**Opis Przedmiotu Zamówienia**

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

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: hotel świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w ścisłym Centrum Krakowa, położony w odległości nie większej niż 3 km od: dworca kolejowego Kraków Główny, Starego Miasta i dzielnicy Kazimierz.

Termin świadczenia usługi**:** 25-28 marca 2015

Planowana liczba uczestników spotkania**:** 50 osób.

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.

# 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 (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu):
	1. w dniu 25 marca 2015 – 7 pokoi jednoosobowych z łazienką;
	2. w dniach 26-28 marca 2015 – 50 pokoi jednoosobowych z łazienką.
3. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium.
4. Szczegółową liczbę pokoi zamawianych na poszczególne dni Zamawiający przedstawi Wykonawcy 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.

# 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. w dniu 25 marca 2015 – kolacja w formie bufetu dla 7 osób;
	2. w dniach 26-27 marca 2015 – kolacja w formie bufetu dla 50 osób;
	3. w dniach 26-28 marca 2015 – obiad w formie bufetu dla 50 osób.

Menu posiłków wymienionych w punktach 1.1.-1.3. powinno uwzględniać: 1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka na pieprzowym sosie, karczek z grilla na rozmarynie, strudel drobiowy ze szpinakiem, w tym danie wegetariańskie np. penne w sosie pomidorowym, dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. krem czekoladowy, sernik, szarlotka, 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. w dniu 26 marca 2015 – przerwa kawowa jednorazowa dla 50 osób uwzględniająca menu: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80g/os.), owoce świeże sezonowe.
	2. w dniach 27-28 marca 2015 – przerwa kawowa całodzienna (8 godz.) dla 50 osób uwzględniające menu: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (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. Zamawiający wymaga stałej 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. Zamawiający 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 7 dniowym wyprzedzeniem potrzeb.

# Sale konferencyjne

### Zapotrzebowanie na sale konferencyjne:

### w dniach 26-28 marca 2015 – 1 sala konferencyjna na 50 osób w ustawieniu teatralnym;

### w dniach 27-28 marca – 2 sale warsztatowe na 25 osób każda w ustawieniu: szkolnym;

* 1. Zamawiający dopuszcza udostępnienie w dniach 27-28 marca 2015 jednej sali konferencyjnej na 50 osób w ustawieniu teatralnym, z możliwością jej podziału (ruchoma ściana) na dwie sale warsztatowe mieszczące po 25 osób każda w ustawieniu szkolnym, zgodnie z programem seminarium.
1. Zamawiający uzgodni z Wykonawcą konfigurację/podział sal konferencyjnych określonych w pkt. 1. z 7 dniowym wyprzedzeniem.
2. Wyposażenie sal konferencyjnych:
	1. Każda z sal powinna byćwyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 60 komputerów jednocześnie.
	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 25 laptopów w każdej z sal.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 5 miejsc parkingowych na terenie hotelu.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień****25.03.2015** | **2 dzień****26.03.2015** | **3 dzień****27.03.2015** | **4 dzień****28.03.2015** | **Łącznie** |
| 1. pokój jednoosobowy/1 noc  | 7 | 50 | 50 | - | 107 |
| 2. sala konferencyjna 50 osób | - | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 3. sala warsztatowa 25 osób | **-** | - | 2 | 2 | 4 |
| 4. przerwa kawowa jednorazowa z napojami  | - | 50 | - | - | 50 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna z napojami | - | - | 50 | 50 | 100 |
| 6. obiad z napojami | 7 | 50 | 50 | 50 | 157 |
| 7. kolacja z napojami | 7 | 50 | 50 | - | 107 |
| 8. parking | 5 | 5 | 5 | 5 | 20 |