**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej, w tym wynajmu sal konferencyjnych podczas „Międzynarodowego seminarium kontaktowego programu eTwinning” organizowanego przez program eTwinning.

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

1. **Miejsce świadczenia usługi**: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie z transportem z lotniska położony w odległości nie większej niż 40 km od lotniska Katowice-Pyrzowice i w odległości nie większej niż 15 km od środkowej części Jury Krakowsko-Częstochowskiej (za środkową część Jury Krakowsko-Częstochowskiej Zamawiający uznaje zamek Ogrodzieniec).
2. **Termin świadczenia Usługi:** 21-25 maja 2014 r..
3. **Planowana liczba uczestników spotkania:** 60 osób.
4. **Standard hotelu**: hotel kategoriiminimum 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie, hotel powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

**II. TRANSPORT UCZESTNIKÓW**

Wykonawca zapewni w dniu 22.05.2014 transport minibusem (14 miejsc) zagranicznych uczestników seminarium z lotniska Katowice-Pyrzowice do hotelu, a w dniu 25 maja 2014 z hotelu na lotnisko Katowice-Pyrzowice według harmonogramu, który Wykonawca przedstawi na siedem dni przed terminem spotkania. Przewidywane są maksymalnie dwa kursy w dniu przyjazdu uczestników i dwa kursy w dniu wyjazdu.

**III. ZAKWATEROWANIE**

1. **Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników konferencji:** zgodnie z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Baza noclegowa:**

**2.1.** nocleg dla dwóch osób w dniu 21.05.2014 w pokojach jednoosobowych z łazienkami, śniadanie w cenie noclegu;

**2.2.** nocleg w dniach 22-25.05.2014 (3 noce) dla 60 osób w pokojach jednoosobowych z łazienkami, śniadanie w cenie noclegu;

**3.** Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium.

**4.** Szczegółowe zapotrzebowanie na poszczególny rodzaj pokoi i ich ilość Wykonawca przedstawi Zamawiającemu z siedmiodniowym wyprzedzeniem.

**5.** Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji, tak aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

**IV. WYŻYWIENIE**

1. **Baza żywieniowa:**

 W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników seminarium. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące ilości posiłków i ich składu zostaną podane na trzy dni przed terminem seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Wyżywienie uczestników seminarium obejmuje następujące posiłki:

* 1. kolacje w formie bufetu: w dniu 21.05.2014 dla dwóch osób; w dniach 22.05.2014 i 23.05.2014 dla 60 osób.

Menu posiłku powinno uwzględniać: dwie zupy (min. 200 ml/os.) np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. dorsz duszony w śmietanie, stek z kurczaka, grillowany pstrąg, w tym jedno danie z ryb, dodatki: ryż, kasza, kluski lub ziemniaki, warzywa gotowane, surówki, a także ciasto na deser np. sernik, szarlotka, murzynek, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu dołączone do oferty.

* 1. kolację grillową w dniu 24.05.2014 dla 60 osób.

Menu posiłku powinno uwzględniać: jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. śląską zalewajkę, dania gorące do wyboru: z drobiu, karkówki, kiełbaski z grilla, kaszankę z grilla, ziemniaki zapiekane, bigos, szaszłyki mięsne i warzywne, sałatki, ogórki kiszone, smalec domowy, świeże warzywa, dipy do mięs, pieczywo, masło. Napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki 0,25 l/os, napoje gazowane, piwo jasne pełne 30 l, wino 30 butelek 0,75 ml wytrawne domowe białe i czerwone.

Wykonawca przedstawi propozycję menu dołączoną do oferty.

**1.3.** obiady serwowane w dniach 22.05.2014, 23.05.2014 i 24.05.2014 dla 60 osób;

Menu posiłku powinno uwzględniać: jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. krem z warzyw, rosół z kluseczkami i jedno danie główne (min. 200 g/os.) np. pieczeń wieprzową, schab, pieczony stek z kurczaka, ryba pieczona z dodatkami (ziemniaki, kasza, kluseczki itp.) i surówką. Napoje: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu (wraz z propozycją dania głównego bezmięsnego) dołączone do oferty.

