**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem oraz obsługą konferencyjną międzynarodowego wydarzenia we Wrocławiu: **spotkania operatorów programów edukacyjnych** realizowanych w ramach Funduszu Współpracy Dwustronnej finansowanego z Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego na lata 2014-2021 i Norweskiego Mechanizmu Finansowego na lata 2014-2021.

# 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), położony we Wrocławiu. Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sali konferencyjnej muszą być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien ponadto dysponować własnym parkingiem. Na terenie obiektu Wykonawca zapewni bezpłatny dostęp do Internetu. Hotel musi znajdować się nie dalej niż w odległości 1000 m od granic administracyjnych „Starego Miasta” Wrocławia według odległości mierzonej najkrótszą drogę do przejścia pieszo według narzędzia Google Maps.

**Termin świadczenia usługi: 26-28 czerwca 2023 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 45 osób.**

# Zakwaterowanie

1. 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.
2. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić dodatkowo maksymalnie 37 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do jednoosobowego wykorzystania z łazienką w dniach 26-27 czerwca 2023 r. (dwie doby hotelowe). Operatorzy programów edukacyjnych będą rozliczać się indywidualnie zgodnie z cenami zaoferowanymi przez Wykonawcę w Formularzu Oferty. Zamawiający wskaże dokładną liczbę dodatkowych pokoi 14 dni przed planowanym wydarzeniem.
3. **Zakwaterowanie w dniu 26 czerwca 2023 r. (jedna doba)** – 8 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do jednoosobowego wykorzystania z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniu 27 czerwca 2023 r. (jedna doba)** – 8 pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych do jednoosobowego wykorzystania z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z czternastodniowym 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.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników wydarzenia. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne menu dotyczące posiłków i ich ilości zostaną podane na 14 dni przed terminem wydarzenia.
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 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.).
5. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wydarzenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników wydarzenia.
6. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.
7. Wyżywienie będzie się składać z następujących posiłków (poza śniadaniem zawartym w cenie pokoju): 2 całodzienne przerwy kawowe, 3 lunche, a także 1 kolacja.
8. **Dwie całodzienne przerwy kawowe w dniach 27-28 czerwca 2023 r. dla 45 osób:**
   1. w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę wyposażonym dodatkowo w przynajmniej 5 stolików koktajlowych;

w ramach przerw kawowych świadczona będzie kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru, w tym: czarna, zielona i owocowa), woda mineralna (min. 0,3 l/os.), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, mleko, cytryna w plasterkach), soki owocowe – dwa rodzaje, ciastka (min. dwa rodzaje) lub muffiny/bułeczki/rogaliki, wytrawna przekąska typu foccacia/tarta, owoce. Wszystkie pozycje w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;

* 1. przerwy kawowe świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach wydarzenia, zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 26 czerwca 2023 r.** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 8 osób, której menu powinno uwzględniać:

przystawki na zimno do wyboru (w tym min. 1 wegeteriańska), zupa, dwa rodzaje dań głównych do wyboru (w tym 1 wegetariańskie), wybór wędlin i serów, pieczywo, 2 rodzaje deserów do wyboru, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna (min. 0,3 l/os.);

1. **Trzy lunche w dniach 26-28 czerwca 2023 r.:**
   1. W dniu **26 czerwca 2023** lunch serwowany na 8 osób w części restauracyjnej obiektu, obejmujący trzydaniowy posiłek (zupa, trzy dania główne do wyboru, w tym jedno wegetariańskie, dodatki (ziemniaki, ryż, kasza), surówki i sałatki: dwa rodzaje do wyboru oraz desery: dwa rodzaje do wyboru; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna (min. 0,3 l/os.);
   2. W dniach **27 i 28 czerwca 2023** dwa lunche bufetowe świadczone w formie bufetu szwedzkiego, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 45 osób jednocześnie będzie mogło spożyć lunch;
   3. w ramach lunchu bufetowego serwowane będą:

zupa, trzy dania główne do wyboru, w tym jedno wegetariańskie, dodatki ciepłe (ziemniaki, ryż, kasza) – dwa rodzaje do wyboru, surówki i sałatki: dwa rodzaje do wyboru oraz desery: dwa rodzaje do wyboru; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna (min. 0,3 l/os.);

* 1. lunche świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach seminarium, zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.

