**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w czasie „Międzynarodowego seminarium kontaktowego eTwinning” organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: hotel kategoriiminimum 3 gwiazdki, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Kazimierzu Dolnym, położony w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 1,5 km od Rynku Głównego.

**Termin świadczenia usługi: 6-9 lipca 2017**

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

Standard hotelu: hotel kategorii **minimum 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 muszą być świadczone w jednym obiekcie, hotel powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

# 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 6-8 lipca 2017 (trzy doby) – 60 pokoi jednoosobowych z łazienką.
3. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (do 60 osób) 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. 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 trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
3. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinna charakteryzować 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. 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.
6. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.
7. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniach 6 i 7 lipca 2017** w formie bufetu dla 60 osób, której menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, 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 na pieprzowym sosie, karczek z grilla na 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 piwo 0,5 l lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Uroczysta kolacja grillowa w dniu 8 lipca 2017** w formie bufetu dla 60 osób, której menu 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.

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas tej kolacji.

1. **Obiad w dniach 6,7,8 lipca 2017** w formie bufetu dla 60 osób, którego menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, 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 na pieprzowym sosie, karczek z grilla na 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 (8 godzin) w dniach 7 i 8 lipca 2017** 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. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.).

1. **Przerwa kawowa jednorazowa w dniu 6 lipca 2017** dla 60 osób**,** której menu powinno uwzględnić:

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

# Sale konferencyjne

### Zapotrzebowanie na sale konferencyjne:

### w dniach 6 i 8 lipca 2017 – 1 sala konferencyjna na 60 osób w ustawieniu teatralnym;

### w dniu 7 lipca 2017 – 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.

# Program kulturalny

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni program kulturalny dla 60 osób w dniu **8 lipca 2017 roku.** Program powinien uwzględniać:

1. Przejazd busami po wąwozach i okolicach Kazimierza Dolnego nad Wisłą,
2. Zwiedzanie miasta w języku angielskim, w dwóch grupach (koszt wejścia do obiektów zabytkowych/muzealnych wliczony w cenę).

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 5 miejsc parkingowych na terenie hotelu do wyłącznego użytku Zamawiającego.
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****06/07/2017** | **2 dzień****07/07/2017** | **3 dzień****08/07/2017** | **Łącznie** |
| 1. pokój jednoosobowy | 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 grillowa | - | - | 60 | 60 |
| 9. parking | 5 | 5 | 5 | 15 |
| 10. oprawa muzyczna |  |  | 1 | 1 |
| 11. program kulturalny |  |  | 1 | 1 |