**Opis przedmiotu zamówienia**

**Dotyczy: zorganizowania imprezy integracyjnej wraz ze świadczeniem usługi hotelowej i gastronomicznej na potrzeby kursu „Orientation week” dla Wydziału Nauk Medycznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.**

1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **24.09.2017 r. – 25.09.2017 r.**
2. Całość zamówienia odbywać musi się na terenie hotelu, na terenie Województwa Warmińsko-Mazurskiego.
3. Zakwaterowanie odbywać się musi w hotelu o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym, zgodnie z ustawą o usługach turystycznych (Dz. U. z 2004 r., nr 223, poz. 2268 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r., nr 22, poz. 169).
4. Wyposażenie pokoi musi spełniać określone minimum:
5. dla każdego gościa jednoosobowe łóżko,
6. nocny stolik lub półka przy każdym łóżku,
7. wnęka garderobiana,
8. biurko lub stół,
9. zestaw do parzenia kawy/herbaty (czajnik, 2 filiżanki i 2 łyżeczki, wybór herbat i kawy, oraz słodzik i śmietanka w opakowaniach jednostkowych),
10. TV Sat,
11. łącze internetowe Wi-fi,
12. krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
13. lustro,
14. wieszak ścienny na odzież wierzchnią,
15. lampka nocna przy każdym miejscu do spania,
16. węzeł higieniczno-sanitarny wyposażony w:
* kabinę natryskową,
* umywalkę z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem,
* WC,
* zimną i ciepłą woda przez całą dobę
* zestaw minikosmetyków (szampon, żel pod prysznic, mydełko,)
* ręczniki,
* suszarkę do włosów,
1. Dodatkowo łazienki w pokojach winny być wyposażone w:
* szlafrok i jednorazowe obuwie kąpielowe.
* szklanka,
* mini zestaw do czyszczenia odzieży i obuwia,
1. Goście Zamawiającego muszą mieć możliwość skorzystania na własny koszt, z takich udogodnień jak możliwość zlecenia prania i prasowania,
2. Zamawiający wymaga zapewnienia programu artystycznego prowadzonego w języku angielskim podczas imprezy integracyjnej. Program artystyczny powinien trwać około 3 godzin, prowadzony w klimacie średniowiecznym. Wykonawca zapewnia stroje dla uczestników oraz pokazy walk rycerzy.
3. Zamawiający wymaga aby osoby prowadzące program artystyczny posiadały kilkuletnie doświadczenie w zakresie organizacji takiej usługi w języku angielskim.
4. Wykonawca zorganizuje w cenie pobytu 2 godzinny turniej. Turniej powinien odbywać się minimum 2 torach bowlingowych, 2 stołach bilardowych.
5. Zamawiający wymaga zapewnienia sali konferencyjnej na około 3 godziny. Sala wyposażona musi być w rzutnik multimedialny, ekran do projekcji, flipchart, mikrofony, posiadać odpowiednie oświetlenie, klimatyzację oraz internet bezprzewodowy. Zamawiający wymaga także osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną sali na czas spotkania.
6. W trakcie trwania imprezy integracyjnej Wykonawca zorganizuje uroczystą kolację dla 120 osób.
7. Uroczysta kolacja dla 120 osób odbywać się będzie w dniu 24.09.2017r.od godziny 20.00,
w trakcie trwania kolacji Zamawiający wymaga zapewnienia oprawy muzycznej przez DJ’a. Sala na której odbywać się będzie kolacja musi być przeznaczona wyłącznie dla uczestników spotkania.

Menu:

Przystawka

* Sałata z grillowanym kurczakiem - **120 gram**

Zupa (serwowana)

* Krem brokułowy z grzankami - **180 ml**

Danie główne (serwowane)

* Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu

podana z mini kopytkami i warzywami z masłem - **150 gram**

Dania wyeksponowane w formie bufetu (ekspozycja do 3 godzin)

* Pasztet z dzika
* Roladki z morelą i śliwką
* Sałatka makaronowa z szynką i papryką
* Sałatka wielowarzywna
* Szynki wieprzowe
* Indyk płonący z kaszą i orzechami
* Żur
* Ciasto - sernik, jabłecznik, makowiec
* Owoce
* Zestaw napoi ( kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)
1. Podczas pobytu Wykonawca zapewni obiad w formie bufetu, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stolikach, sala konsumpcyjna o wielkości umożliwiającej jednoczesne spożywanie posiłków dla 120 osób, sala będzie przeznaczona wyłącznie dla uczestników spotkania lub z miejscami dla nich zarezerwowanymi. Obiad będzie serwowany w formie szwedzkiego stołu. Zamawiający wymaga, aby w menu było także danie wegetariańskie.

Menu:

* Surówki obiadowe / sezonowe
* Zupa ze świeżych pomidorów
* Roladki drobiowe faszerowane grzybami i serem, panierowane w bułce
* Schab w sosie karmelowym
* Grillowany filet z dorsza z warzywami i sosem kurkowym
* Fasolka szparagowa z bułką tartą
* Tagliatelle szpinakowe
* Mieszanka warzyw z wody
* Ziemniaki opiekane
* Owoce sezonowe w całości
* Desery
* Zestaw napoi ( kawa, herbata, woda )
1. Nocleg: Zamawiający wymaga zapewnienia 6 pokoi jednoosobowych, 57 pokoi dwuosobowych wraz ze śniadaniem dla zakwaterowanych osób. Sala konsumpcyjna o wielkości umożliwiającej jednoczesne spożywanie posiłków przez 120 osób. Śniadanie (szwedzki stół z zapewnieniem miejsc siedzących przy stolikach. Dania gorące: jajecznica, kiełbaski myśliwego, parówki cielęce, grillowany boczek, naleśniki z twarogiem, opiekane pomidory z ziołami prowansalskimi. Dania zimne: łosoś wędzony, ser żółty, ser wędzony, ser pleśniowy, camembert, twaróg , serek wiejski, jogurty owocowe, naturalne, wędliny wieprzowe, drobiowe (5 rodzajów), dżem, miód, płatki, świeże owoce i warzywa. Dodatki: masło, majonez, ketchup, musztarda, pieczywo (bułki, jasne,
i ciemne pieczywo). Napoje: kawa, herbata z dodatkami (mleko, cytryna, cukier), soki.
2. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
3. Posiłki powinny być przygotowane wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
4. Wykonawca zobowiązany będzie przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia- Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późń. zm.).

**Sposób wykonania zamówienia**:

1. Szacowana liczba uczestników - około 120. Ostateczną liczbę zaproszonych gości, Zamawiający przekaże Wykonawcy na 7 dni przed terminem wykonania usługi.
2. Wykonawca musi zapewnić ochronę posiłków tj. niedopuszczalnym jest aby posiłki były wydawane osobom spoza grona zaproszonych gości.
3. Jeśli miejsce wykonywania usługi nie odbywać się będzie w mieście Olsztyn, Wykonawca zapewni transport dla gości na trasie Olsztyn-Hotel-Olsztyn.

 **Miejscowość i data** ..............................

...................................................................

 **(podpis Wykonawcy)**