**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji międzynarodowego seminarium Teacher Education Policy in Europe organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji
w Krakowie.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 15-18 maja 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 200 osób.**

Standard obiektu: obiekt kategoriiminimum 5 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; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od pozostałej części obiektu.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna w dniach 16-18 maja 2019 dla 200 osób w ustawieniu teatralnym z podestem scenicznym.\*

1. **Sala warsztatowa w dniach 16-18 maja 2019** dla 50 osób każda w ustawieniu teatralnym.\*
2. **Sala warsztatowa w dniach 16-18 maja 2019** dla 50 osób każda w ustawieniu teatralnym.\*
3. **Sala warsztatowa w dniach 16-18 maja 2019** dla 50 osób każda w ustawieniu teatralnym.\*
4. **Sala warsztatowa w dniach 16-18 maja 2019** dla 50 osób każda w ustawieniu teatralnym.\*
5. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną.
6. Wykonawca zapewni osobną salę do 15 osób w dniach **16-18 maja 2019 r.**
7. Patio do wykorzystania Zamawiającego w dniu 16 lub 17 lub 18 maja 2019 r.\*

\* Zamawiający poda dokładne zapotrzebowanie na sale do 31 marca 2019 r.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni 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 seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja** w formie bufetu, której menu powinno uwzględniać:

4 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. sałatka z pieczoną kaczką, słonecznikiem i papryką, sałatka ryżowa z ananasem, szynką i rozmarynem, sałatka z wątróbką drobiową, cebulą i fasolą konserwową, sałatka z selera naciowego, tofu i pesto, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. tradycyjny żurek z boczkiem, cztery rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka z pieczoną dynią i miodem spadziowym, polędwiczka wieprzowa w sosie wiśniowym na ostro, dorsz w sosie meksykańskim, penette w sosie z grzybów, dwa ciepłe dodatki: np. fasola szparagowa z bułką tartą, ziemniaki pieczone z boczkiem, dwa rodzaje deseru np. tarta z serem ricotta, sernik po krakowsku napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

Data kolacji: planowana data kolacji **16 lub 17 maja** (do potwierdzenia: Zamawiający poda datę kolacji na 7 dni kalendarzowych przed jej terminem).

1. **Obiad** w formie bufetu dla 200 osób, którego menu powinno uwzględniać:

4 przystawki na zimno (min. 100 g/os.) np. sałatka z pieczoną kaczką, słonecznikiem i papryką, sałatka ryżowa z ananasem, szynką i rozmarynem, sałatka z wątróbką drobiową, cebulą i fasolą konserwową, sałatka z selera naciowego, tofu i pesto, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. tradycyjny żurek z boczkiem, cztery rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka z pieczoną dynią i miodem spadziowym, polędwiczka wieprzowa w sosie wiśniowym na ostro, dorsz w sosie meksykańskim, penette w sosie z grzybów, dwa ciepłe dodatki: np. fasola szparagowa z bułką tartą, ziemniaki pieczone z boczkiem, dwa rodzaje deseru np. tarta z serem ricotta, sernik po krakowsku napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

Daty obiadu: **17 i 18 maja 2019**

1. **Przerwa kawowa 4-godzinna** dla 200 osób, której menu powinno uwzględniać:

Np. ciasteczka ze słonecznikiem, ciasteczka zbożowe z żurawiną, mini obwarzanki, owoce sezonowe krojone, 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.).

Data przerwy kawowej 4-godzinnej: **16 maja 2019**

1. **Przerwa kawowa całodzienna** dla 200 osób, której menu powinno uwzględniać:

Np. ciasteczka ze słonecznikiem, ciasteczka zbożowe z żurawiną, mini obwarzanki, owoce sezonowe krojone, 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.).

Data przerwy kawowej: **17 i 18 maja 2019**

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.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z obiektu uczestników konferencji**:** od 14:00 do 12:00. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniu 15 maja 2019** – 6 pokoi dwuosobowych typu Standard z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniu 16 i 17 maja 2019** – 10 pokoi jednoosobowych (w tym 5 pokoi typu Standard i 5 pokoi o podwyższonym standardzie) i 6 pokoi dwuosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi oraz daty meldunków Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić gościom spokojny nocleg.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 10 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 obiekt, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# CZĘŚĆ KALKULACYJNA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **15/05/2019** | **16/05/2019** | **17/05/2019** | **18/05/2019** |
| 1. pokój jednoosobowy  |  | 5 | 5 |  | 10 |
| 2.pokój jednoosobowy o podwyższonym standardzie |  | 5 | 5 |  | 10 |
| 3 pokój dwuosobowy | 6 | 6 | 6 |  | 18 |
| 4. obiad |  |  | 200 | 200 | 400 |
| 5. kolacja |  | 200 |  | 200 |
| 6. przerwa kawowa całodzienna |  |  | 200 | 200 | 400 |
| 7.przerwa kawowa 4 godzinna |  | 200 |  |  | 200 |
| 8. sala konferencyjna 200 osób |  | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 9. sala konferencyjna 50 osób |  | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 10.Osobna sala do 15 osób |  | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 11.patio |  | 1 | 1 |
| 12.parking |  | 10 | 10 | 10 | 30 |