**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji dwóch seminariów kontaktowych eTwinning w dniach 16-18 sierpnia 2024 roku oraz 24-26 października 2024 roku w Poznaniu.

1. **Część ogólna zamówienia**

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

**Termin świadczenia usługi: 16 – 18 sierpnia 2024 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 76 osób.**

**Termin świadczenia usługi: 24 – 26 października 2024r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 60 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 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.

**Położenie obiektu** - obiekt musi być usytuowany w odległości nie większej niż 2500 m od przystanku PKP Poznań Główny, mierząc najkrótszą drogę do przejścia pieszo, wyznaczoną przy użyciu narzędzia Google Maps.

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 16 sierpnia 2024r. (jedna doba)** – 12 pokoi jednoosobowych  z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniu 17 sierpnia 2024r. (jedna doba)** – 12 pokoi jednoosobowych  z łazienką oraz 32 pokoi dwuosobowych z łazienką (śniadanie
i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. **Zakwaterowanie w dniu 24 i 25 października 2024r. (dwie doby)** – 60 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
6. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem przed każdym z wydarzeń.
7. 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 16 sierpnia 2024r.** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 12 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 w pieprzowym sosie, karczek z grilla w 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. 0,3 l/os.).

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 17 sierpnia 2024r.** w formie bufetu dla 76 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 w pieprzowym sosie, karczek z grilla w 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. 0,3 l/os.).

1. **Obiad w dniach 17 i 18 sierpnia 2024r.** w formie bufetu dla 76 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 w pieprzowym sosie, karczek z grilla w 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, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna w dniach 17 i 18 sierpnia 2024r.** dla 76 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. 0,25 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.), ciasta domowe uzupełniane całodziennie, świeże owoce filetowane, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), uzupełniane całodziennie.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 24 października 2024r.** w formie bufetu dla 60 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 w pieprzowym sosie, karczek z grilla w 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.).

1. **Obiad w dniach 24-26 października 2024r.** w formie bufetu dla 60 osób każdego dnia, 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 w pieprzowym sosie, karczek z grilla w 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, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna w dniu 25 października 2024r.** dla 60 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,25 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.), ciasta domowe uzupełniane całodziennie, świeże owoce filetowane, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), uzupełniane całodziennie.

1. **Przerwa kawowa jednorazowa w dniach 24 i 26 października 2024r.** dla 60 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,25 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.), ciasta domowe uzupełniane całodziennie, świeże owoce filetowane, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), uzupełniane całodziennie.

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 76 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 dniu 17 sierpnia 2024r.** dla 76 osób w ustawieniu teatralnym.
4. **4 sale konferencyjne „warsztatowe” w dniach 17 i 18 sierpnia 2024r.** dla 20 osób każda w ustawieniu szkolnym.
5. **Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 24 i 26 października 2024r.** dla 60 osób w ustawieniu teatralnym.
6. **3 sale konferencyjne „warsztatowe” w dniach 25 i 26 października 2024r.** dla 20 osób każda w ustawieniu szkolnym
7. 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 podczas obu wydarzeń 10 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
3. **Część kalkulacyjna**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **2 dzień**  | **3 dzień**  | **Łącznie**  |
| **16/08/2024**  | **17/08/2024**  | **18/08/2024**  |
| pokój jednoosobowy   | 12 | 12 |   | 24 |
| pokój dwuosobowy |   | 32 |   | 32 |
| sala konferencyjna 76 osób  |   | 1  |   | 1 |
| sala warsztatowa 15-16 osób  |   |  4 | 4 | 8 |
| przerwa kawowa całodzienna  |   | 76 | 76 | 152 |
| obiad  |   | 76  | 76 | 152 |
| kolacja  | 12  | 76 |   | 88 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia**  | **1 dzień**  | **2 dzień**  | **3 dzień**  | **Łącznie**  |
| **24/10/2024**  | **25/10/2024**  | **26/10/2024**  |
| pokój jednoosobowy   | 60  | 60 |   | 120  |
| sala konferencyjna 60 osób  |  1 |   | 1  | 2  |
| sala warsztatowa 20 osób  |   |  3 | 3  | 6  |
| przerwa kawowa jednorazowa  |  60 |   | 60  | 120   |
| przerwa kawowa całodzienna  |   | 60  |   | 60  |
| obiad  | 60  | 60  | 60  | 180  |
| kolacja | 60 |  |  | 60 |