**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji krajowego seminarium kontaktowego eTwinning w Gdańsku.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Gdańsku w odległości nie większej niż 800 m. mierząc najkrótszą drogę do przejścia z dworca/stacji PKP do obiektu, według mapy Google.

**Termin świadczenia usługi: 28 lutego - 2 marca 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 70 osób.**

Standard obiektu: obiekt 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; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi hotelowych uczestników seminarium**:** zgodnie   
   z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 28 lutego–1 marca 2019 r. (jedna doba)** – 7 pokoi jednoosobowych   
   z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniach 1-2 marca 2019 r. (jedna doba)** – 30 pokoi dwuosobowych   
   z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniach 1-2 marca 2019 r. (jedna doba)** - 10 pokoi jednoosobowych   
   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. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników seminarium. 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.
2. **Kolacja w restauracji na terenie obiektu w dniu 28 lutego 2019 r.** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 7 osób, której menu powinno uwzględniać:

Jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, rybna, cebulowa, krem z zielonego groszku, zupa curry, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. schab pieczony z rozmarynem i grzybami, żeberka wieprzowe w sosie BBQ, Filety wieprzowe zapiekane z szalotą karmelizowaną i chili, duszone pałki z kurczaka z trawa cytrynową i miodem, wołowina po tajsku, poza tym danie wegetariańskie np. Makaron penne ze szpinakiem, lasagne ze szpinakiem   
i pomidorami, makaron farfale z kawałkami łososia w sosie serowym, filet z białej ryby podany   
z cytrusami, Filet z dorsza w sosie pomidorowym, filet z mintaja ze szpinakiem. dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, deseru np. babeczki z musem czekoladowym i owocami, jabłecznik z kruszonką, sernik, ciasto z bakaliami.: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), soki (2 rodzaje) woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,3 l/os.).

1. **Kolacja w restauracji na terenie obiektu w dniu 1 marca 2019r.** w formie bufetu dla 70 osób, której menu powinno uwzględniać:

Jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, rybna, cebulowa, krem z zielonego groszku, zupa curry, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. schab pieczony z rozmarynem i grzybami, żeberka wieprzowe w sosie BBQ, Filety wieprzowe zapiekane z szalotą karmelizowaną i chili, duszone pałki z kurczaka z trawa cytrynową i miodem, wołowina po tajsku, poza tym danie wegetariańskie np. Makaron penne ze szpinakiem, lasagne ze szpinakiem   
i pomidorami, makaron farfale z kawałkami łososia w sosie serowym, filet z białej ryby podany   
z cytrusami, Filet z dorsza w sosie pomidorowym, filet z mintaja ze szpinakiem. dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, deseru np. babeczki z musem czekoladowym i owocami, jabłecznik z kruszonką, sernik, ciasto z bakaliami.: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), soki (2 rodzaje) woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,3 l/os.).

1. **Obiad w dniach 1-2 marca 2019 r.** w formie bufetu dla 70 osób, którego menu powinno uwzględniać:

Jedną zupę: żurek, zupa z soczewicą, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka w sosie pietruszkowym, bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym, polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym, poza tym danie wegetariańskie np. makaron ze szpinakiem w sosie serowym, naleśniki ze szpinakiem, dodatki: ryż, ziemniaki lub kasza, warzywa gotowane/ blanszowane, deser np. sernik: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godzin) w dniach 1-2 marca 2019 r.** dla 70 osób, której menu powinno uwzględniać:

Napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), 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. 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 zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium 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.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 70 komputerów jednocześnie, wymagane łącze symetryczne 80-100 mbps. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 1-2 marca 2019 r. dla 70 osób w ustawieniu teatralnym.

1. **3 sale konferencyjne „warsztatowe” w dniach 1-2 marca 2019 r.** dla 20 osób każda w ustawieniu szkolnym.
2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 20 laptopów w każdej z sal warsztatowych.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych miejsc parkingowych.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
   1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
   2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **Łącznie** |
| **28/02/2019** | **01/03/2019** | **02/03/2019** |
| 1. pokój jednoosobowy | 7 | 10 | - | 17 |
| 2. pokój dwuosobowy | - | 30 | - | 30 |
| 3. obiad | - | 70 | 70 | 140 |
| 4. kolacja | 7 | 70 | - | 77 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna | - | 70 | 70 | 140 |
| 6. sala konferencyjna 70 osób | - | 1 | 1 | 2 |
| 7. sala konferencyjna 20 osób | - | 3 | 3 | 6 |