**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi wynajmu przestrzeni konkursowej wraz z wyposażeniem i obsługą, przestrzeni konferencyjnej, wyżywienia i zakwaterowania podczas krajowych eliminacji do WorldSkills Szanghaj 2021 dla konkurencji gotowanie, cukiernictwo, obsługa gości restauracyjnych.**

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

Standard obiektu: obiekt powinien dysponować minimalną powierzchnią 700m2 umożliwiającą zaaranżowanie powierzchni konkursowej, strefy dla obserwatorów, sali odpraw, strefy rozdania nagród oraz następującą po niej kolację (jest to powierzchnia łączna, poszczególne konkurencje i wydarzenia nie mogą się odbywać w różnych budynkach/salach). Obiekt powinien się znajdować na terenie miasta Poznań, nie dalej niż 10 minut pieszo od Dworca PKP. Zakwaterowanie powinno się odbywać w hotelu minimum 3-gwiazdkowym dla zawodników oraz minimum 4-gwiazdkowym dla sędziów i obsługi (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).

**Termin świadczenia usługi:** 27-29 września, 1 października 2020 r.

**II. ZAKWATEROWANIE**

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi hotelowych uczestników konkursu: zgodnie z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. Zakwaterowanie w kolejnych dniach we wskazanym przez Wykonawcę terminie w pokojach jednoosobowych z łazienką (śniadanie wg standardowej oferty obiektu min. w godz. 6:00-9:00 i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu):
3. 27 września: 20-pokoi jednoosobowych w hotelu 3-gwiazdkowym oraz 8 pokoi jednoosobowych w hotelu 4-gwiazdkowym;
4. 28 września: 30 pokoi jednoosobowych w hotelu 3-gwiazdkowym oraz 12 pokoi jednoosobowych w hotelu 4-gwiazdkowym;;
5. 29 września: 20 pokoi jednoosobowych w hotelu 3-gwiazdkowym oraz 8 pokoi jednoosobowych w hotelu 4-gwiazdkowym;
6. 27-29 września: 8 pokoi jednoosobowych w hotelu 4-gwiazdkowym znajdującym się nie dalej niż 1000m od miejsca konkursu;

**III. WYŻYWIENIE**

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników konkursu. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego.
2. Wyżywienie nie powinno odbiegać negatywnie od standardów stosowanych przez obiekt w swojej regularnej działalności czy standardowej ofercie konferencyjnej. W przypadku wątpliwości pracownika Zamawiającego dot. spełnienia standardów, Wykonawca przedstawi propozycje potraw tego samego typu, które będą zgodne ze standardami lub je przewyższające;
3. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Wykonawcę stała 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. Wyżywienie będzie się składać z następujących posiłków (poza śniadaniem zawartym w cenie pokoju):
5. Kolacji: w dn. 27 września dla 20 osób;
6. Bufetu/finger foods w dn. 28 września oraz 29 września dla 80 osób;
7. Całodzienne przerwy kawowej w specjalnie dedykowanej strefie dla Sędziów w dn. 28-29 września dla 20 osób;
8. Naczynia i sztućce oraz serwetki dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych;
9. Najpóźniej na 14 dni roboczych przed konkursem, Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję menu;
10. Zamawiający zastrzega, aby zarówno kolacja, jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników konkursu;

