**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w celu zapewnienia zakwaterowania wraz z wyżywieniem dla uczestników gali rozdania nagród eTwinning 2023 w Sopocie.

1. **Część ogólna zamówienia**

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi hotelarskie
i gastronomiczne położony w Sopocie, ale w odległości nie większej niż 1000 m
od Dworca/Stacji PKP, mierząc najkrótszą drogę do przejścia pieszo, wyznaczoną przy użyciu narzędzia Google Maps.

**Termin świadczenia usługi: 6 czerwca 2023r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 120 osób.**

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 4 gwiazdek 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 musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

1. **Zakwaterowanie**
2. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników seminarium**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
3. **Zakwaterowanie w dniu 06 czerwca 2023r. (jedna doba)** – 92 pokoi jednoosobowych  z łazienką oraz 14 pokoi dwuosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi 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.

1. **Wyżywienie**
2. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników gali. 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 trzy dni przed terminem seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
3. **Obiad w dniu 06 czerwca 2023r.** w formie bufetu dla 120 osób w każdym dniu, którego menu powinno uwzględniać: 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.).
4. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
5. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
6. 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.).
7. Organizator zastrzega, aby posiłki były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium lub w pomieszczeniu
z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
8. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 3-dniowym wyprzedzeniem.

1. **Informacje dodatkowe**
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 7 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
3. **5Część kalkulacyjna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **Łącznie**  |
| **06/06/2023**  |
| pokój jednoosobowy   | 92 | 92 |
| pokój dwuosobowy  | 14 | 14 |
| obiad  | 120 | 120 |