**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wynajmu sal konferencyjnych, usługi cateringowej oraz zakwaterowania w celu przeprowadzenia Zgrupowania Kadry EuroSkills Graz 2021.

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

Standard obiektu: obiekt kategorii minimum 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, wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie zlokalizowanym w Olsztynie, nie dalej niż 2,5 km od dworca PKP. Obiekt powinien zapewnić dostęp do terenów rekreacyjnych przynależących do hotelu, niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów szkoleniowych. Obiekt powinien posiadać minimum 50 pokoi jednoosobowych.

**Termin świadczenia usługi:** 25-27 czerwca 2021 r.

**II. ZAKWATEROWANIE**

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi hotelowych uczestników zgrupowania: 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. 7:00-9:00, dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu):
3. 25-26 czerwca: 50 osób
4. 26-27 czerwca: 50 osób

**III. WYŻYWIENIE**

1. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników spotkania. 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. Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania napoi   
   i potraw dla uczestników;
4. 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.);
5. Wyżywienie będzie się składać z następujących posiłków (poza śniadaniem zawartym w cenie pokoju):
6. Kolacji standardowej: w dn. 25 czerwca dla 50 osób;
7. Kolacji w formie grilla w dn. 26 czerwca dla 50 osób;
8. Przerwy kawowej jednorazowej: w dn. 25 czerwca dla 50 osób;
9. Przerwy kawowej uzupełnianej: w dn. 26 czerwca dla 50 osób, w dn. 27 czerwca dla 50 osób;
10. Obiadów w formie bufetu: w dn. 26 czerwca dla 50 osób, w dn. 27 czerwca dla 50 osób.
11. Przerwy kawowe w dniach świadczenia usługi:
    1. w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salami konferencyjnymi, z których korzysta Zamawiający, wyposażonym dodatkowo w co najmniej 5 stolików koktajlowych;
    2. w ramach przerw kawowych świadczona będzie kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa z termosu konferencyjnego, herbata (do wyboru, w tym: czarna, zielona i owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, mleko, cytryna w plasterkach), ciasta i ciasteczka, owoce oraz słupki warzyw z dipami. Wszystkie pozycje w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;
    3. przerwy kawowe świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania   
       i uzupełniane w ciągu dnia, zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
12. Obiady w dniach świadczenia usługi:
    1. świadczone w formie bufetu szwedzkiego, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 50 osób w dn. 26 oraz 27 czerwca będzie mogło jednocześnie spożyć obiad siedząc;
    2. W ramach obiadu serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, trzy dania główne do wyboru na ciepło, w tym jedno wegetariańskie, dwa dania na zimno, przynajmniej dwa dodatki na ciepło, dwa na zimno oraz dwa desery. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Obiady świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie   
     z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

1. Kolacja w dniu świadczenia usługi:
   1. świadczona w formie bufetu szwedzkiego w dn. 25 czerwca, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 50 osób będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc;
   2. W ramach kolacji serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, trzy dania główne do wyboru na ciepło, w tym jedno wegetariańskie, przynajmniej jeden dodatek na ciepło, jeden na zimno oraz dwa desery. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Kolacja świadczona będzie przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie   
     z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

1. Kolacja grillowa w dniu świadczenia usługi:
   1. świadczona w formie Grilla w dn. 26 czerwca w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną oraz poza restauracją hotelową, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 50 osób będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc.
   2. W ramach kolacji grillowej serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, cztery dania gorące do wyboru, w tym jedno wegetariańskie, dwa dania na zimno, przynajmniej dwa dodatki na ciepło, dwa dodatki na zimno i jeden deser. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę, soki oraz softy.

* 1. Kolacja świadczona będzie przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie   
     z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

1. 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;
2. Najpóźniej na 7 dni roboczych przed spotkaniem, Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję menu;
3. Zamawiający zastrzega, aby zarówno kolacje grillowe, jak i przerwy kawowe były serwowane w miejscu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkania lub w pomieszczeniu   
   z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym;

**IV. SALE KONFERENCYJNE I SZKOLENIOWE**

1. Wykonawca powinien zapewnić wszystkie warunki, wyposażenie i układ sal zgodny   
   z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Pełne zapotrzebowanie na sale konferencyjne składa się:
   1. W dn. 26 czerwca dwie odrębne sale konferencyjne (opcjonalnie jedna duża z możliwością podziału na mniejsze pomieszczenia za pomocą ścianek modułowych) przeznaczone na spotkanie Kadry EuroSkills Graz 2021;
   2. W dn. 27 czerwca dwie sale konferencyjne (opcjonalnie jedna duża z możliwością podziału na mniejsze pomieszczenia za pomocą ścianek modułowych) przeznaczone na spotkanie Kadry EuroSkills Graz 2021;
2. Cena wynajmu sali powinna obejmować opłatę za krzesła, stoły oraz sprzęt konferencyjny   
   w każdej z sal zgodnie z przedstawionym w punkcie wyżej zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sali do wydarzenia, jej ewentualną ponowną aranżację w trakcie: zainstalowanie sprzętu multimedialnego   
   i sprawdzenie poprawności jego działania.
4. Zamawiający może wyrazić chęć wcześniejszego dostępu do sali konferencyjnej (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych, przywitania gości w dniu przyjazdu) a Wykonawca musi taki dostęp zapewnić.
5. Wykonawca zapewni elektroniczną lub papierową nawigację do sali – strzałki i/lub wskazanie numeru/nazwy odpowiedniej sali.

**V. Dodatkowe informacje**

1. Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu konferencji, 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).
2. Wykonawca powinien dysponować co najmniej 30 miejscami parkingowym nie dalej niż 350 m od wejścia do budynku, w którym znajduje się sala konferencyjna, które w razie potrzeby zostanie udostępnione Zamawiającemu nieodpłatnie.
3. Wykonawca oświadcza, że obiekt jest przystosowany lub może go przystosować do potrzeb osób niepełnosprawnych.
4. Ostateczny program wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy na 7 dni przed planowana terminem seminarium.
5. Zamawiający zapłaci przedpłatę w wysokości 50% przewidywanej wartości zamówienia. Pozostała kwota zostanie uregulowana w ciągu 14 dni od daty wystawienia Faktury.