# USŁUGA KONFERENCYJNA

**Wykonawca powinien dysponować klimatyzowaną salą konferencyjną z dostępem do światła dziennego dla 45 osób przy ustawieniu bankietowym dostępną 27 i 28 czerwca 2023 r.**

Cena wynajmu sali powinna obejmować opłatę za krzesła, stoły oraz sprzęt konferencyjny tj.: rzutnik multimedialny, pilot do prezentacji, ekran projekcyjny,1 flipchart z papierem i piszącymi flamastrami, nagłośnienie i 5 mikrofonów bezprzewodowych, bezprzewodowy dostęp do Internetu o prędkości co najmniej 20 Mb/s.

Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę techniczną.

**Charakterystyka usługi konferencyjnej:**

1. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną seminarium polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sali do wydarzenia: ustawienie krzeseł i stołu prezydialnego według wskazówek Zamawiającego, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie poprawności jego działania.
2. Wykonawca zapewni miejsce na umieszczanie, 2 roll-upów 3x1,5m i materiałów informacyjno-promocyjnych w ogólnie dostępnym miejscu przed salami konferencyjnymi.
3. Zamawiający może wyrazić chęć wcześniejszego o godzinę dostępu do sali konferencyjnej (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych) a Wykonawca musi taki dostęp zapewnić.
4. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca ma zapewnić możliwość organizacji recepcji przed salą konferencyjną (recepcja składa się ze stołu i 2 krzeseł).
5. Wykonawca zapewni szatnię, w której uczestnicy konferencji będą mogli pozostawić okrycia wierzchnie oraz bagaż, dostosowaną do ilości uczestników.
6. Wykonawca zapewni odpowiedniej wielkości podest dla 5 prelegentów konferencji, meble konferencyjne na czas trwania panelu dyskusyjnego (np. 5 foteli) oraz stolik kawowy. Wykonawca zapewni oznakowanie sali (tablice kierunkowe, tablice informacyjne - nadrzwiowe i stojące).
7. Wykonawca zapewni również, w porozumieniu z wyznaczonym przez Zamawiającego pracownikiem, skonfekcjonowane i obrandowane wskazanym przez Zamawiającego logo pakiety konferencyjne dla uczestników wydarzenia w liczbie 45 szt. oraz dostarczy na 7 dni przed wydarzeniem do hotelu, w tym:

- Lunch box w kolorze czarnym o pojemności 1000 ml zamykany taśmą elastyczną, posiadający dwa pojemniki o pojemności 500 ml każdy; wyposażony w widelec i nóż oraz bambusową deseczkę do krojenia.

- Zamykana termiczna torba na lunch w kolorze czarnym, mieszcząca lunch box oraz termos; wewnątrz wykończona folią termoizolacyjną, która utrzymuje temperaturę posiłków; wyposażona w dwa uchwyty, zamykana na rzep.

- Termos na jedzenie o pojemności min. 800 ml w kolorze czarnym; dwie ścianki ze stali nierdzewnej, wewnątrz stal 18/8 o podwyższonej jakości; zamknięcie typu leak proof zapobiegające wyciekaniu płynów.

# IMPREZY TOWARZYSZĄCE

27 czerwca 2023 w godzinach wieczornych Zamawiający przewiduje realizację programu kulturalnego dla 45 uczestników seminarium w postaci rejsu po Odrze połączonego ze spacerem po Wrocławiu z przewodnikiem. Wykonawca zapewni organizację i obsługę wydarzenia, tzn. organizację przewodnika anglojęzycznego, zestaw słuchawkowy do zwiedzania w liczbie odpowiadającej zainteresowanym oraz transport odpowiedni do liczby uczestników spod hotelu do punktu docelowego zgodnie z planem uzgodnionym przez Zamawiającego.

1. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże wykonawcy 14 dni przed wydarzeniem.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 3 bezpłatne hotelowe miejsca parkingowe.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
   1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
   2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Przedmiot zamówienia | 1 dzień | 2 dzień | 3 dzień | Łącznie |
| 26/06/2023 | 27/06/2023 | 28/06/2023 |
| 1. Pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do jednoosobowego wykorzystania | 8 | 8 | - | 16 |
| 2. Sala konferencyjna 45 osób | - | 1 | 1 | 2 |
| 4. Lunch | 8 | 45 | 45 | 98 |
| 5. Kolacja | 8 | - | - | 8 |
| 6. Przerwa kawowa całodzienna | - | 45 | 45 | 90 |
| 7. Pakiet konferencyjny (lunch box, termiczna torba, termos na jedzenie) | 45 | - | - | 45 |
| 11. Wycieczka po Wrocławiu z przewodnikiem wraz z rejsem po Odrze | - | 45 | - | 45 |