**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w celu organizacji wizyty studyjnej TCA w Krakowie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi hotelarskie i gastronomiczne położony w Krakowie jednak nie dalej niż w odległości 1000 m od granic administracyjnych „Starego Miasta” Krakowa według odległości mierzonej najkrótszą drogę do przejścia pieszo według narzędzia Google Maps.

**Termin świadczenia usługi: 2-4 listopada 2022 r.**

**Planowana liczba uczestników: 25 osób.**

Standard hotelu: hotel kategorii5 gwiazdek 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 i gastronomiczne (Dz. U. Nr 188
z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników wizyt studyjnych TCA**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie** w dniu **2 listopada 2022 r. - wykwaterowanie** w dniu **4 listopada 2022r.** (**2 doby hotelowe**) – **25 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z łazienką** (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
4. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom spotkania spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników wizyt studyjnych TCA. 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 pięć dni przed terminem spotkania. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 3 listopada 2022 r.** serwowana do stołu dla 25 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, 1 zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, 2 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, 2 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.), soki pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka (min.03 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 kolacja była serwowana w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wizyty studyjnej lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników spotkania.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.
6. Przygotowanie w **dniach 3 i 4 listopada przenośnej przerwy kawowej/lunchu dla 25 uczestników**. W skład przerwy kawowej na 1 osobę wchodzić powinny: 1 butelka wody niegazowanej (min.0,3l/os.); sok pomarańczowy w butelce (min.0,3 l/os.); 1 kanapka (bułka wieloziarnista z masłem, wędliną, serem żółtym i sałatą); 1 ciastko np. muffinka czekoladowa lub brownie oddzielnie zapakowane, 1 owoc (jabłko lub banan). Zestawy powinny być spakowane oddzielnie dla każdej osoby i gotowe do odebrania w dniu 3 listopada o godz. 8.00 oraz w dniu 4 listopada o godz. 8.30

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 6 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu po podpisaniu umowy
	1. propozycję menu kolacji;
	2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **Łącznie** |
| **2-3 /11/2022** | **3-4 /11/2022** |
| 1. pokój jednoosobowy ze śniadaniem | 25 | 25 | 50 |
| 2. kolacja w restauracji hotelowej | 0 | 25 | 25 |
| 3.przenośna przerwa kawowa/lunch | 25 | 25 | 50 |