



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja kolegium wyjazdowego Wydziału Zarządzania i Ekonomii Politechniki Gdańskiej.
2. Usługa ma być świadczona w obiekcie, hotelu świadczącym usługi o charakterze stałym, o standardzie **minimum trzygwiazdkowym**, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów oraz ujętym w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich prowadzonym przez Ministerstwo Sportu i Turystyki. Hotel posiadający basen, zaplecze fitness. Położenie hotelu Polska, województwo pomorskie w Jastrzębiej Górze.
3. Wykonawca w ramach świadczonej usługi umożliwi bezpłatnie uczestnikom konferencji korzystanie z zaplecza fitness i basenu hotelowego.
4. Wykonawca zapewnia nocleg w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz jeden w pokój studio ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego.
5. Wykonawca posiadać musi miejsca parkingowe na parkingu strzeżonym, monitorowanym, które zostaną ujęte w cenie.
6. Termin realizacji: od dnia 24.09.2017 od godziny 16:00 do dnia 27.09.2017 roku do godziny 12:00 z możliwością zmiany godzin.
7. Zapewnienie sali konferencyjnej, klimatyzowanej wraz ze sprzętem multimedialnym (rzutnik, projektor, flipchart, wifi, nagłośnienie, mikrofony, przedłużacze) w dniach od **25.09.2017 od godziny 9:00 do 26.09.2017 do godziny 20:00** - z możliwością zmiany godzin.
8. Przerwa kawowa podczas szkolenia ma składać się z:
kawy, mleka, herbaty, cukru, cytryny, wody gazowanej w butelkach, wody niegazowanej w butelkach, soku 100%, ciasta i owoców
9. Kolacja serwowana dla 4 osób w dniu 24.09.2017 r. o godzinie 19:00 – (z możliwością zmiany godziny):
Tatar śledziowy
Zupa pieczarkowa z makaronem
Eskolapki z indyka z sosem, brokułami i kasza kuskus
Woda/sok 100% dodatkowo butelka wina białego lub czerwonego 0,75 l
10. Obiad serwowany dla 5 osób w dniu 25.09.2017 r. o godzinie 14:00 – (z możliwością zmiany godziny):
Rosół
Gulasz wołowy z kaszą pęczak i buraczkami zasmażanymi



Woda/sok 100%

11. Kolacja serwowana dla 5 osób w dniu 25.09.2017 r. o godzinie 19:00 lub 20:00 – (z możliwością zmiany godziny):

Żurek z białą kielbasą

Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie z ziemniakami i fasola szparagową

Woda/sok 100% dodatkowo butelka wina białego lub czerwonego 0,75 l

12. Obiad serwowana dla 14 osób w dniu 26.09.2017 r. o godzinie 14:00 – (z możliwością zmiany godziny):

Krem z leśnych grzybów

Pierś z kurczaka zapiekana serem i mozzarellą z kopytkami i grillowaną cukinią

Woda/sok 100%

13. Kolacja serwowana dla 14 osób w dniu 26.09.2017 r. o godzinie 19:00 lub 20:00 – (z możliwością zmiany godziny):

Krem z zielonego groszku

Filet z dorsza na pesto pietruszkowym z ziemniakiem zapiekany i brokułami

Tiramisu

Woda/sok 100% dodatkowo kieliszek wina białego lub czerwonego dla 14 osób

14. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.

15. Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia przedmiotu umowy o 5 osób.

16. Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia przedmiotu umowy o 3 osoby.

17. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

