**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w czasie „Krajowego seminarium kontaktowego programu eTwinning” i spotkania planistyczno-ewaluacyjnego w Sopocie.

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

1. **Miejsce świadczenia usługi**: hotel świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie zlokalizowany w Sopocie w odległości maksymalnie 1 km od stacji kolejowej Sopot i maksymalnie 1 km od Molo w Sopocie.
2. **Termin świadczenia usługi:** 11-14 grudnia 2014
3. **Planowana liczba uczestników spotkania:** 100 osób.
4. **Standard hotelu**: hotel kategoriiminimum 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 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. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie, hotel powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

**II. ZAKWATEROWANIE**

1. **Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników konferencji:** zgodnie z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Baza noclegowa:**
* nocleg w dniu 11 grudnia 2014 r. dla 11 osób w pokojach jednoosobowych z łazienkami, śniadanie w cenie noclegu;
* nocleg w dniu 12 grudnia 2014 r. dla 106 osób w pokojach jednoosobowych z łazienkami, śniadanie w cenie noclegu;
* nocleg w dniu 13 grudnia 2014 r. dla 13 osób w pokojach jednoosobowych z łazienkami, śniadanie w cenie noclegu.

3. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium.

4. Szczegółowe zapotrzebowanie na poszczególny rodzaj pokoi i ich liczbę Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.

5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji, tak aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

**III. WYŻYWIENIE**

1. **Baza żywieniowa:**

 W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników seminarium. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków zostaną podane na trzy dni przed terminem seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Wyżywienie uczestników seminarium obejmuje następujące posiłki:

* 1. obiady w formie bufetu w dniach 12.12.2014 i 13.12.2014 dla 101 osób;
	2. kolacje w formie bufetu w dniach 11.12.2014 dla 11 osób i 12.12.2014 dla 106 osób;

Menu posiłku powinno uwzględniać: 1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka na pieprzowym sosie, karczek z grilla na rozmarynie, strudel drobiowy ze szpinakiem, w tym danie wegetariańskie np. penne w sosie pomidorowym, dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. krem czekoladowy, sernik, szarlotka, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

* 1. uroczystą kolację zasiadaną w dniu 13.12.2014 dla 15 osób.

Menu posiłku powinno uwzględniać: 1 przystawkę (min. 100 g/os.); zupę – dwie do wyboru; danie główne – co najmniej dwa do wyboru – jedno rybne, jedno mięsne (np. Fitas z kurczaka z guacamole i salsą pomidorową, schab w sosie myśliwskim, filet z tilapii w sosie z białego wina, eskalopki z kurczaka w sosie estragonowym);

napoje: woda (gazowana, niegazowana, z dodatkiem cytryny i/lub mięty), soki 100% naturalne, kawa, herbata, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach); wino czerwone lub białe do wyboru, co najmniej 2 lampki 150 ml / osobę (wymiennie na piwo);

deser – co najmniej 2 rodzaje do wyboru (np. szarlotka domowa z prażonymi jabłkami; ciasto biszkoptowe z owocami; ciasto czekoladowe z mandarynką; mus waniliowy z sosem malinowym; tiramisu; galaretki z owocami; bezy z bitą śmietaną i malinami; czekoladowy krem brulee; sernik wiśniowy; tarta śliwkowa; waniliowy krem brulee z sorbetem cytrynowym; szarlotka na ciepło podawana z lodami waniliowymi i sosem cynamonowym) + owoce (sezonowe spośród: winogrona, mandarynki, banany, brzoskwinie, truskawki, nektarynki).

Ostateczne menu ustali Zamawiający ustali z Wykonawcą na min. 7 dni przed rozpoczęciem seminarium.

* 1. przerwy kawowe całodzienne (8 godz.) w dniach 12.12.2014 dla 101 osób i 13.12.2014 dla 106 osób uwzględniające menu: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80g/os.), owoce świeże sezonowe.
1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Jakość serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką estetyką podania.
3. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga a Wykonawca zapewni stałą obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.).
4. Zamawiający zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem.

**IV. SALE KONFERENCYJNE**

1. **Wykonawca powinien dysponować:**
	1. salą konferencyjną mieszcząca 100 osób w ustawieniu teatralnym;
	2. czterema salami konferencyjnymi mieszczącymi po 25 osób każda w ustawieniu szkolnym.
2. Zamawiający uzgodni z Wykonawcą zapotrzebowanie na rodzaje sal w poszczególnych dniach seminarium z 14 dniowym wyprzedzeniem.
3. Wyposażenie sal konferencyjnych:
	1. Każda z sal powinna byćwyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, dostęp do Internetu wi-fi z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 100 komputerów jednocześnie (komputery będą własnością Zamawiającego lub uczestników spotkania).
	2. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
	3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję seminaryjną przed główna salą konferencyjną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 25 laptopów w każdej z sal.

**V. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 5 miejsc parkingowych na terenie hotelu.
2. Zaleca się aby Wykonawca dołączył do oferty:
	1. dokładny opis sal konferencyjnych, miejsca serwowania posiłków i ich położenie w obiekcie,
	2. przykładowe menu serwowane podczas seminarium,
	3. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

**VI. CZĘŚĆ KALKULACYJNA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | 1 dzień11.12.2014 | 2 dzień12.12.2014 | 3 dzień13.12.2014 | Łącznie |
| 1. pokój jednoosobowy  | 11 | 106 | 13 | 130 |
| 2. sala konferencyjna 100 os. | - | 1 | 1 | 2 |
| 3. sala warsztatowa 25 os. | - | 4 | 4 | 8 |
| 4. przerwa kawowa całodzienna z napojami | - | 101 | 106 | 207 |
| 5. obiad w formie bufetu z napojami | - | 101 | 101 | 202 |
| 6. kolacja w formie bufetu z napojami | 11 | 106 | - | 117 |
| 7. uroczysta kolacja | - | - | 15 | 15 |
| 8. parking całodobowy | 5 | 5 | 5 | 15 |