**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wynajmu sal konferencyjnych, usługi cateringowej oraz zakwaterowania w celu przeprowadzenia Zgrupowania dla Zawodników EuroSkills Graz 2021.

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

Standard obiektu: obiekt kategorii minimum 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, wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie zlokalizowanym w Szklarskiej Porębie, nie dalej niż 3 km od stacji kolejowej i/lub dworca autobusowego. Obiekt powinien być położony w bliskiej odległości od terenów rekreacyjnych (las/park), niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów szkoleniowych. Obiekt powinien posiadać minimum 6 pokoi jednoosobowych (ewentualnie 6 pokoi dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania), 7 pokoi dwuosobowych z dwoma osobnymi łóżkami oraz 1 pokój trzyosobowy z trzema osobnymi łóżkami.

**Termin świadczenia usługi:** 27-29 sierpnia 2021 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 Zamawiającego terminie w pokojach jedno-, dwu- i trzyosobowych z łazienką i osobnymi łóżkami (śniadanie wg standardowej oferty obiektu min. w godz. 7:00-9:00 i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu):
3. 27-28 sierpnia: 23 osoby
4. 28-29 sierpnia: 23 osoby

**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. Ze strony Wykonawcy wymagane jest zapewnienie stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi oraz 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. Przerwy kawowej: w dn. 27 sierpnia dla 23 osób;
7. Kolacji w formie grilla: w dn. 27 sierpnia dla 23 osób;
8. Kolacji standardowej w formie bufetu w dn. 28 sierpnia dla 23 osób;
9. Przerwy kawowej: w dn. 29 sierpnia dla 23 osób;
10. Obiadu w formie bufetu: w dn. 29 sierpnia dla 23 osób.
11. Przerwy kawowe w dniach świadczenia usługi:
	1. w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salami konferencyjnymi, z których korzysta Zamawiający, wyposażonym dodatkowo w co najmniej 3 stoliki koktajlowe;
	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 niegazowana, dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko, cytryna w plasterkach), ciasteczka oraz owoce. Wszystkie pozycje w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;
	3. przerwy kawowe świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania,
	zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
12. Obiad w dniu świadczenia usługi:
	1. świadczony w formie bufetu szwedzkiego, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 23 osoby w dn. 29 sierpnia będzie mogło jednocześnie spożyć obiad siedząc;
	2. W ramach obiadu serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, dwa dania mięsne, jedno danie bezmięsne, dwa rodzaje surówek. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: kompot, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Obiad świadczony będzie przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie
	z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
1. Kolacja w dniu świadczenia usługi:
	1. świadczona w formie bufetu szwedzkiego w dn. 28 sierpnia, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 23 osoby będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc;
	2. W ramach kolacji serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, dwa dania mięsne, jedno danie bezmięsne, dwa rodzaje surówek. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: kompot, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Kolacja świadczona będzie przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie
	z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
1. Kolacja grillowa w dniu świadczenia usługi:
	1. świadczona w formie Grilla w dn. 27 sierpnia w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną oraz poza restauracją hotelową, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 23 osoby będzie mogło jednocześnie spożyć kolację siedząc.
	2. W ramach kolacji grillowej serwowane będą:

Przynajmniej cztery dania gorące do wyboru, jedno danie na zimno, przynajmniej jeden dodatek na ciepło i dwa dodatki na zimno. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: sos czosnkowy, ketchup, musztardę, pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę, soki oraz softy.

* 1. Kolacja świadczona będzie 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 sierpnia jedna sala konferencyjna przeznaczone na spotkanie Kadry EuroSkills Graz 2021;
	2. W dn. 29 sierpnia czerwca jedna sala konferencyjna przeznaczone na spotkanie Kadry EuroSkills Graz 2021;
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, przywitania gości w dniu przyjazdu) 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 15 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.