**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi wynajmu sal konferencyjnych, usługi cateringowej oraz zakwaterowania w celu przeprowadzenia Zgrupowania Kadry EuroSkills Graz 2020.**

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

Standard obiektu: obiekt kategorii minimum 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, wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie, zlokalizowanym w Jachrance. Obiekt powinien posiadać minimum 45 pokoi jednoosobowych.

**Termin świadczenia usługi:** 25-28 lipca 2020 r.

**II. ZAKWATEROWANIE**

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi hotelowych uczestników zgrupowania: zgodnie z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. Zakwaterowanie w kolejnych dniach we wskazanym przez Wykonawcę terminie w pokojach jednoosobowych z łazienką (śniadanie wg standardowej oferty obiektu min. w godz. 7:00-9:00, dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu):
3. 25-26 lipca: 8 osób;
4. 26-27 lipca: 44 osób;
5. 27-28 lipca: 45 osób.

**III. WYŻYWIENIE**

1. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników spotkania. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik   
   z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego.
2. Wyżywienie nie powinno odbiegać negatywnie od standardów stosowanych przez obiekt w swojej regularnej działalności czy standardowej ofercie konferencyjnej. W przypadku wątpliwości pracownika Zamawiającego dot. spełnienia standardów, Wykonawca przedstawi propozycje potraw tego samego typu, które będą zgodne ze standardami lub je przewyższające;
3. Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania napoi   
   i potraw dla uczestników;
4. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Wykonawcę 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.);
5. Wyżywienie będzie się składać z następujących posiłków (poza śniadaniem zawartym w cenie pokoju):
6. Kolacji standardowej: w dn. 25 lipca dla 8 osób;
7. Kolacji w formie grilla w dn. 26 lipca dla 44 osób oraz w dn. 27 lipca dla 45 osób;
8. Przerwy kawowej 30 minutowej: w dn. 27 lipca dla 44 osób (dwa podania), w dn. 28 lipca dla 45 osób (jedno podanie);
9. Obiadów w formie bufetu: w dn. 26 lipca dla 8 osób (opcjonalnie obiad serwowany), w dn. 27-28 lipca dla 45 osób.
10. Przerwy kawowe w dniach świadczenia usługi:
    1. w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salami konferencyjnymi, z których korzysta Zamawiający, wyposażonym dodatkowo w co najmniej 5 stolików koktajlowych;
    2. w ramach przerw kawowych świadczona będzie kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa z termosu konferencyjnego, herbata (do wyboru, w tym: czarna, zielona i owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, mleko, cytryna w plasterkach), domowe ciasta i ciasteczka. Wszystkie pozycje w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;
    3. przerwy kawowe świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania   
       i uzupełniane w ciągu dnia, zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
11. Obiad w dniach świadczenia usługi:
    1. świadczone w formie bufetu szwedzkiego (opcjonalnie obiadu serwowanego w dn. 26 lipca), w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których kolejno 8 (w dn. 26 lipca), oraz 45 (w dn. 27-28 lipca) osób będzie mogło jednocześnie spożyć obiad siedząc;
    2. W ramach obiadu serwowane będą:

Przynajmniej dwa rodzaje zupy, cztery dania główne do wyboru na ciepło, w tym jedno wegetariańskie, jedno wegańskie, cztery dania na zimno, przynajmniej dwa dodatki na ciepło, dwa na zimno oraz dwa desery. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Obiady świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie   
     z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

1. Kolacja w dniach świadczenia usługi:
   1. świadczona w formie bufetu szwedzkiego w dn. 25 lipca, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 8 osób będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc;
   2. W ramach kolacji serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, cztery dania główne do wyboru na ciepło, w tym jedno wegetariańskie, trzy dania na zimno, przynajmniej dwa dodatki na ciepło oraz dwa desery. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Kolacje świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie   
     z programem przedstawionym przez Zamawiającego. Zamawiający w porozumieniu   
     z Wykonawcą w dn. 25 lipca może zmienić kolację bufetową na kolację standardową serwowaną.

