**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w hotelu o standardzie co najmniej 4 gwiazdkowym mieszczącym się w Krakowie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w ścisłym Centrum Krakowa, położony w odległości nie większej niż 2 km od: dworca kolejowego Kraków Główny, Starego Miasta i dzielnicy Kazimierz.

**Termin świadczenia usługi:** 19-23 października 2016

**Planowana liczba uczestników spotkań:** 70 osób

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 4 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 muszą 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 19 października 2016 – 10 pokoi jednoosobowych.
	2. w dniach 20-23 października 2016 – 70 pokoi jednoosobowych.
3. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium w cenie zaproponowanej w ofercie.
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 konferencji spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników konferencji. 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.
2. **Kolacja w formie bufetu**, której menu 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 (min. 0,3 l/os.), 1 piwo 0,5 l lub 2 kieliszki wina 0.1 ml.

* 1. w dniu 19 października 2016 dla 10 uczestników;
	2. w dniach 20-21 października 2016 dla 70 uczestników.
1. **Obiad w formie bufetu**, którego menu 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.).

* 1. w dniach 20-22 października 2016 dla 70 uczestników.
1. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godz.)**, której menu powinno uwzględniać:

- napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.),
- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.),
- kruche ciasteczka (min. 80g/os.)

* 1. w dniach 20-22 października 2016 dla 70 osób uczestników.
1. **Przerwa kawowa jednorazowa**, której menu powinno uwzględniać:

- napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.);
- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.);
- kruche ciasteczka (min. 80g/os.);

* 1. w dniu 20 października 2016 dla 70 osób uczestników.
1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
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 7 dniowym wyprzedzeniem potrzeb.

# Sale konferencyjne

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 80 komputerów jednocześnie. Wykonawca w razie potrzeby zapewni obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sale konferencyjne:

### w dniach 20 października i 22 października 2016 – 1 sala konferencyjna na 80 osób w ustawieniu teatralnym;

### w dniu 21 października – 3 sale warsztatowe w ustawieniu szkolnym na 25 osób każda

1. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed główna salą konferencyjną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 25 laptopów w każdej z sal warsztatowych.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 4 bezpłatne hotelowe miejsca parkingowe.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **19/10/2016** | **20/10/2016** | **21/10/2016** | **22/10/2016** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 10 | 70 | 70 | 70 | 220 |
| 2. sala konferencyjna 80 osób | - | 1 | - | 1 | 2 |
| 3. sala warsztatowa 25 osób | - | - | 3 | - | 3 |
| 4. przerwa kawowa jednorazowa | - | 70 | - | - | 70 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna | - | - | 70 | 70 | 140 |
| 6. obiad | - | 70 | 70 | 70 | 210 |
| 7. kolacja | 10 | 70 | 70 | - | 150 |