**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** r1. 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 się1. 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.  |