**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji krajowego seminarium szkoleniowo – kontaktowego eTwinning w Krakowie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: Wykonawca musi dysponować hotelem o standardzie min. 4 gwiazdkowym, świadczącym usługi konferencyjne i gastronomiczne, położonym w Krakowie, w odległości nie większej niż 1 300 m. od Zamku Królewskiego na Wawelu, mierząc najkrótszą drogę do przejścia według narzędzia *Mapy Google* oraz w odległości nie większej niż 500 m. od przystanku komunikacji publicznej, zapewniającej bezpośrednie połączenie z lotniskiem im. Jana Pawła II w Balicach.

**Termin świadczenia usługi: 4-8 lipca 2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 70 osób.**

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.

# 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. **Zakwaterowanie w dniu 4 lipca 2018** – 5 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniu 5 lipca 2018** – 70 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniu 6 lipca 2018** – 70 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. **Zakwaterowanie w dniu 7 lipca 2018** – 70 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.
7. 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. **Kolacja w restauracji hotelowej dniu 4 lipca 2018** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 5 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. **Kolacja w restauracji hotelowej dniu 5 i 6 lipca 2018** w formie bufetu dla 70 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 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Obiad w restauracji hotelowej dniach 5, 6, 7 lipca 2018** w formie bufetu dla 70 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 jednorazowa w dniu 5 lipca 2018** dla 70 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. 80g/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna w dniach 6 i 7 lipca 2018** dla 70 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. 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 szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 70 komputerów jednocześnie (prędkość łączą min. 20mb/s w pobieraniu i wysyłaniu danych). Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 5 i 7 lipca 2018 dla 70 osób w ustawieniu teatralnym.

1. **Sala konferencyjna „warsztatowa” (x3) w dniu 6 lipca 2018**dla 20 osób każda w ustawieniu szkolnym.
2. 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.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
2. 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** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **04/07/2018** | **05/07/2018** | **06/07/2018** | **07/07/2018** |
| 1. pokój jednoosobowy | 5 | 70 | 70 | 70 | 215 |
| 2. sala konferencyjna 70 osób | - | 1 | - | 1 | 2 |
| 3. sala warsztatowa 20 osób | - | - | 3 | - | 3 |
| 4. przerwa kawowa jednorazowa | - | 70 | - | - | 70 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna | - | - | 70 | 70 | 140 |
| 6. obiad w restauracji hotelowej | - | 70 | 70 | 70 | 210 |
| 7. kolacja w restauracji hotelowej | 5 | 70 | 70 | - | 145 |