**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest** **świadczenie usługi noclegowo-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w Gdyni w celu organizacji Ogólnopolskiej konferencji „Szkoła równych szans”.**

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i noclegowe w Gdynii.

**Termin świadczenia usługi: 19-21 maja 2019**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 140 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.

W przypadku przedłużenia programu pobytu Wykonawca zapewni uczestnikom konferencji nieodpłatnie szatnie oraz miejsce na przechowywanie bagażu.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z obiektu uczestników konferencji**:** zgodnie
z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 19-21 maja (dwie doby)** – 135 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniach 19-21 maja (dwie doby)** – 5 pokoi dwuosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom konferencji spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni 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 pięć dni przed terminem konferencji. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z pięciodniowym wyprzedzeniem potrzeb.

Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.

1. **Kolacja powitalna w restauracji obiektu w dniu 19 maja 2018** w dla 140 osób, której menu powinno uwzględniać:

4 przystawki na zimno (min. 150 g/os.) np., sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i chipsami z boczku, springrollsy warzywne podane na sosie chili z dodatkiem świeżych zioł, rolada z łososia z trawą morską i krewetkami koktajlowymi podana na dipie cytrynowym, tatar z łososia, carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami; 4 przystawki na ciepło (min. 200 g/os) np. łosoś wędzony na ciepło podany na musie dyniowym z chipsami z batata, polędwiczka z farszem kurkowym podana na dipie ziołowym, **cukiniowe placki z wędzonym łososiem,** springrollsy warzywne, kąski z piersi kurczaka w czarnym sezamie; dwa rodzaje deseru np. krem czekoladowy, panna cotta, sernik, szarlotka, tiramisu; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana z owocami, soki owocowe: pomarańcza, jabłko, porzeczka, grejpfrut (min. 0,3 l/os.), wino musujące, wino czerwone lub białe do wyboru, co najmniej 150ml/osobę.

1. **Kolacja w restauracji obiektu w dniu 20 maja 2019** w formie uroczystej kolacji z bufetem dla 140 osób, której menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. łosoś wędzony na ciepło podany na musie dyniowym z chipsami z batata, sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i chipsami z boczku, springrollsy warzywne podane na sosie chili z dodatkiem świeżych zioł, rolada z łososia z trawą morską i krewetkami koktajlowymi podana na dipie cytrynowym, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami; jedną zupę (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. żurek, krem z warzyw, zupa cebulowa z grzankami z ciabaty z dodatkiem oliwy truflowej, min. dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. grillowana polędwiczka wieprzowa zapieczona z cukinią i serem camembert filet z halibuta/sandacza po parysku pieczonymi pomidorami coctailowymi, filet z indyka z porami w chrupiącym boczku, 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 (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane oraz inne dania charakterystyczne dla kuchni kaszubskiej, słodki bufet z ciastami i owocami np. krem czekoladowy, mus panna cotta, sernik, tartaletki owocowe, szarlotka, tiramisu; napoje: kawa, herbata, softy (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana z owocami, soki owocowe, (min. 0,3 l/os.); wino czerwone lub białe do wyboru, co najmniej 300ml/osobę.

1. **Obiad w dniu 19 maja** w formie bufetu dla 20 osób **oraz** **20-21 maja 2019** w formie bufetu dla 140 osób, którego menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami; jedną zupę, (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, min. trzy 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 (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane, słodki bufet z ciastami i owocami np. krem czekoladowy, sernik, szarlotka, tiramisu; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe/ woda smakowa z cząstkami owoców (min. 0,3 l/os.).

1.
2. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godzin) w dniu 20 maja 2019** dla 140 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana
i niegazowana, woda smakowa z cząstkami owoców (min. 0,3 l/os.), słodkie przekąski: kruche ciasteczka/ciasta domowe na przemiennie z owocami (min. 80 g/os.)

1. **Przerwa kawowa całodzienna (do 4 godzin) w dniu 21 maja 2019** dla 130 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana
i niegazowana, woda smakowa z cząstkami owoców ( (min. 0,3 l/os.), słodkie przekąski: kruche ciasteczka/ciasta domowe na przemiennie z owocami (min. 80 g/os.)

1. **Jednorazowa przerwa kawowa w dniu 20 i 21 maja 2019** dla 20 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana
i niegazowana, woda smakowa z cząstkami owoców ( (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka/ciasta domowe na przemiennie z owocami, pikantne przekąski np.: kanapki, tartaletki, wrapy (min. 80g/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 konferencji lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy (2-3szt.), flipchart, laptop z dostępem do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
2. **Sala konferencyjna „plenarna”** w dniach 20 i 21 maja 2019 dla 140 osób
w ustawieniu teatralnym z możliwością podzielenia na dwie mniejsze sale warsztatowe, z **możliwością ustawienia podestu i mównicy.** W sali plenarnej Wykonawca jest zobowiązany zapewnić bukiet świeżych kwiatów.
3. **Sala konferencyjna „warsztatowa” w dniach 20 i 21 maja 2019**dla 50/60 osób w ustawieniu tetralnym.
4. **Sala konferencyjna „warsztatowa” w dniu 19, 20 i 21 maja 2019**dla 30/40 osób w ustawieniu szkolnym.
5. **Recepcja przed salą konferencyjną plenarną.** Wykonawca jest zobowiązany zapewnić bukiet świeżych kwiatów na stole recepcyjnym.
6. **Możliwość ustawienia banerów przed salami, stolików wystawienniczych, gdzie** Wykonawca zapewni 10 stolików.
7. 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 2 laptopy w każdej z sal warsztatowych. Każda sala wyposażona będzie w stół prezydialny z miejscem dla od 2-5 osób.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia **5 bezpłatnych** miejsc parkingowych.
2. Wykonawca zapewni miejsce parkingowe dla samochodu typu Track z przyczepą.
3. W razie potrzeby Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji oprawy muzycznej w trakcie uroczystej kolacji w dniu 20 maja 2019 r. we własnym zakresie.
4. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne przechowywanie materiałów
i publikacji należących do Zamawiającego podczas trwania konferencji.
5. W razie potrzeby wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie/konferencje możliwość użycia kopiarki xero oraz komputera z dostępem do drukarki i Internetu.
6. 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 przez obiekt, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień****(19.05.2019)** | **2 dzień****(20.05.2019)** | **3 dzień****(21.05.2019)** | **Łącznie** |
| Pokój jednoosobowy | 135 | 135 | 0 | 270 |
| Pokój dwuosobowy | 5 | 5 | 0 | 10 |
| Całodzienna przerwa kawowa ( 8h) | 0 | 140 | 0 | 140 |
| Jednorazowa przerwa kawowa | 0 | 20 | 20 | 40 |
| Całodzienna przerwa kawowa (do 4 godz.) | 0 | 0 | 130 | 130 |
| Obiad | 20 | 140 | 140 | 300 |
| Kolacja | 0 | 140 | 0 | 140 |
| Kolacja powitalna | 140 | 0 | 0 | 140 |
| Sala konferencyjna na 40/50osób | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Sala konferencyjna na 30/40 osób | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Sala konferencyjna na 140 osób wraz z dekoracją  | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Parking dla MCE (track z przyczepą) | 1 | 1 | 0 | 2 |