# OPIS

# PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Część ogólna zamówienia**

Przedmiotem prowadzonego postępowania jest świadczenie usługi zakwaterowania, gastronomicznej oraz wynajmu sal konferencyjnych dla Programu Młodzież w działaniu działającego w ramach Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji Usługi mają być świadczone w okresie od **01 stycznia 2013 do 31 grudnia 2013 r**. na terenie jednego, tego samego obiektu.

1. OGÓLNE

1. Zakwaterowanie w kompleksie mieszkalno- konferencyjnym.
2. Obiekt musi być przystosowany do korzystania przez osoby niepełnosprawne.
3. Sale konferencyjne oraz miejsca noclegowe powinny znajdować się w jednym budynku.
4. Wykonawca zapewni bez dodatkowej odpłatności min. 2 miejsca parkingowe na terenie ośrodka dla uczestników szkoleń w całym okresie ich trwania.
5. Ośrodek położony w centrum Warszawy (ośrodek położony w odległości ok. 2 km od siedziby Zamawiającego- ul. Mokotowska 43, Warszawa).
6. Ośrodek powinien być położony w pobliżu parku lub tzw. „terenu zielonego” (odległość maks. do 1 km) - park lub teren zielony ma umożliwiać przeprowadzanie zajęć lub warsztatów na świeżym powietrzu dla grup ok. 25 osobowych.
7. Możliwość obsługi w tym samym czasie dwóch grup uczestników.
8. Możliwość zorganizowania w 2013 roku min. 28 konferencji/ szkoleń trwających od 2 do 6 dni.
9. Możliwość korzystania z pokoi przez osoby indywidualne, bez grup szkoleniowych zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego
10. Informacja o faktycznym zapotrzebowaniu na pokoje będzie podawana Wykonawcy na 10 dni przed planowanym dniem rozpoczęcia spotkania, zaś informacja o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem do 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.
11. Wykonawca wystawi fakturę VAT na podstawie faktycznej liczby osób, które brały udział w spotkaniu.

2. ZAKWATEROWANIE

1. Dysponowanie łącznie, co najmniej:
	1. 30 miejscami noclegowymi w pokojach 5 i 6 osobowych o standardzie schroniskowym bez łazienki (łazienka wspólna np. na korytarzu);
	2. 30 miejscami noclegowymi w pokojach 1 i 2 osobowych z łazienką.
2. Zakwaterowanie uczestników w pokojach:
	1. jednoosobowych w standardzie z łazienką;
	2. dwuosobowych w standardzie z łazienką;
	3. pięcioosobowych bez łazienki;
	4. sześcioosobowych bez łazienki.
3. Dostosowanie części hotelowej dla osób niepełnosprawnych.
4. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.
5. Z miejsc noclegowych korzystać będą zarówno grupy szkoleniowe, jak i osoby indywidualne.
6. Zakwaterowanie i wymeldowanie z ośrodka uczestników szkolenia – zgodnie z obowiązującą dla ośrodka dobą noclegową. Doba noclegowa rozpoczyna się o godz. 14:00 i kończy o godz. 12:00 Powyższy wymóg jest jedynie minimalnymi warunkami, Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą może zmienić godziny doby noclegowej. W przypadku przedłużenia programu pobytu Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia nieodpłatnie szatnie.
7. Wykonawca w ramach świadczenia usługi hotelarskiej zobowiązuje się do przyjmowania zgłoszeń, obsługi rezerwacji i płatności oraz przydziału pokoi poszczególnym uczestnikom szkoleń i indywidualnych rezerwacji.
8. W cenę każdego pokoju wliczona ma być pościel dla każdego z uczestników.

3. SALE KONFERENCYJNE

1. Ośrodek powinien posiadać co najmniej 2 sale konferencyjne w tym:
	1. 1 salę mogącą pomieścić do 40 osób - sala wykorzystywana będzie przez cały okres poszczególnych szkoleń;
	2. 1 sala mogąca pomieścić do 20 osób - w przypadku realizacji 2 szkoleń jednocześnie lub na wcześniejsze życzenie Zamawiającego.
2. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił możliwość równoczesnego korzystania z dużej i małej sali przez cały okres szkolenia.
3. Wykonawca powinien zapewnić możliwości dowolnego ustawienia sali. W formularzu cenowym do obliczenia pojemności sali konferencyjnej uwzględniono ustawienie teatralne.
4. Wyposażenie sali konferencyjnej: miejsca do siedzenia dla uczestników szkolenia, ekran i rzutnik multimedialny, tablica suchościerną, flipchart, blok do flipcharta, odbiornik TV. Sprzęt konferencyjny będzie wliczony w cenę wynajmu sali konferencyjnej w formularzu oferty.
5. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną szkolenia
6. Zamawiający może wyrazić chęć wcześniejszego dostępu do sali konferencyjnej (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych) , a Wykonawca musi takiego dostępu udzielić po wcześniejszym ustaleniu terminu udostępnienia.

