatnego dostępu do infrastruktury rekreacyjnej hotelu jak basen, siłownia itp.

Zapewnienie podczas uroczystej kolacji sprzętu nagłośnieniowego wraz z obsługą.

Pomorski Fundusz Pożyczkowy Sp. z o.o.
ul. Szara 32-33, 80-116 Gdańsk
tel. +48 58 302-20-05, faks +48 58 307-51-25;
e-mail: biuro@pfp.gda.pl; http:// www.pfp.gda.pl

F. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. W dniach **21.11.2019-22.11.2019** r. zapewnienie 1 sali szkoleniowej dla:
   a) WARIANT 1 - Konferencja szkoleniowa dla 30 osób ± 5 osób
   b) WARIANT 2 - Konferencja szkoleniowa dla 40 osób ± 5 osób

2. Zapewnienie noclegu (1 doba) dla uczestników w ilości w zależności od wybranego przez Zamawiającego wariantu ilościowego (Wariant 1 lub Wariant 2), z czego maksymalnie 14 pokoi ma być dwuosobowych oraz maksymalnie 17 pokoi jednoosobowych.

3. W dniu **21.11.2019 r.** – w ramach organizowanej konferencji szkoleniowej zapewnienie dla wybranego przez Zamawiającego wariantu liczebności uczestników konferencji szkoleniowej (Wariant 1 lub Wariant 2):
   – sali szkoleniowo - konferencyjnej,
   – serwisu herbaciano – kawowego,
   – wyżywienia: obiad oraz uroczysta kolacja.

4. W dniu **22.11.2019 r.** w ramach organizowanej konferencji szkoleniowej zapewnienie dla wybranego przez Zamawiającego wariantu liczebności uczestników konferencji szkoleniowej (Wariant 1 lub Wariant 2):
   – śniadania,
   – serwisu herbaciano – kawowego.
   – obiad

Zamawiający w terminie **do 15.11.2019** przekaże Wykonawcy informację, który **wariant ilościowy** uczestników konferencji zostanie przez Wykonawcę wybrany, natomiast **ostateczna ilość uczestników** konferencji zostanie wskazana **do 19.11.2019**.
Zamawiający zastrzega sobie zmianę ilości osób dla każdego z wariantów liczebności uczestników konferencji szkoleniowej. Powyższa zmiana uzgadniana będzie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
Wykonawca wskaże dokładne ramy czasowe doby hotelowej oraz godzinę zakwaterowania i wykwaterowania uczestników szkolenia.