**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przedmiotem postępowania jest** **świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji Ogólnopolskiej konferencji
w Zakopanem „Szkoła w świecie innowacji i nowych technologii”**

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Zakopanem.

**Termin świadczenia usługi: 20-22 maja 2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 150 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.

W przypadku przedłużenia programu pobytu Wykonawca zapewni uczestnikom konferencji nieodpłatnie szatnie oraz miejsce na przechowywanie bagażu.

# 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. **Zakwaterowanie w dniach 20-22 maja (dwie doby)** – 15 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniach 21-22 maja (jedna doba)** – 150 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi 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 konferencji spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników konferencji. 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 konferencji. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z trzy dniowym wyprzedzeniem potrzeb.

Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 20 maja 2018** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 15 osób, której menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami; jedną zupę (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, min. 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 (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. krem czekoladowy, sernik, szarlotka, tiramisu napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 21 maja 2018** w formie serwowanej uroczystej kolacji z bufetem dla 150 osób, której menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami; jedną zupę (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, min. 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 (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane oraz inne dania charakterystyczne dla kuchni Podhala, dwa rodzaje deseru np. krem czekoladowy, sernik, szarlotka, tiramisu napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), 1 piwo 0,5 l/os. lub wino czerwone lub białe do wyboru, co najmniej 150ml/osobę.

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną wraz z odpowiednim oświetleniem
i nagłośnieniem podczas tej kolacji.

1. **Obiad w dniach 21-22 maja 2018** w formie bufetu dla 150 osób, którego menu powinno uwzględniać:

3 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami; jedną zupę, (min. 200 ml/os.) dwa rodzaje do wyboru np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, min. 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 (dodatki skrobiowe), warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. krem czekoladowy, sernik, szarlotka, tiramisu; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1.
2. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godzin) w dniu 21 maja 2018** dla 150 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.), słodkie przekąski: kruche ciasteczka/ciasta domowe na przemiennie z owocami (min. 80 g/os.)

1. **Jednorazowa przerwa kawowa w dniu 22 maja 2018** dla 150 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/ciasta domowe na przemiennie z owocami, pikantne przekąski np.: kanapki, tartaletki, wrapy (min. 80g/os.).

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 konferencji lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy (2-3szt.), flipchart, laptop z dostępem do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 21 i 22 maja 2018 dla 150 osób w ustawieniu teatralnym.

1. **Sala konferencyjna „warsztatowa” (3) w dniach 21 i 22 maja 2018**dla 30/40 osób każda w ustawieniu szkolnym.
2. **Sala konferencyjna „warsztatowa” w dniu 21 i 22 maja 2018**dla 20 osób w ustawieniu szkolnym.
3. 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 2 laptopy w każdej z sal warsztatowych. Każda sala wyposażona będzie w stół prezydialny z miejscem dla od 2-5 osób.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
2. Wykonawca zapewni usługę fotograficzną oraz videofilmowanie podczas całej konferencji w celu stworzenia krótkiego reportażu filmowego i fotograficznego.
3. W razie potrzeby Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji występu artystycznego we własnym zakresie. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia miejsca i zaplecza technicznego (podesty, oświetlenie) wraz z obsługą, w celu umożliwienia zrealizowania występu artystycznego.
4. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne przechowywanie materiałów
i publikacji należących do Zamawiającego podczas trwania konferencji.
5. W razie potrzeby wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie możliwość użycia kopiarki xero oraz komputera z dostępem do drukarki i Internetu.
6. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
	1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
	2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień****(20.05.2018)** | **2 dzień****(21.05.2018)** | **3 dzień****(22.06.2018)** | **Łącznie** |
| Pokój jednoosobowy | 15 | 150 | 0 | 165 |
| Całodzienna przerwa kawowa | 0 | 150 | 0 | 150 |
| Jednorazowa przerwa kawowa | 0 | 0 | 150 | 150 |
| Obiad | 0 | 150 | 150 | 300 |
| Kolacja | 15 | 150 | 0 | 165 |
| Sala konferencyjna na 150 osób | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Sala konferencyjna na 30/40 osób | 0 | 3 | 3 | 6 |
| Sala konferencyjna 20 osób | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Usługa fotograficzna | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Videofilmowanie konferencji (reportaż filmowy 30min.) | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Organizacja wieczoru/ gala wręczenia nagród (sala, sprzęt multimedialny, =oprawa muzyczna) | 0 | 1 | 0 | 1 |