1. Kolacja grillowa w dniach świadczenia usługi:
   1. świadczona w formie Grilla w dn. 26-27 lipca w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 45 osób będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc.
   2. W ramach kolacji grillowej serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, cztery dania gorące do wyboru, w tym jedno wegetariańskie, jedno wegańskie, trzy dania na zimno, przynajmniej dwa dodatki na ciepło, dwa desery. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę, soki oraz softy.

* 1. Kolacje świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie   
     z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

1. Naczynia i sztućce oraz serwetki dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych;
2. Najpóźniej na 7 dni roboczych przed spotkaniem, Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję menu;
3. Zamawiający zastrzega, aby zarówno kolacje grillowe, jak i przerwy kawowe były serwowane w miejscu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkania lub w pomieszczeniu   
   z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym.

**IV. SALE KONFERENCYJNE I SZKOLENIOWE**

1. Wykonawca powinien zapewnić wszystkie warunki, wyposażenie i układ sal zgodny   
   z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Pełne zapotrzebowanie na sale konferencyjne składa się:
   1. W dn. 27 lipca dwie odrębne sale konferencyjne (opcjonalnie jedna duża z możliwością podziału na mniejsze pomieszczenia za pomocą ścianek modułowych) przeznaczone na spotkanie Kadry EuroSkills Graz 2020;
   2. W dn. 28 lipca dwie sale konferencyjne (opcjonalnie jedna duża z możliwością podziału na mniejsze pomieszczenia za pomocą ścianek modułowych) przeznaczone na spotkanie Kadry EuroSkills Graz 2020;
2. Cena wynajmu sali powinna obejmować opłatę za krzesła, stoły oraz sprzęt konferencyjny   
   w każdej z sal zgodnie z przedstawionym w punkcie wyżej zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sali do wydarzenia, jej ewentualną ponowną aranżację w trakcie: zainstalowanie sprzętu multimedialnego   
   i sprawdzenie poprawności jego działania.
4. Zamawiający może wyrazić chęć wcześniejszego dostępu do sali konferencyjnej (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych) a Wykonawca musi taki dostęp zapewnić.
5. Wykonawca zapewni elektroniczną lub papierową nawigację do sali – strzałki i/lub wskazanie numeru/nazwy odpowiedniej sali.

**V. Dodatkowe informacje**

1. Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu konferencji, w tym m.in.: pracy osób   
   z obsługi technicznej, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się konferencja, terminowości i jakości posiłków (w tym jakości serwisu).
2. Wykonawca powinien dysponować co najmniej 20 miejscami parkingowym nie dalej niż 350 m od wejścia do budynku, w którym znajduje się sala konferencyjna, które w razie potrzeby zostanie udostępnione Zamawiającemu nieodpłatnie.
3. Wykonawca oświadcza, że obiekt jest przystosowany lub może go przystosować do potrzeb osób niepełnosprawnych.
4. Ostateczny program wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy na 7 dni przed planowana terminem seminarium.
5. Zamawiający zapłaci przedpłatę w wysokości 50% przewidywanej wartości zamówienia. Pozostała kwota zostanie uregulowana w ciągu 14 dni od daty wystawienia Faktury.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpieczny układ miejsc siedzących w sali szkoleniowej i podczas wydawanych posiłków, a także zapewnić inne wymagane środki bezpieczeństwa (tj. np. płyn dezynfekujący) zgodnie z reżimem sanitarno-epidemiologicznym obowiązującym w dniach szkolenia.

**VI. Część kalkulacyjna**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **25/07/2020** | **26/07/2020** | **27/07/2020** | **28/07/2020** |
| 1. pokój jednoosobowy | 8 | 44 | 45 | - | 97 |
| 2. Kolacja standardowa | 8 | - | - | - | 8 |
| 3. Kolacja w formie grilla | - | 44 | 45 | - | 89 |
| 4. Przerwa kawowa 30-minutowa | - | - | 88 | 45 | 133 |
| 5. Obiad w formie bufetu | - | 8 | 45 | 45 | 98 |
| 6. Sala konferencyjna | - | - | 2 | 2 | 4 |