**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu centrum konferencyjnego w celu organizacji spotkania planistycznego Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji w Mierzęcinie.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 8-11 października 2020 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 30 osób**

Standard obiektu: obiekt kategoriiminimum 3 gwiazdki. Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem centrum konferencyjnego musi być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia żelu/płynu do dezynfekcji rąk w centrum konferencyjnym, miejscach podawania posiłkó

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Centrum konferencyjne (9 października 2020 r.) dla 30 osób

1. **Centrum konferencyjne (10 października 2020 r.) dla 30 osób**

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników konferencji. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na dwa dni przed terminem spotkania. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja (serwowana dla 30 osób)**, którego menu powinno uwzględniać:

4 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. sałatka z pieczoną kaczką, słonecznikiem i papryką, sałatka ryżowa z ananasem, szynką i rozmarynem, sałatka z wątróbką drobiową, cebulą i fasolą konserwową, sałatka z selera naciowego, tofu i pesto, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. tradycyjny żurek z boczkiem, cztery rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka z pieczoną dynią i miodem spadziowym, polędwiczka wieprzowa w sosie wiśniowym na ostro, dorsz w sosie meksykańskim, penette w sosie z grzybów, dwa ciepłe dodatki: np. fasola szparagowa z bułką tartą, ziemniaki pieczone z boczkiem, dwa rodzaje deseru np. tarta z serem ricotta, sernik po krakowsku napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), cola, sprite, pepsi.

**Daty kolacji:**

**8 października 2020 r.**

**9 października 2020 r.**

**10 października 2020 r.**

(do potwierdzenia: Zamawiający poda datę kolacji na 2 dni przed jej terminem).

1. **Obiad (serwowany dla 30 osób),** którego menu powinno uwzględniać:

4 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. sałatka z pieczoną kaczką, słonecznikiem i papryką, sałatka ryżowa z ananasem, szynką i rozmarynem, sałatka z wątróbką drobiową, cebulą i fasolą konserwową, sałatka z selera naciowego, tofu i pesto, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. tradycyjny żurek z boczkiem, cztery rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka z pieczoną dynią i miodem spadziowym, polędwiczka wieprzowa w sosie wiśniowym na ostro, dorsz w sosie meksykańskim, penette w sosie z grzybów, dwa ciepłe dodatki: np. fasola szparagowa z bułką tartą, ziemniaki pieczone z boczkiem, dwa rodzaje deseru np. tarta z serem ricotta, sernik po krakowsku napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

**Daty obiadu:**

**9 października 2020 r.**

**10 października 2020 r.**

1. **Przerwa kawowa 2-godzinna** dla 30 osób, której menu powinno uwzględniać:

Np. ciasteczka ze słonecznikiem, ciasteczka zbożowe z żurawiną, mini obwarzanki, owoce sezonowe krojone, napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80g/os.).

Data przerwy kawowej 2-godzinnej: **9 października 2020 r. i 10 października 2020 r.**

1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
3. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora 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. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkania lub

w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.

1. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 2 dniowym wyprzedzeniem.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z obiektu uczestników konferencji**:** od 12:00 do 15:00. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniu 8 października 2020** – 30 pokoi jednoosobowych typu Standard z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniu 9 października 2020** – 30 pokoi jednoosobowych typu Standard z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniu 10 października 2020** – 30 pokoi jednoosobowych typu Standard z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. Dokładną liczbę pokoi oraz daty meldunków Zamawiający przedstawi Wykonawcy z dwu dniowym wyprzedzeniem.
6. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić gościom spokojny nocleg.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 15 miejsc parkingowych.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
   1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
   2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez obiekt, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# CZĘŚĆ KALKULACYJNA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **8**  **października 2020r.** | **9 października 2020r.** | **10 października 2020r.** | **11 października 2020r.** |
| 1.pokój jednoosobowy | 30 pokoi | 30 pokoi | 30 pokoi |  | 3 doby (90) |
| 2. obiad |  | 30 | 30 |  | 60 |
| 3. kolacja | 30 | 30 | 30 | - | 90 |
| 4.przerwa kawowa  2 godzinna |  | 30 | 30 | - | 60 |
| 5.Centrum konferencyjne dla 30 osób |  | 1 | 1 |  | 2 |
| 6.parking | 15 | 15 | 15 | 15 | 60 |