**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji konferencji „Szkoła przyszłości: aktywne uczestnictwo-debata-wspólne działanie”.

1. **Część ogólna zamówienia**

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi konferencyjne, hotelarskie
i gastronomiczne położony w Olsztynie, z opcją programu edukacyjnego dla gości.  Obiekt musi się znajdować w odległości nie większej niż 1500 m od Dworca Zachodniego w Olsztynie.

Standard hotelu: obiekt 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).

**Termin świadczenia usługi:** **9 – 11 października 2023 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 120.**

1. **Zakwaterowanie**
2. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników konferencji**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
3. **Zakwaterowanie w dniu 9 października 2023 r. (jedna doba z 9/10.10.2023)** – 10 pokoi jednoosobowych  z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniach 10 i 11 października 2023 r. (jedna doba
z 10/11.10.2023 r.)** – 110 pokoi jednoosobowych  z łazienką (śniadanie i dostęp
do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu), 5 pokoi dwuosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
6. **Wyżywienie**
7. 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 siedem dni przed terminem konferencji. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
8. **Uroczysta kolacja w restauracji hotelowej w dniu 10 października 2023 r.** w formie bufetu dla 120 osób, której menu powinno uwzględniać:

Bufet dań ciepłych, zimnych, deserowy w tym co najmniej:

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 z ekspresu ciśnieniowego, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana
i niegazowana (min. 0,3 l/os.), soki owocowe (min. 0,3l/os.) oraz 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml. Dania uzupełniane będą przez 4 godziny.

1. **Lunch w dniach 10 i 11.10.2023r.** każdorazowow formie bufetu szwedzkiego dla 120 osób w każdym dniu, którego menu powinno uwzględniać:

Bufet dań ciepłych, zimnych, deserowy, napoje do lunchu w tym co najmniej:

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 (min. 0,3 l/os.), soki owocowe (min. 0,3l/os.).

1. **Przerwa kawowa jednorazowa (do 3 godzin) w dniu 10 października 2023r.** dla 120 osób, której menu powinno uwzględniać:

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, kruche ciastka

1. **Przerwa kawowa jednorazowa (do 3 godzin) w dniu 11 października 2023r.** dla 120 osób, której menu powinno uwzględniać:

kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, kruche ciastka

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 przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium lub w pomieszczeniu
z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. **Sale konferencyjne**
6. Każda z sal powinna byćklimatyzowana, z dostępem do światła dziennego
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.
7. **Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 10-11.10.2023r.** dla 120 osób w ustawieniu teatralnym z wyznaczonym miejscem dla 6 panelistów.
8. **3 sale konferencyjne „warsztatowe” w dniu 10 i 11.10.2023** po 40 osób na salę warsztatową w ustawieniu teatralnym.
9. **Sala bankietowa** w dniu **10.10.2023** dla 120 osób.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną

1. **Informacje dodatkowe**
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić do 7 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
3. W ramach przedmiotu zamówienia, hotel powinien również zorganizować grę miejską dla uczestników **w dniu 11.10.2023**. Gra powinna być przystosowana dla osób w różnym wieku i zróżnicowanych zainteresowaniach.
4. **Część kalkulacyjna**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **2 dzień**  | **3 dzień**  | **Łącznie**  |
| **09/10/2023**  | **10/10/2023**  | **11/10/2023**  |
| pokój jednoosobowy   | 10 | 110 | 110 | 230  |
| pokój dwuosobowy | 0 | 5 | 5 | 10 |
| sala konferencyjna 120 osób  | 0  | 1  | 1  | 2 |
| sala warsztatowa 40 osób  | 0 | 3 | 3 | 6  |
| sala bankietowa | 0 | 1 | 0 | 1 |
| przerwa kawowa jednorazowa (do 3h)  | 0 | 120 | 120  | 240 |
| obiad  | 0 | 120 | 120 | 240 |
| kolacja | 0 | 120 | 0 | 120 |
| gra miejska | 0 |  0 | 1  | 1 |