**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usług hotelarsko-gastronomicznych w tym wynajmu sal konferencyjnych w Krakowie w czasie seminarium oraz spotkania przygotowawczego w ramach projektu „Międzyregionalnie spotkanie zespołów trenerów EVS” organizowanego przez Narodową Agencją programu „Erasmus+ Młodzież”.

# 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 (liczone w linii prostej) od: dworca kolejowego Kraków Główny, Starego Miasta i dzielnicy Kazimierz.

Spotkanie przygotowawcze:

Termin świadczenia usługi**:** 24-26 stycznia 2016 r.

Planowana liczba uczestników spotkania**:** 15 osób.

Seminarium:

Termin świadczenia usługi**:** 4-9 kwietnia 2016 r.

Planowana liczba uczestników spotkania**:** 70 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 dniach 24-26 stycznia 2016 r. – 15 pokoi jednoosobowych z łazienką;
	2. w dniu 4 kwietnia 2016 r. – 15 pokoi jednoosobowych z łazienką;
	3. w dniach 5-8 kwietnia 2016 r. – 20 pokoi jednoosobowych z łazienką;
	4. w dniach 5-8 kwietnia 2016 r. – 25 pokoi dwuosobowych z łazienką;
3. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów na noc przed i noc po zakończeniu spotkania przygotowawczego i seminarium. Zamawiający zobowiązuje się podać liczbę potrzebnych noclegów dodatkowych do 7 dni przed rozpoczęciem każdego z wydarzeń.
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 spotkania przygotowawczego i seminarium spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. Baza żywieniowa:

 W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników spotkania przygotowawczego i 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 24 i 26 stycznia 2016 r. – kolacja w formie bufetu dla 15 osób;
	2. w dniach 25 i 26 stycznia 2016 r. – obiad w formie bufetu dla 15 osób;
	3. w dniu 4 i 5 kwietnia 2016 r. – obiad w formie bufetu dla 15 osób;
	4. w dniu 4 kwietnia 2016 r. – kolacja w formie bufetu dla 15 osób;
	5. w dniu 5 kwietnia 2016 r. – obiad w formie bufetu dla 15 osób;
	6. w dniach 5-7 kwietnia 2016 r. - kolacja w formie bufetu dla 70 osób;
	7. w dniach 6-8 kwietnia 2016 r. – obiad w formie bufetu dla 70 osób;
	8. w dniu 9 kwietnia 2016 r. – obiad w formie bufetu dla 15 osób.
	9. Menu posiłków wymienionych w punktach 1.1.-1.8. 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.). w dniach 25-26 stycznia 2016 oraz 5 kwietnia 2016 – przerwa kawowa całodzienna (8 godz.) dla 15 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.
	10. w dniach 25-26 stycznia 2016 r. oraz 5 kwietnia 2016 r. – przerwa kawowa całodzienna (8 godz.) dla 15 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.
	11. w dniach 6-8 kwietnia 2016 r. – przerwa kawowa całodzienna (8 godz.) dla 70 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.
	12. w dniu 9 kwietnia 2016 r. – przerwa kawowa jednorazowa dla 15 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.
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 obu spotkań lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem potrzeb.

# Sale konferencyjne

### Zapotrzebowanie na sale konferencyjne:

### w dniach 25-26 stycznia 2016 r. – 1 sala warsztatowa na 15 osób w ustawieniu w podkowę;

### w dniach 5-9 kwietnia 2016 r. – 1 sala warsztatowa na 15 osób w ustawieniu w podkowę,

### w dniach 5-8 kwietnia 2016 r. – 3 sale warsztatowe na 25 osób każda, w ustawieniu w podkowę. W związku z koniecznością przeprowadzenia części seminarium dla całości 70-osobowej grupy konieczna jest możliwość połączenia 3 lub 2 sal w jedną dużą.

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, tablica flipchartowa. Ze względu na charakter seminarium konieczna jest możliwość przyczepiania do ścian w salach warsztatowych plakatów papierowych za pomocą taśmy malarskiej. Każda z sal musi mieć dostęp do światła dziennego.
	2. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić miejsca parkingowe na terenie hotelu – zgodnie z zapotrzebowaniem wskazanym w poniższych tabelach
2. Zaleca się aby Wykonawca dołączył do oferty 3 propozycje menu.

# Część kalkulacyjna

Spotkanie przygotowawcze

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień****24.01.2016** | **2 dzień****25.01.2016** | **3 dzień****26.01.2016** | **Łącznie** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 15 | 15 | 15 | 45 |
| 2. sala warsztatowa 15 osób | - | 1 | 1 | 2 |
| 3. przerwa kawowa całodzienna  | - | 15 | 15 | 30 |
| 4. obiad  |  | 15 | 15 | 30 |
| 5. kolacja  | 15 | - | 15 | 30 |
| 6. parking | 1 | 1 | - | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień****04.04.2016** | **2 dzień****05.04.2016** | **3 dzień****06.04.2016** | **4 dzień****07.04.2016** | **5 dzień****08.04.2016** | **4 dzień****09.04.2016** | **Łącznie** |
| 1. pokój jednoosobowy | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | - | 95 |
| 2.pokoje dwuosobowe | - | 25 | 25 | 25 | 25 | - | 100 |
| 2. sala warsztatowa dla 15 osób | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| 3. sala warsztatowa 25 osób | **-** | 3 | 3 | 3 | 3 |  | 12 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna  | - | 15 | 70 | 70 | 70 | - | 225 |
| 6. przerwa kawowa jednorazowa |  |  |  |  |  | 15 | 15 |
| 6. obiad  | 15 | 15 | 70 | 70 | 70 | 15 | 255 |
| 7. kolacja  | 15 | 70 | 70 | 70 | - | - | 225 |
| 8. parking | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |  | 15 |