**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zmówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w zakresie spotkań i konferencji na rzecz programów funkcjonujących w ramach Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji w **Kazimierzu Dolnym nad Wisłą.**

**Usługa hotelarsko-gastronomiczna oraz konferencyjna w okresie 1 maja 2014 – 31 października 2015 r. świadczona na terenie jednego, tego samego ośrodka szkoleniowo-konferencyjnego.**

**Planowane terminy realizacji szkoleń:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Program/Akcja** | **Nazwa szkolenia** | **Data rozpoczęcia szkolenia** | **Data zakończenia szkolenia** | **Zakwaterowanie** | **Sala konferencyjna** |
| 1 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2014-05-19 | 2014-05-24 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 2 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2014-06-23 | 2014-06-28 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 3 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2014-07-07 | 2014-07-12 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 4 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2014-08-18 | 2014-08-23 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 5 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2015-04-20 | 2015-05-25 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 6 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2015-05-04 | 2015-05-09 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 7 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2015-06-15 | 2015-06-20 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 8 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2015-07-06 | 2015-07-11 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 9 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | 2015-08-17 | 2015-08-22 | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 10 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | do uzgodnienia |  | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |
| 11 | MwD-A2 | Ewaluacja pośrednia | do uzgodnienia |  | 26 | 1 sala na 4 pełne dni |

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

* **Liczba uczestników** szkolenia, warsztatów oraz konferencji może wynieść od 10 do 30 osób.
* **Standard ośrodka**: ośrodek który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodzienne wyżywienie, udostępnić sale konferencyjne z pełnym wyposażeniem oraz inne atrakcje programowe.
* **Lokalizacja:** Ośrodekpowinien być zlokalizowany w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą. Ośrodek powinien znajdować się maksymalnie 1,5 km od głównego dworca PKS (24-120 Kazimierz Dolny, Tyszkiewicza Tadeusza, Nr. 6) w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą oraz maksymalnie 1 km od Rynku Głównego (Rynek Kazimierzowski). Położenie ośrodka w atrakcyjnym miejscu z zasobami terenu zielonego przy ośrodku i nad rzeką.
* **Otoczenie ośrodka:** Na obszarze ośrodka musi znajdować się czynny i konserwowany teren zielony w postaci zadrzewienia liściastego i iglastego o wysokości powyżej 2 m, zajmujący powierzchnię co najmniej 2 ha, taki jak park spacerowo-wypoczynkowy z ławkami i alejami spacerowymi pełniący funkcje rekreacyjne i zapewniający aktywny wypoczynek uczestnikom konferencji. Zamawiający nie dopuszcza rozwiązań o charakterze estetycznym lub osłonowym, złożonych z zieleni niskiej tj. o wysokości poniżej 2m. (trawniki, krzewy, kwietniki itp.).
* **Warunki szczególne:** 
  + Ośrodek powinien posiadać możliwość zorganizowania dla grupy atrakcji: rejs statkiem, ognisko.
  + Ośrodek powinien posiadać dostęp do Internetu.
  + Ośrodek powinien zapewnić pomieszczenie w którym Zamawiający będzie mógł przechować bezpiecznie materiały szkoleniowe i sprzęt pomiędzy szkoleniami.

**II. ZAKWATEROWANIE**

* **Zakwaterowanie i wymeldowanie z ośrodka uczestników szkolenia** – zgodnie   
  z obowiązującą dla ośrodka dobą hotelową. Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14:00   
  i kończy o godz. 12:00 dnia następnego. Powyższy wymóg jest jedynie minimalnymi warunkami. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą może zmienić godziny doby hotelowej. W przypadku wcześniejszego przyjazdu uczestnika na szkolenie lub przedłużenia programu pobytu po godz. 12-tej Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia bezpieczne pomieszczenie do przechowania bagażu.

Ośrodek powinien dysponować łącznie co najmniej 30 miejscami noclegowymi.

* + Możliwość wynajmu pokoju jednoosobowego lub dwuosobowego dla osób prowadzących szkolenia,
  + Możliwość wynajmu pokoju dwuosobowego dla uczestników.

Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

**Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni dodatkowe pokoje zarówno przed jak i po planowanym terminie Szkolenia (pokoje muszą być w cenach nie wyższych niż te zaoferowane w formularzu oferty).**

Zamawiający zobowiązuje się informować o faktycznym zapotrzebowaniu na pokoje na 7 dni przed planowanym terminem seminarium. Zamawiający zobowiązuje się informować o faktycznym zapotrzebowaniu na wyżywienie i salę konferencyjną na 3 dni przed planowanym terminem seminarium/szkolenia.

**Wykonawca zapewni 3 bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia.**

**III. SALE KONFERENCYJNE**

Ośrodek powinien dysponować sala konferencyjną na minimum 30 osób.