* 1. przerwy kawowe:
		1. przerwa kawowa jednorazowa w dn. 22.05.2014 dla 60 osób uwzględniająca menu: kawa, wybór herbat (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka i na cieście francuskim (min. 80g/os.),
		2. przerwa kawowa całodzienna (8 godz.) w dniach 23.05.2014 i 24.05.2014 dla 60 osób uwzględniające menu: kawa, wybór herbat (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), wybór ciast, kruche ciasteczka i na cieście francuskim (min. 80g/os.), owoce świeże sezonowe.
1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Jakość serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką estetyką podania.
3. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.).
4. 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.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z siedmiodniowym wyprzedzeniem potrzeb.

**V. SALE KONFERENCYJNE**

1. **Zapotrzebowanie na sale konferencyjne:**

 **1.1.** w dniu 22.05.2014 sala konferencyjna mieszcząca 70 osób w ustawieniu teatralnym;

 **1.2.** w dniach 23.05.2014 i 24.05.2014 dwie sale warsztatowe mieszczące po 30 osób
w ustawieniu szkolnym.

**2. Wyposażenie sal konferencyjnych:**

* 1. Każda z sal powinna być wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, z dedykowanym na potrzeby uczestników konferencji bezpłatnym dostępem do Internetu zapewniającym ciągłą pracę online wszystkim uczestnikom konferencji.
	2. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
	3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję seminaryjną przed główna salą konferencyjną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 30 laptopów w każdej z sal.

**VI. ZWIEDZANIE JURY KRAKOWSKO-CZĘSTOCHOWSKIEJ**

Wykonawca zorganizuje w dniu 24.05.2014 dla wszystkich uczestników spotkania 2-4 godzinne zwiedzanie Jury Krakowsko-Częstochowskiej z licencjonowanymi przewodnikami wraz z transportem z i do hotelu.

Wykonawca przedstawi w ofercie propozycję trasy wraz z opisem obiektów do zwiedzania.

**VII. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 5 miejsc parkingowych na terenie hotelu.
2. Wykonawcajest zobowiązany przedstawić zamawiającemu i dołączyć do oferty:

**2.1.** dokładny opis sal konferencyjnych, miejsca serwowania posiłków i ich położenie w obiekcie,

**2.2.** dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

**VIII. CZĘŚĆ KALKULACYJNA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | 1 dzień21.05.2014 | 2 dzień22.05.2014 | 3 dzień23.05.2014 | 4 dzień24.05.2014 | 5 dzień25.05.2014 | Łącznie |
| 1. transport z/na lotnisko | - | 2 | - | - | 2 | 4 |
| 2. pokój jednoosobowy/1 noc  | 2 | 60 | 60 | 60 | - | 182 |
| 3. sala konferencyjna | - | 1 | - | - | - | 1 |
| 4. sala warsztatowa | **-** | - | 2 | 2 | - | 4 |
| 5. przerwa kawowa jednorazowa  | - | 60 | - | - | - | 60 |
| 6. przerwa kawowa całodzienna | - | - | 60 | 60 | - | 120 |
| 7. obiad serwowany | - | 60 | 60 | 60 | - | 180 |
| 8. napoje do obiadu serwowanego | - | 60 | 60 | 60 | - | 180 |
| 9. kolacja w formie bufetu | 2 | 60 | 60 | - | - | 122 |
| 10. napoje do kolacji w formie bufetu | 2 | 60 | 60 | - | - | 122 |
| 11. kolacja grillowa | - | - | - | 60 | - | 60 |
| 12. napoje do kolacji grillowej | - | - | - | 60 | - | 60 |
| 13. parking | 5 | 5 | 5 | 5 | - | 20 |
| 14. zwiedzanie Jury Krakowsko-Częstochowskiej | - | - | - | 1 | - | 1 |