**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sali konferencyjnej w celu organizacji seminarium EPALE w dniu 13 kwietnia 2023 r. w Krakowie.**

1. **Część ogólna zamówienia**

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi konferencyjne, hotelarskie
i gastronomiczne położony w Krakowie w odległości nie większej niż 5 km od Dworca PKP Kraków Główny.

**Termin świadczenia usługi: 13 kwietnia 2023 r.**

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

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 3 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 (Dz. U. Nr 188
z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sali konferencyjnej musi być świadczone w jednym obiekcie.

1. **Zakwaterowanie**
2. 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.
3. **Zakwaterowanie w dniu 12 kwietnia 2023 r. (jedna doba)** – 2 pokoje jednoosobowe  z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy
z siedmiodniowym wyprzedzeniem.

1. **Wyżywienie**
2. 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 trzy dni przed terminem seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
3. **Obiad w dniu 13 kwietnia 2023 r.** w formie bufetu dla 70 osób.
4. **Przerwa kawowa całodniowa w dniu 13 kwietnia 2023 r.** dla 70 osób
5. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
6. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
7. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników seminarium lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
8. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 3-dniowym wyprzedzeniem.

1. **Sala konferencyjna**
2. Sala powinna byćklimatyzowana, z dostępem do światła dziennego
i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu, laptop. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sali konferencyjnej.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną.
4. Sala, w której odbędzie się seminarium nie posiada barier architektonicznych, które utrudniałyby poruszanie się w niej osobom z niepełnosprawnościami.
5. **Część kalkulacyjna**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **2 dzień**  | **Łącznie**  |
| **12/04/2023**  | **13/04/2023**  |
| pokój jednoosobowy ze śniadaniem | 2 |  | 2 |
| sala konferencyjna 70 osób  |  | 1 | 1 |
| przerwa kawowa całodzienna  |  | 70 | 70 |
| obiad  |  | 70 | 70 |