**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zapytania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej
 w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji konferencji regionalnej w Grudziądzu.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: hotel świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Grudziądzu położony w odległości nie większej niż 2 km od Stacji Kolejowej Grudziądz (Dworcowa 38/40, 86-302 Grudziądz).

**Termin świadczenia usługi: 1-2 marca 2018 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 150 osób.**

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 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 i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu gości konferencji**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 1-2 marca 2018 r. (jedna doba)** – 20 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do wykorzystania pojedynczego z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w  każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z trzydniowym wyprzedzeniem.
4. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom konferencji spokojny nocleg.

# 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 w ofercie. Ostateczne wymogi dotyczące liczby posiłków i ich składu zostaną podane na trzy dni przed terminem konferencji. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 1 marca 2018** serwowana do stołu dla 20 osób, której menu powinno uwzględniać:
* przystawkę (1 porcja z 2 do wyboru do każdej diety/osobę, wegetariańska/mięsna/bezglutenowa);
* danie główne ciepłe (1 porcja/os., z dwóch do wyboru dla każdej diety, w tym jedno wegetariańska/mięsna/bezglutenowa);

napoje (woda z cytryną i miętą lub sok owocowy), herbata (min. czarna, zielona, owocowa, rumianek), kawa z ekspresu.

1. **Lunch w dniu 2 marca 2018 r.** w formie bufetu dla 150 osób, którego menu powinno uwzględniać:
* zupy (dwie do wyboru dla każdej diety, 1 porcja/os., mięsna, druga warzywna),
* danie główne (dwa do wyboru dla każdej diety, 1,5 porcji/os., danie mięsne, danie warzywne)
* dodatki (dwa do wyboru dla każdej diety, 2 porcje/os. )
* surówki (dwie do wybory dla każdej diety, 2 porcje/os.)
* deser (dwa do wyboru dla każdej diety\* 1,5 porcji/os.)
* napoje (woda z cytryną i miętą lub sok owocowy)
1. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godzin) w dniu 2 marca 2018 r.** dla 150 osób, której menu powinno uwzględniać:
* napoje gorące: kawa z ekspresu, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i  niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os., min. dwa rodzaje), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.).
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. Wykonawca zapewni stałą obecność min. 5 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. Zamawiający zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety\* dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 3-dniowym wyprzedzeniem.

# Sala konferencyjna

1. Sala konferencyjna „plenarna” 2 marca 2018 r. dla 150 osób w ustawieniu teatralnym z  min. 2 korytarzami o szerokości 2 m.
2. Sala powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe (5), flipchart, markerami w  różnych kolorach, dostęp do Internetu, podest mieszczący 7 foteli oraz 3 małe stoliki.
3. Wykonawca zapewni personel – 1 technik – do obsługi technicznej Sali (takich jak: montaż sceny, podłączenie komputerów, rzutnika, mikrofonów) obecny podczas trwania konferencji oraz 1 osobę na wyłączność do realizacji zamówienia – koordynatora od strony Wykonawcy, który będzie odpowiadał za kompleksowy nadzór nad realizacją całej umowy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce, znajdujące się w pobliżu Sali konferencyjnej, na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną (w tym podłączony laptop z dostępem do Internetu, drukarkę).

# Informacje organizacyjne

Ramowy program i podstawowe informacje dotyczące konferencji znajdują się: http://erasmusplus.org.pl/konferencjeregionalne/

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 7 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.

2. Wykonawca zapewni dostęp do sali konferencyjnej od dnia 1 marca br. od godziny 15:00.

3. Wykonawca zapewni dostęp do pokoju organizacyjnego dla Zamawiającego od dnia 1 marca br. od godziny 15:00.

4. Sala konferencyjna oraz pokój organizacyjny zostaną zwolnione przez Zamawiającego po godzinie 17:00, 2 marca 2018 r.

1. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
2. Nazwę hotelu, adres (ulica, nr budynku, kod pocztowy, miejscowość), adres strony internetowej hotelu, w którym zostanie zorganizowana konferencja.
3. Dokładny opis sali konferencyjnej (m.in. informację o jej powierzchni w m2 oraz ile mieści osób w zleconym przez Zamawiającego układzie), miejsca serwowania posiłków oraz ich położenie w hotelu wraz ze zdjęciami.
4. Imię i nazwisko oraz dane kontaktowe osoby wskazanej do realizacji umowy od strony Wykonawcy.
5. Propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, lunchu i przerw kawowej.
6. Dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli posiada takie w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

**Wykonawcy należy się wynagrodzenie za faktycznie zrealizowane usługi potwierdzone na 3 dni przed jego organizacją:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **Łącznie** |
| **01.03.2018** | **02.03.2018** |
| 1. pokój jednoosobowy lub dwuosobowy(do wykorzystania pojedynczego) | 20 | - | 20 |
| 2. kolacja | 20 | - | 20 |
| 3. lunch | - | 150 | 150 |
| 4. przerwa kawowa całodzienna | - | 150 | 150 |
| 5. sala konferencyjna 150 osób wraz z obsługą | 1 | 1 | 2 |