**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wynajmu sali konferencyjnej, usługi cateringowej oraz zakwaterowania w celu przeprowadzenia warsztatu dla wolontariuszy biorących udział   
w EuroSkills 2023.

**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 sali konferencyjnej musi być świadczone w jednym obiekcie, zlokalizowanym w Sulisławiu. Obiekt powinien posiadać minimum 20 pokoi dwuosobowych.

**Termin świadczenia usługi:** 21-23 października 2022 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 dwuosobowych z łazienką (śniadanie wg standardowej oferty obiektu min. w godz. 8:00-10:00, dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu):
3. 21-23 października: ok. 60 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. Wyżywienie będzie się składać z następujących posiłków (poza śniadaniem zawartym w cenie pokoju):
5. Kolacji standardowej: w dn. 21 i 22 października dla ok. 60 osób;
6. Przerwa kawowa całodniowa (8h): w dn. 22 października dla ok. 60 osób;
7. Obiadu w formie bufetu: w dn. 22 października dla ok. 60 osób.
8. Przerwa kawowa w dniu świadczenia usługi:
   1. w ramach przerwy kawowej 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). Wszystkie pozycje w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;
   2. przerwa kawowa świadczona będzie przez Wykonawcę w godzinach spotkania   
      i uzupełniane w ciągu dnia, zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
9. Obiad w dniach świadczenia usługi:
   1. świadczone w formie bufetu w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których min. 60 osób będzie mogło jednocześnie spożyć obiad siedząc;
   2. W ramach obiadu serwowane będą:

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

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

1. Kolacja w dniach świadczenia usługi:
   1. świadczona w formie bufetu szwedzkiego w dn. 21 i 22 października, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których min. 60 osób będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc;
   2. W ramach kolacji serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, dwa dania główne do wyboru na ciepło, przynajmniej dwa dodatki na ciepło oraz deser. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: wodę mineralną, kawę, herbatę i soki.

* 1. Kolacje świadczone będą 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 5 dni roboczych przed spotkaniem, Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję menu;
3. Zamawiający zastrzega, aby zarówno kolacje, obiad 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 sali zgodny   
   z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Pełne zapotrzebowanie na sale konferencyjne składa się:
   1. w dn. 22 października jedna odrębna sala szkoleniowa przeznaczone na spotkanie wolontariuszy EuroSkills 2023.
2. Cena wynajmu sali powinna obejmować opłatę za krzesła, stoły oraz sprzęt konferencyjny   
   w sali 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) 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.
2. Wykonawca powinien dysponować co najmniej 20 bezpłatnymi 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. Ostateczny program wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy na 7 dni przed planowanym terminem warsztatu.