**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest **świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w czasie „Forum Ekonomicznego Młodych Liderów” organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Nowym Sączu.**

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 2-6 września 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 70 osób.**

Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników seminarium**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 2-6 września (cztery doby)**
	1. 1 apartament z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
	2. 38 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
	3. 13 pokoi dwuosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
	4. 1 pokój trzyosobowy z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone z cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z **czternastodniowym** wyprzedzeniem.
4. 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. 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 siedem dni** przed terminem seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniach 2-5 września 2019** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla **35** osób, 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. 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 posiłki były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z **7 dniowym wyprzedzeniem.**

# Sala konferencyjna

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, flipchart. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę techniczną.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 2-5 września 2019 r. dla 30 osób.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 6hotelowych miejsc parkingowych w dniach od 2 do 6 września 2019 r.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
	1. propozycję menu kolacji;
	2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień****02/09/2019** | **2 dzień****03/09/2019** | **3 dzień****04/09/2019** | **4 dzień****05/09/2019** | **Łącznie** |
| 1. | pokój jednoosobowy | 38 | 38 | 38 | 38 | 152 |
| 2. | pokój dwuosobowy | 13 | 13 | 13 | 13 | 52 |
| 3. | pokój trzyosobowy | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 4. | apartament | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 5. | sala konferencyjna | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 6. | kolacja | 35 | 35 | 35 | 35 | 140 |
| 7. | parking | 6 | 6 | 6 | 6 | 24 |