



Nr postępowania: ZP/258/018/U/18

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: organizacja szkolenia wraz z wynajmem sali konferencyjnej oraz transportem, usługą gastronomiczną i hotelarską w zakresie:

- 1.1 transportu,
- 1.2 wynajmu sali konferencyjnej,
- 1.3 usługi gastronomicznej,
- 1.4 usługi hotelarskiej,
- 1.5 usługi Didżeja.

Do obowiązków Wykonawcy należy zawarcie umów i opłacanie kosztów związanych z muzyką wraz z rozliczeniem z tytułu tantiem autorskich (ZAIKS) oraz spełnienie innych wymagań, jeśli przepisy prawa tego nakazują.

2. Wymagania dotyczące obiektu hotel świadczący usługi o charakterze stałym, o standardzie minimum trzygwiazdkowym, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów oraz ujętym w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich prowadzonym przez Ministerstwo Sportu i Turystyki.

3. Położenie obiektu, w którym ma być świadczona usługa: Polska, województwo pomorskie, do 40 km licząc od budynku Wydziału Zarządzania i Ekonomii w Gdańsku przy ul. Traugutta 79, wyznaczone za pomocą <https://www.google.pl/maps/>. Organizacja szkolenia ma być w jednym obiekcie. Zamawiający prosi o dołączenie mapki wskazującej na odległość SKM/ PKM.

4. Zamawiający wymaga aby w hotelu była kregielnia/ bowling.

5. Wykonawca posiadać musi miejsca parkingowe, które zostaną ujęte w cenie dla kilku samochodów.

6. Termin realizacji: od dnia **2019-01-17** od godziny ok. **17:00** do dnia **2019-01-19** do godziny **11:00** z możliwością zmiany godzin.

7. W dniu **2019-01-17**, transport 32 osób spod Wydziału WZiE PG do hotelu: 2019-01-17, wyjazd między godz. 15:00 a 16:00.

8. Przyjazd zameldowanie ok. godz.: 17:00.

9. Nocleg wraz z kolacją ok. godziny 20:00 z możliwością zmiany godziny dla 32 osób/ 16 pokoi 2 os., (zgodnie z załącznikiem nr 1a do ogłoszenia) w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym, zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów oraz ujętym w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich prowadzonym przez Ministerstwo Sportu i Turystyki*.

10. Zapewnienie torów: kregielnia/ bowling, na wyłączność, w godzinach 18:00- 19:00.

11. W dniu **2019-01-18** zapewnienie sali konferencyjnej, klimatyzowanej wraz ze sprzętem multimedialnym (rzutnik, projektor, flipchart, wifi, nagłośnienie, mikrofony, przedłużacze) dla 40 osób.

12. Przerwa kawowa (kawa, herbata, woda, sok 100%, ciasto) dla 40 osób.

13. Obiad dla 40 osób ok godziny 14:00 z możliwością zmiany godziny.

14. O godzinie 19:00 w pomieszczeniu/ klubie z dyskoteką, na miejscu, uroczysta kolacja dla 34 osób wraz z usługą Didżeja (zgodnie z załącznikiem nr 1a do ogłoszenia).



15. Nocleg dla 34 osób/ 17 pokoi 2 os., (zgodnie z załącznikiem nr 1a do ogłoszenia) w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym, zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów oraz ujętym w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich prowadzonym przez Ministerstwo Sportu i Turystyki.*
16. W dniu **2019-01-19**, transport 34 osób spod hotelu pod Wydział WZiE PG., wyjazd o **godz. 11:00.**
17. W ramach świadczonej usługi wykonawca:
- zapewni wyżywienie tj. przygotuje i poda wszystkie posiłki;
 - zapewni zastawę z porcelany, szkło oraz sztucze dostosowane do menu;
 - zapewni stoły nakryte obrusami oraz krzesła z miękką tapicerką z oparciem;
 - zapewni wystarczającą obsługę kelnerską dostosowaną do liczby gości.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w formularzu rzeczowo-cenowym, stanowiącym załącznik nr 1a do ogłoszenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu umowy o 50% ilości podanych w formularzu rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1a do SIWZ.
19. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia zależeć będzie od faktycznej liczby osób korzystających ze świadczonej usługi.
20. Ostateczna liczba uczestników usługi zostanie podana najpóźniej 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konferencji.
21. Na tydzień przed organizacją imprezy wykonawca zaproponuje 3 rodzaje dań z każdego typu mięsa (drób, wieprzowina, wołowina) ujętego w załączniku 1a.

