

Nr postępowania: ZP/218/019/U/19

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Wymagania dot. obiektu:**

Restauracja/sala bankietowa/hotel/obiekt hotelowy, mogąca pomieścić 200 osób, znajdująca/y się w obiekcie, posiadającym minimum 4* zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku, w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie lub obiekt równy standardowi minimum czterogwiazdkowego hotelu, mogący zapewnić 50 noclegów dla uczestników konferencji. Restauracja/sala bankietowa/hotel/obiekt hotelowy znajdująca/y się w pasie nadmorskim w województwie pomorskim nad Zatoką Gdańską, nie dalej niż 200 metrów od linii brzegowej (nie dalej niż 100 m od plaży) w miejscowości turystycznej (Sopot, woj. pomorskie) oraz w odległości max. 1,5 km od stacji SKM Sopot Główny. Odległość będzie weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie wskazań serwisu internetowego „Mapy Google”. Pod uwagę brana będzie najkrótsza trasa do pokonania pieszo, wskazana przez powyższy serwis.

Kod CPV: 55300000-3 – usługi restauracyjne i podawania posiłków.

1. Uroczysta zasiadana kolacja z zabawą taneczną w jednym obiekcie, na jednej sali:

- a) termin kolacji: 15 lipca 2020 r.,
 - b) minimalna przewidywana liczba osób - 100,
 - c) maksymalna przewidywana liczba osób – 200,
 - d) czas trwania kolacji od godz. ok. 20.00 do 24:00,
 - e) menu z elementami tradycyjnej kuchni polskiej:
 - zupa (np. krem z dyni, w ilości 350 g na osobę),
 - 2 dania główne w tym: 1 mięsne i 1 potrawa wegetariańska (porcje mięsa i ryby w ilości 200 g na osobę + dodatki: ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka/ itp.) w ilości 200 g na osobę;
 - dwa rodzaje surówek (surówka i warzywa świeże, ewentualnie gotowane na parze) w ilości 200 g na osobę;
 - deser (np. panna cotta z wiśniami, ciasto brownie z musem malinowym) w ilości 150 g na osobę;
 - owoce w ilości 150 g na osobę
 - napoje: soki, woda niegazowana, kawa i herbata – open bar przez 4 godz.
 - alkohol do kolacji : wino białe i czerwone – open bar przez 4 godz.
 - dania na zimno – deska serów i wędlin oraz pieczywo (np. bagietka) do wina
 - f) restauracja/sala bankietowa/hotel/obiekt hotelowy zapewni oprawę muzyczną (**nagłośnienie i DJ/zespół muzyczny**), Wykonawca dopuszcza wykorzystanie w czasie jej trwania własnej oprawy muzycznej Zamawiającego;
 - restauracja/sala bankietowa/hotel/obiekt hotelowy z obsługą na 200 osób,
 - mikrofon bezprzewodowy dostępny przez cały czas trwania kolacji – na przemówienia,
 - dokładna liczba osób, które wezmą udział w bankiecie, zostanie podana na 14 dni przed terminem bankietu;
 - g) Wykonawca po podpisaniu umowy, a przed wykonaniem usługi przedstawi propozycje menu do akceptacji przez zamawiającego w ustalonej cenie.
2. Wykonawca przygotowuje i ustawi na terenie obiektu informacje dla uczestników konferencji ERPOS, takie jak: komunikaty, drogowskazy itp.
 3. Wykonawca ustawi na terenie obiektu informacje dla uczestników konferencji ERPOS, dostarczone przez organizatorów konferencji takie jak: banery, plakaty.
 4. Wykonawca wskaże w ofercie co najmniej jedną osobę do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym w zakresie realizacji umowy.