**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji międzynarodowego seminarium eTwinning w Jachrance.

1. **Część ogólna zamówienia**

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi konferencyjne, hotelarskie
i gastronomiczne położony w Jachrance.

Standard hotelu: obiekt kategoriiminimum 4 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 sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

**Termin świadczenia usługi:** **5 – 9 lipca 2023 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 50 osób.**

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 5 lipca 2023r. (jedna doba)** – 4 pokoje jednoosobowe
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniach od 6 do 9 lipca 2023r. (trzy doby)** – 50 pokoi jednoosobowych  z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
6. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

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. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 5 lipca 2023r.** serwowana do stołu dla 4 osób, której menu powinno uwzględniać:

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.), soki owocowe (min. 0,3l/os.) oraz 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 6 lipca 2023r.** w formie bufetu dla 50 osób, której menu powinno uwzględniać:

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.), soki owocowe (min. 0,3l/os.) oraz 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 7 lipca 2023r.** w formie bufetu dla 50 osób, której menu powinno uwzględniać:

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.), soki owocowe (min. 0,3l/os.) oraz 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 8 lipca 2023r.** w formie grilla dla 50 osób, której menu powinno uwzględniać:

jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. żurek, chłodnik warzywny, cztery rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. Udko z kurczaka w marynacie imbirowo-miodowej, kafta wołowa po arabsku, kiełbaska grillowa, kaszanka wiejska, w tym danie wegetariańskie np. penne w sosie pomidorowym, dodatki: ryż lub ziemniaki opiekane, warzywa grillowane, wybór pieczywa, 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.), soki owocowe (min. 0,3l/os.) oraz 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Obiad w dniach 6-8.07.2023r.** w formie bufetu dla 50 osób w każdym dniu, którego menu powinno uwzględniać:

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.), soki owocowe (min. 0,3l/os.).

1. **Przerwa kawowa jednorazowa w dniu 6 lipca 2023r.** dla 50 osób w każdym dniu, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.). \

1. **Przerwa kawowa całodzienna w dniach 7-8 lipca 2023r.** dla 50 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/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 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.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 3-dniowym wyprzedzeniem.

1. **Sale konferencyjne**
2. Każda z sal powinna byćklimatyzowana, z dostępem do światła dziennego i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 50 komputerów jednocześnie, wymagane łącze symetryczne co najmniej 100 mbps. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
3. **Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 6-8 lipca 2023r.** dla 50 osób w ustawieniu teatralnym.
4. **3 sale konferencyjne „warsztatowe” w dniu 7 lipca 2023r.** dla 20 osób każda w ustawieniu szkolnym.
5. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 20 laptopów w każdej z sal warsztatowych.

1. **Informacje dodatkowe**
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 7 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
3. **Część kalkulacyjna**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **2 dzień**  | **3 dzień**  | **4 dzień**  | **Łącznie**  |
| **05/07/2023**  | **06/07/2023**  | **07/07/2023**  | **08/07/2023**  |
| pokój jednoosobowy   | 4  | 50 | 50  |  50 | 154  |
| sala konferencyjna 50 osób  |   | 1  | 1  | 1  | 3  |
| sala warsztatowa 20 osób  |   |   | 3  |   | 3  |
| przerwa kawowa jednorazowa  |   | 50  |   |   | 50   |
| przerwa kawowa całodzienna  |   |   | 50  | 50  | 100  |
| obiad  |   | 50  | 50  | 50  | 150  |
| kolacja | 4 | 50 | 50 |  | 104 |
| kolacja w formie grilla |   |   |   | 50  | 50  |