**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej  
w tym wynajmu sali konferencyjnej w hotelu o standardzie minimum 4 gwiazdkowym w Krakowie.

# Część ogólna zamówienia

1. Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi hotelarskie, konferencyjne i gastronomiczne położony w Krakowie, w odległości nie większej niż 1,5 km, mierząc najkrótszą drogą od Rynku do obiektu.

2. **Termin świadczenia usługi: 8-10 marca 2017**

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

4. Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 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). Zakwaterowanie, wyżywienie oraz wynajem sali konferencyjnej musi być świadczone w jednym obiekcie. Hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

# 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. Pokój jednoosobowy z łazienką w dniach od 8 do 10 marca 2017 (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
   1. w dniu 08 marca 2017 – 5 do 10 pokoi jednoosobowych z łazienką;
   2. w dniu 09 marca 2017 – 15 do 25 pokoi jednoosobowych z łazienką;
   3. w dniu 10 marca 2017 –10 do 15 pokoi jednoosobowych z łazienką;
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
4. 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 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.

2. **W dniu 8 i 10 marca 2017 – kolacja w formie bufetu dla osób**, które będą korzystać w tym dniu z zakwaterowania;

3. **W dniach 9 i 10 marca 2016 – obiad w formie bufetu** dla wszystkich uczestników spotkania (25 osób).

4. **W dniu 9 marca 2017 – 1 przerwa kawowa dla 25 osób** uwzględniająca: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), ciasta / ciasteczka (min. 80g/os.), desery, owoce świeże sezonowe.

6. **Menu posiłków wymienionych w punktach 2 i 3** powinno minimalnie uwzględniać:  
1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.), jedną zupę (min. 200 ml/os.), dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.), w tym danie wegetariańskie, dodatki, dwa rodzaje deseru, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.). Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu dołączone do oferty.

7. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.

8. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.

9. 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.).

10. Zamawiający 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.

11. Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych  
z 7 dniowym wyprzedzeniem potrzeb.

# Sala konferencyjna

### Sala konferencyjna w dniu 9 marca 2017 dla 30 - 40 osób w ustawieniu teatralnym, z możliwością zmiany ustawienia, klimatyzowana, z dostępem do światła dziennego.

1. Zamawiający uzgodni z Wykonawcą aranżację sali konferencyjnej określonej w pkt.1.  
   z 7 dniowym wyprzedzeniem.
2. Sala powinna byćwyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń, wymagane szybkie łącze internetowe i łącze Wi-Fi (również dla uczestników). Cena sprzętu konferencyjnego i ustawionego łącza Internetowego będzie wliczona w koszt wynajmu sali konferencyjnej.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję. Wykonawca zapewni też dostęp do gniazdek elektrycznych w sali umożliwiającą podłączenie do zasilania laptopów.