4. WYŻYWIENIE

1. Świadczona usługa ma polegać na zapewnieniu:
	1. śniadań w formie bufetu szwedzkiego;
	2. porannych i popołudniowych przerw kawowych trwających 30 min;
	3. obiadów zasiadanych w godzinach, popołudniowych (godz. 13.00-14.00);
	4. kolacji w godzinach wieczornych (godz. 18.00-21.00).
2. Zamawiający wymaga aby wszystkie posiłki były serwowane na terenie ośrodka.
3. Pobyt, grupy szkoleniowej będzie rozpoczynał się obiadem pierwszego dnia i kończyły przerwą kawową po śniadaniu ostatniego dnia szkolenia. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany posiłku rozpoczęcia i zakończenia szkolenia po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Charakterystyka posiłków:
	1. Śniadanie (przykładowy bufet):
		1. Wędliny;
		2. Pomidor, ogórek;
		3. Musli;
		4. Jogurty owocowe i naturalne;
		5. Ser żółty;
		6. Ser biały;
		7. Jajka w majonezie, jajecznica;
		8. Dżem / konfitura;
		9. Masło , pieczywo;
		10. Herbata / kawa / mleko.
	2. Obiad:
		1. Zupa- 1 zupa + zupa dla wegetarian np.:
5. Rosół z makaronem
6. Zupa pomidorowa z ryżem
7. Zupa kalafiorowa
8. Zupa ogórkowa
9. Barszcz ukraiński
	* 1. Główne danie- przynajmniej 1 główne danie do wyboru+ danie dla wegetarian np.:
10. Indyk pieczony w sosie śmietanowym;
11. Panierowany filet kurczaka;
12. Kurczak De Volaille;
13. Gulasz mięsny;
14. Spaghetti Bolognese;
15. Spaghetti ze szpinakiem;
16. Leczo wegetariańskie.
	* 1. Przykładowe dodatki do dań głównych:
17. Pieczone ziemniaki;
18. Frytki;
19. Ziemniaki Puree;
20. Bukiet Surówek;
21. Mix Warzyw gotowanych na parze;
22. Ryż na sypko;
23. Kluski Śląskie.
	* 1. Napoje do obiadu:
24. Kompot.
	1. Kolacja: jedno danie na ciepło do wyboru + danie na ciepło dla wegetarian + dodatki w formie bufetu szwedzkiego np.:
25. Zapiekane parówki z żółtym serem;
26. Jajecznica na maśle lub na szynce;
27. Pierogi ruskie;
28. Naleśniki z serem i konfiturą z wiśni;
29. Zapiekany oscypek z żurawiną;
30. Przykładowe dodatki w formie bufety szwedzkiego: pieczywo, masło, ogórek, pomidor, ser żółty, wędlina, kawa/herbata.
	* 1. Napoje do kolacji:
31. Kawa/herbata.
	1. Przerwa kawowa:
32. Kawa rozpuszczalna, kawa parzona, kawa z ekspresu, herbata – zwykła i owocowa;
33. Śmietanka do kawy, mleko
34. Sok, woda;
35. Ciasto lub owoc lub deser dla każdego uczestnika.
36. Posiłki podawane w miejscu oddzielonym od części konferencyjnej (nie dotyczy przerw kawowych).
37. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
38. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany w godzinach planowanych posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu tego z wykonawcą.
39. Wykonawca powinien zapewnić także wyżywienie oparte na diecie specjalnej (np. bezglutenowej, bezlaktozowej , wegańskiej, fruktariańskiej) dla wybranych uczestników, jeśli zostanie zgłoszona taka potrzeba przez Organizatora.

5. USŁUGI DODATKOWE

1. Możliwości bezpiecznego przechowywania pomiędzy szkoleniami materiałów i publikacji należących do zamawiającego

1. Udostępnienie, w razie potrzeby, osobom prowadzącym szkolenie kopiarki ksero (max. 1000 stron)
2. Udostępnienie, w razie potrzeby, osobom prowadzącym szkolenie komputera z dostępem do drukarki i Internetu (bezpłatnie)
3. Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników spotkania.
4. Bezpłatne udostępnienie miejsc na parkingu strzeżonym dla uczestników i trenerów Szkolenia
5. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić zamawiającemu i dołączyć do oferty:
6. dokładny adres i nazwę obiektu,
7. 3 propozycje menu obiadu (w tym 1 wegetariańską),
8. 3 propozycje menu kolacji (w tym 1 wegetariańską),
9. 3 propozycje menu przerw kawowych.
10. Planowane terminy szkoleń oraz zapotrzebowanie związane z zakwaterowaniem, wyżywieniem oraz salami konferencyjnymi są określone w załączniku nr 2a do SIWZ.