**Opis przedmiotu zamówienia**

**Dotyczy: zorganizowania imprezy integracyjnej wraz ze świadczeniem usługi hotelowej i gastronomicznej na potrzeby szkolenia „Pre – Uni – Study Course” Wydziału Lekarskiego Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie.**

1. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **22.09.2019 r. – 23.09.2019 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 o wymiarach min. 90 x 200 (cm),
6. nocny stolik lub półka przy każdym łóżku,
7. wnęka garderobiana,
8. minimum 3 wieszaki na osobę,
9. biurko lub stół,
10. zestaw do parzenia kawy/herbaty (czajnik, 2 filiżanki i 2 łyżeczki, wybór herbat i kawy, oraz słodzik i śmietanka w opakowaniach jednostkowych),
11. TV Sat,
12. łącze internetowe Wi-fi,
13. krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
14. lustro,
15. wieszak ścienny na odzież wierzchnią,
16. lampka nocna przy każdym miejscu do spania,
17. 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,
* minizestaw 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 22.09.2019r.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 z pieczonych pomidorów i papryki - **180 ml**

Danie główne (serwowane)

* Pierś z kaczki sous-vide z gnocchi w sosie żurawinowym podane z burakami i jabłkiem - **150 gram**

Do kolacji

* kieliszek czerwonego lub białego wina- **150 ml**

Dania wyeksponowane w formie bufetu z opisami w języku angielskim (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.

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

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

 **(podpis Wykonawcy)**