**IV. SALE KONFERENCYJNE I SZKOLENIOWE ORAZ PRZESTRZEŃ WYSTAWOWA**

1. Wykonawca powinien zapewnić salę odpraw znajdującą się na przestrzeni konkursowej lub w jej sąsiedztwie mieszczącą 30 osób jednocześnie w dn. 27-28 września w godzinach popołudniowych. W sali powinno się znajdować prezydium, przy którym jednocześnie usiąść może 6 osób oraz krzesła dla każdego z uczestników.
2. Wykonawca powinien zapewnić powierzchnię konkursową według następującej specyfikacji:
   1. W dn. 28 września – 29 września przestrzeń umożliwiającą przeprowadzenie eliminacji dla konkurencji cukiernictwo oraz gotowanie składającą się z:
      1. 5 kuchni konkursowych, wyposażonych w 4 stoły ze stali nierdzewnej (w tym jeden ze zlewem), bieżącą wodę, piec konwekcyjny i 2 kuchenki indukcyjne,
      2. dwie schładzarki szokowe,
      3. dwie zmywarki,
      4. zaplecze dla zawodników, sędziów i przedstawicieli Zamawiającego,
      5. oświetlenie, nagłośnienie, ekrany wraz z obsługą techniczną,
      6. przyłącza prądu i wod.-kan. wraz z elektrykiem i hydraulikiem,
      7. auto chłodni do przechowania produktów na potrzeby **EuroSkills** (dostępna od niedzieli 27 września 2020 r.),
      8. zawieszonych i wydrukowanych banerów nad przestrzenią konkursową według projektu przesłanego przez Zamawiającego,
      9. ustawionej ścianki sędziowskiej wykonanej według projektu przesłanego przezZamawiającego,
   2. W dn. 29 września przestrzeń umożliwiającą przeprowadzenie eliminacji dla konkurencji obsługa gości restauracyjnych. Wszelkie wymogi dla tej konkurencji znajdują się w załączniku pierwszym.
3. Wykonawca powinien zapewnić powierzchnię dla obserwatorów, na której odbędzie się również Ceremonia rozdania nagród. Wykonawca powinien zapewnić na przestrzeni podest wraz z ekranem ledowym, nagłośnienie, oświetlenie, przestrzeń cateringową.
4. Cena wynajmu powinna obejmować opłatę za krzesła, stoły oraz sprzęt konferencyjny zgodnie z przedstawionym w punkcie wyżej zapotrzebowaniem.
5. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie przestrzeni do wydarzenia, jej ewentualną ponowną aranżację w trakcie: zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie poprawności jego działania.
6. Wykonawca zapewni całodobową ochronę przestrzeni konkursowej.
7. Wykonawca zapewni prowadzącego dla wydarzenia, który będzie miał doświadczenie w prowadzeniu podobnych wydarzeń.
8. Wykonawca zapewni miejsce na umieszczanie ścianek, banerów reklamowych, materiałów informacyjno-promocyjnych na przestrzeni konkursowej.
9. Wykonawca umożliwi Zmawiającemu dostęp do powierzchni oraz jej aranżację od niedzieli 27 września od g. 15.
10. Ponadto w dn. 1 października Wykonawca zapewni na przestrzeni konkursowej nagłośnienie, ściankę sędziowską oraz baner podwieszany (według dostarczonego przez Zamawiającego projektu).

**V. DODATKOWE INFORMACJE**

1. Wykonawca zapewni bezpieczny układ miejsc siedzących podczas wydawanych posiłków, a także zapewni inne wymagane środki bezpieczeństwa (tj. np. płyn dezynfekujący) zgodnie z reżimem sanitarno-epidemiologicznym obowiązującym w dniach wydarzenia.
2. Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu wydarzenia, w tym m.in.: pracy osób z obsługi technicznej, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się konferencja, terminowości i jakości posiłków (w tym jakości serwisu).
3. W hotelach 4\* Wykonawca zapewni miejsca parkingowe przy hotelu w liczbie odpowiadającej liczbie wynajętych w danym obiekcie pokoi.
4. Wykonawca oświadcza, że obiekt jest przystosowany lub może go przystosować do potrzeb osób niepełnosprawnych.
5. Ostateczny program wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy na 14 dni przed planowanym terminem konkursu.
6. Wykonawca wraz z ofertą prześle wizualizację stanowisk konkursowych.

**VI. CZĘŚĆ KALKULACYJNA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **27/09/2020** | **28/09/2020** | **29/09/2020** | **1/10/2020** |
| 1. | pokój jednoosobowy 4\* (hotel 750 m od miejsca konkursu) | 8 | 8 | 8 |  | 24 |
| 2. | pokój jednoosobowy 4\* (hotel Poznań) | 8 | 12 | 8 |  | 28 |
| 3. | Pokój jednoosobowy 3\* | 20 | 30 | 20 |  | 70 |
| 4. | Kolacja | 20 |  |  |  | 20 |
| 5. | Bufet/finger foods |  | 80 | 80 |  | 160 |
| 6. | Całodzienna przerwa kawowa (liczba osób) |  | 20 | 20 |  | 40 |
| 7. | Sala odpraw | 1 | 1 |  |  | 2 |
| 8. | Powierzchnia do konkurencji cukiernictwo i gotowanie |  | 1 | 1 |  | 2 |
| 9. | Powierzchnia do konkurencji obsługa gości restauracyjnych |  | 1 | 1 |  | 2 |
| 10. | Nagłośnienie (1.10) |  |  |  | 1 | 1 |