**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej dla uczestników konferencji Erasmus+ Sport 2023 w Krakowie.

1. **Część ogólna zamówienia**

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi hotelarskie
i gastronomiczne położony w Krakowie, ale w odległości nie większej niż 2500 m
od Dworca Głównego w Krakowie, mierząc najkrótszą drogę do przejścia pieszo, wyznaczoną przy użyciu narzędzia Google Maps.

**Termin świadczenia usługi: 19-21 listopada 2023r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 25 osób.**

Standard hotelu: hotel 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 musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

1. **Zakwaterowanie**
2. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników konferencji**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
3. **Zakwaterowanie w dniach 19-20 listopada 2023r.** – 25 pokoi jednoosobowych  z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniach 20-21 listopada 2023r.** – 15 pokoi jednoosobowych  z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony 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 konferencji spokojny nocleg.

1. **Wyżywienie**
2. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni śniadanie dla uczestników konferencji. Szczegóły dotyczące śniadania 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 konferencji.
3. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
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. **Część kalkulacyjna**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **2 dni**  | **Łącznie dób hotelowych** |
| **19-20/11/2023**  | **19-21/11/2023** |
| pokój jednoosobowy ze śniadaniem | 10 | 15 | 40 |