**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | Usługa hotelowa obejmująca: nocleg, usługę restauracyjną (wyżywienie) dla ok. 80-100 osób, przygotowanie 5-ciu sal (w tym 1 do 100 osób) do przeprowadzenia warsztatów/spotkań - wraz z dostępem przynajmniej do rzutników i nagłośnienia w sali konferencyjnej podczas spotkania wszystkich uczestników Forum (opcjonalnie: możliwość skorzystania z komputera), miejsce na ognisko. |
| **Liczba dni Forum** | 2 |
| **Miejsce spotkania** | **Obiekt umieszczony w odległości do ok. 50 km od Olsztyna.**  Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać niżej wymienione warunki:   1. pełne zaplecze sanitarne 2. bezpłatne toalety 3. infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami 4. bezpłatny parking 5. w części ogólnodostępnej hal recepcyjny, sale gastronomiczne  i konferencyjne klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 st. C. |
| **Termin wydarzenia** | Zamówienie należy zrealizować w dniach 23-24 maja 2020 r. |
| **Liczba uczestników Forum korzystających z wyżywienia** | **Usługa gastronomiczna 23 maja 2020** r   1. podczas otwarcia Forum i warsztatów: drobny poczęstunek do 100 osób, dostępny w godzinach od 12-14 i od 15-18. 2. obiad, kolacja do 100 osób 3. ognisko (dostępne kiełbaski do pieczenia, pieczywo, ogórki kiszone, ketchup, musztarda, napoje zimne) do 100 osób   **Usługa gastronomiczna 24 maja 2020 r :**   1. śniadanie, obiad do 100 osób 2. drobny poczęstunek podczas warsztatów dla 100 osób, dostępny  w godzinach od 10-13. |
| **Usługa hotelowa** | Wykonawca zapewni pokoje z łazienką w obiekcie, w którym odbędzie się Forum. |
| **Warunki lokalowe** | Wykonawca zapewnia obiekt, w którym znajdują się   1. sala/pomieszczenie konferencyjne do 100 osób 2. 4 sale dla ok. 20 osób – do przeprowadzenie zajęć warsztatowych 3. sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna 4. miejsca noclegowe dla uczestników   Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego co najmniej 1 osobę do obsługi technicznej oraz do pomocy przy ognisku.  W budynku, w którym odbywać się będzie Forum nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe czy konserwatorskie. |
| **Usługa gastronomiczna** | Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania Forum Młodzieży:  **Drobny poczęstunek podczas rozpoczęcia Forum oraz warsztatów  23 i 24 maja 2020 r.:**   * kawa (+mleko, cukier), herbata (+cytryna, cukier), zimne napoje, ciasto (co najmniej 2 rodzaje), owoce (co najmniej 3 rodzaje) * usługa będzie dostępna dla uczestników Forum w trakcie trwania warsztatów (wg. czasu podanego powyżej)   **Obiad w formie bufetu, 23 oraz 24 maja 2020 r.:**   * zupa krem (wegetariańska) * danie główne (mięso i ryba na ciepło) – 2 porcje na osobę * ziemniaki z wody, kasza/ryż – 2 porcje na osobę * surówki ze świeżych i gotowanych warzyw (3 rodzaje) – 2 porcje na osobę * woda, zimne napoje   **Kolacja w formie bufetu, 23 maja 2020 r, :**   * zupa krem, * 2 rodzaje sałatek * krojone pomidory, ogórki * pieczywo, masło * sery, wędliny (inne wg propozycji Wykonawcy) * woda, zimne napoje * 1 ciepłe danie (wg propozycji Wykonawcy)   **Ognisko 23 maja 2020 r. :**   * kiełbaski do pieczenia, * pieczywo, ogórki kiszone * ketchup, musztarda, * napoje zimne   **Śniadanie w formie bufetu, 24 maja 2020 r.**   * kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko, * min. dwa ciepłe dania, np. parówki, jajecznica, kiełbaski, naleśniki (mięsne i bezmięsne), * twarożek, dżem, żółty ser, wędlina * krojone warzywa * masło, pieczywo   **Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenie potraw i napojów, zgodnie  z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu  oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu spotkania.**  **Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz odpowiednią zastawę,  z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku (z plastiku).** |
| **Personel do obsługi Forum** | Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej spotkania, obsługi restauracyjnej ( w tym ogniska), usługi hotelowej i wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą a Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów.  W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. |