**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w czasie „Międzynarodowego seminarium kontaktowego programu eTwinning” organizowanego przez program eTwinning w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą w terminie 02-05/07/2015.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Kazimierzu Dolnym, położony w odległości nie większej niż 1,5 km od Rynku.

Termin świadczenia usługi**:** 02-05 lipca 2015

Planowana liczba uczestników spotkania**:** 60 osób.

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 3 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). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie, hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

# Zakwaterowanie

1. 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.
2. Baza noclegowa (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu):
   1. w dniach 02-05 lipca 2015 – 60 pokoi jednoosobowych z łazienką.
3. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium.
4. Szczegółową liczbę pokoi zamawianych na poszczególne dni Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
5. 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. Baza żywieniowa:

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.

Wyżywienie uczestników seminarium obejmuje następujące posiłki:

* 1. w dniach 02-04 lipca 2015 – obiad w formie bufetu dla 60 osób;  
     Menu obiadów powinno uwzględniać   
     - bufet zimny – min. 1 przystawka (min. 100 g/os.), wybór min. 2 sałatek warzywnych;  
     - bufet gorący – min. 1 zupę (min. 200 ml/os.), min. 3 dania główne: mięsne, rybne i wegetariańskie (min. 200 g/os.), warzywa gotowane lub sałaty;  
     - dodatki – pieczywo różne, ziemniaki pieczone, ryż lub kasza;  
     - deser – min. 2 rodzaje do wyboru;  
     - napoje – kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana.   
     Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu dołączone do oferty.
  2. w dniach 02-03 lipca 2015 – kolacja w formie bufetu dla 60 osób;  
     Menu kolacji powinno uwzględniać   
     - bufet zimny – wybór min. 3 mięs pieczonych (min. 100 g/os.), wybór min. 3 sałatek warzywnych;  
     - bufet gorący – min. 2 zupy do wyboru (min. 200 ml/os.), min. 3 dania główne: mięsne, rybne i wegetariańskie (min. 200 g/os.), warzywa gotowane lub sałaty;  
     - dodatki – pieczywo różne, ziemniaki pieczone, ryż lub kasza;  
     - deser – min. 3 rodzaje do wyboru;  
     - napoje – kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana.   
     Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu dołączone do oferty.
  3. w dniu 04 lipca 2015 – kolacja uroczysta w formie bufetu dla 60 osób.  
     Menu kolacji uroczystej powinno uwzględniać   
     - bufet zimny – wybór min. 3 mięs pieczonych (min. 100 g/os.), wybór min. 3 sałatek warzywnych;  
     - bufet gorący – min. 2 zupy do wyboru (min. 200 ml/os.), min. 3 dania główne: mięsne, rybne i wegetariańskie (min. 200 g/os.), warzywa gotowane lub sałaty;  
     - dodatki – pieczywo różne, ziemniaki pieczone, ryż lub kasza;  
     - deser – min. 3 rodzaje do wyboru;  
     - napoje – kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, 3 kieliszki (200 ml) wina białego lub czerwonego lub 2 piwa (500 ml).  
     Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu dołączone do oferty.
  4. w dniu 02 lipca 2015 – przerwa kawowa jednorazowa dla 60 osób uwzględniająca menu: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80g/os.), owoce świeże sezonowe.
  5. w dniach 03-04 lipca 2015 – przerwa kawowa całodzienna (8 godz.) dla 60 osób uwzględniające menu: kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, kruche ciasteczka (min. 80g/os.), owoce świeże sezonowe, w ilości proporcjonalnej do przerwy kawowej jednorazowej.

1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Jakość serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką estetyką podania.
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 szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z pięciodniowym wyprzedzeniem potrzeb.

# Sale konferencyjne

### Zapotrzebowanie na sale konferencyjne:

### w dniach 02 i 04 lipca 2015 – 1 sala konferencyjna na 60 osób w ustawieniu teatralnym;

### w dniu 03 lipca 2015 – 2 sale warsztatowe na 25 osób każda w ustawieniu: szkolnym.

1. Wyposażenie sal konferencyjnych:
   1. Każda z sal powinna byćwyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 60 komputerów jednocześnie.
   2. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję seminaryjną przed główna salą konferencyjną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 25 laptopów w każdej z sal.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 5 miejsc parkingowych na terenie hotelu.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
   1. dokładny adres i nazwę obiektu,
   2. dokładny opis sal konferencyjnych, miejsca serwowania posiłków i ich położenie w obiekcie,
   3. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień**  **02/07/2015** | **2 dzień**  **03/07/2015** | **3 dzień**  **04/07/2015** | **Łącznie** |
| 1. pokój jednoosobowy/1 noc | 60 | 60 | 60 | 180 |
| 2. sala konferencyjna 60 osób | 1 | - | 1 | 2 |
| 3. sala warsztatowa 25 osób | **-** | 2 | - | 2 |
| 4. przerwa kawowa jednorazowa | 60 | - | - | 60 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna | - | 60 | 60 | 120 |
| 6. obiad | 60 | 60 | 60 | 180 |
| 7. kolacja | 60 | 60 | - | 120 |
| 8. kolacja uroczysta | - | - | 60 | 60 |
| 9. parking | 5 | 5 | 5 | 15 |