* **Wyposażenie sal konferencyjnych:**
  1. **Każda sala musi mieć dostęp do naturalnego światła dziennego.**
  2. **Możliwości ustawienia sali:** Co najmniej dwa spośród: teatralne, podkowa, przy stole, konferencyjne, szkolne, coctailowe, bankietowe. W Formularzu Cenowym do obliczenia pojemności sali konferencyjnej uwzględniono ustawienie teatralne.
  3. **Wyposażenie sali konferencyjnej:** miejsca do siedzenia i pisania dla uczestników szkolenia, rzutnik multimedialny, ekran, flipchart, blok do flipcharta, mazaki do pisania w 3 kolorach, bezpłatny dostęp do Internetu wi fi (dla min. 20 osób w tym samym czasie), dostęp do gniazd 220V – dla min. 20 uczestników. Sprzęt konferencyjny będzie wliczony w cenę wynajmu sali konferencyjnej w formularzu oferty.
  4. Zamawiający może wyrazić chęć **wcześniejszego dostępu do sal konferencyjnych** (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych)   
     a Wykonawca musi takiego dostępu udzielić po wcześniejszym ustaleniu terminu udostępnienia.
  5. Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni wodę mineralną gazowaną   
     i niegazowaną (uzupełnianą na bieżąco) dla wszystkich uczestników szkolenia.
  6. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne **przechowywanie pomiędzy szkoleniami materiałów** i publikacji należących do Zamawiającego.
  7. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie **kopiarki xero oraz komputer z dostępem do drukarki i Internetu.**
  8. **Wykonawca zapewni** **obsługę organizacyjno-techniczną szkolenia** polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sal do zajęć, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, aby ewentualna usługa gastronomiczna w czasie przerw będzie przebiegała sprawnie i zgodnie z umową oraz obsługę sprzątającą.

**IV WYŻYWIENIE**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników szkolenia. Szczegóły, w tym dokładne menu, dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany Pracownik Zamawiającego z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na trzy dni przed terminem szkolenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Katalog ten może być modyfikowany przez Pracownika Zamawiającego podczas składania określonego zamówienia. w trakcie każdego szkolenia możliwość przygotowania wyżywienia opartego na diecie specjalnej dla wybranych uczestników.

**W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania poza salą konferencyjną:**

* 1. **Śniadania,** składającego się z:

1. Wędliny – minimum 2 rodzaje
2. Pomidor, ogórek
3. Musli
4. Jogurty owocowe i naturalne
5. Ser żółty, Ser biały
6. Jajka w majonezie
7. Dżem / konfitura
8. Masło , pieczywo
9. Herbata / kawa / mleko
   1. **Obiadu**, składającego się z:
      1. jedna zupa do wyboru mięsna i wegetariańska dla osób zgłoszonych przez Zamawiającego wcześniej
      2. jedno danie gorące do wyboru mięsne i wegetariańskie dla osób zgłoszonych przez Zamawiającego wcześniej
      3. zestaw sałatek
      4. deser (do wyboru ciastko lub owoc)
      5. napoje (sok lub kompot, woda mineralna, herbata)
   2. **Kolacji**, składającej się z:
      1. Jedno danie zimne lub gorące – mięsne i wegetariańskie dla osób zgłoszonych przez Zamawiającego wcześniej;
      2. herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach), sok, woda mineralna.
   3. **Przerw kawowych,** składających się z:

Przerwa kawowa: świeżo parzona kawa, wybór herbat – 0,25 l na osobę (zwykła, earl Grey, zielona, owoce leśne, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach), wybór ciasteczek, soki owocowe - 0,25 l na osobę, woda niegazowana, gazowana - 0,25 l na osobę, owoce sezonowe do wyboru.

* 1. **Ognisko**

Mięsne dania grillowane (4 do wyboru) na przykład: kiełbasa, karkówka, filet z piersi kurczaka, kaszanka, szaszłyki.

Wegetariańskie dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: zapiekane banany, zapiekany camembert, zapiekany oscypek, szaszłyk warzywny, grillowane tofu.

Rybne dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: losoś pieczony z cytryna, pstrąg

Sałatki (2 do wyboru) na przykład: sałatka ziemniaczana, sałatka grecka, bukiet sałat

Napoje: kawa (rozpuszczalna i parzona), herbata (min. 3 smaki) do wyboru, mleko, woda, sok 100% (3 do wyboru), napoje gazowane (3 do wyboru).

Dodatki: masło, ketchup, musztarda, sos czosnkowy, cytryna do herbaty, mleko do kawy, cukier brązowy i biały

Pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste

**Zamawiający informuje, iż liczba posiłków może być wyższa niż deklarowana liczba osób biorących udział w spotkaniu (w formularzu zamówienia Zamawiający skalkulował dodatkowe posiłki). Zamawiający zobowiązany jest powiadomić Wykonawcę przed każdym spotkaniem o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, zakwaterowaniem i innymi pozycjami wymienionymi w formularzu oferty.**

W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników oraz dbałości o czystość i porządek na stołach.

**Jakość serwowanych potraw powinna** charakteryzować się wysoką estetyką podania. Posiłki powinny być serwowane na zastawie porcelanowej lub fajansowej (zastawa jednorazowa **TYLKO** po uzgodnieniu z Zamawiającym).

Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane   
w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.

**Dodatkowo Wykonawca zapewni przy wszystkich pozycjach menu specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem potrzeb (np. dieta wegetariańska, wegańska, halal, koszerna).**

**V USŁUGI DODATKOWE**

1. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne przechowywanie pomiędzy szkoleniami materiałów i publikacji należących do Zamawiającego.
2. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie kopiarki xero oraz komputer z dostępem do drukarki i Internetu.
3. Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni dostęp do bezprzewodowego Internetu (o przepustowości min. 2 MB/s) dla uczestników spotkania.
4. Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni w razie potrzeby zorganizowanie dodatkowych atrakcji, np. ognisko- grill, zwiedzanie Kazimierza Dolnego z przewodnikiem, rejs po Wiśle.