**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w celu zakwaterowania oraz wyżywienia uczestników campu eTwinning dla uczniów   
i nauczycieli w ramach gali rozdania nagród w konkursie *Nasz projekt eTwinning 2019*  organizowanym przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 4-6 czerwca 2019**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 110 osób.**

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 3 gwiazdki. Hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

# 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: 4-6 czerwca (dwie doby)** – 25 pokoi jednoosobowych oraz 40 pokoi dwuosobowych (dwa oddzielne łóżka) z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
4. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom spotkania spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników campu. 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 wydarzenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 4 czerwca 2019** w formie bufetu dla 110 osób, której menu powinno uwzględniać minimum:

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. **Obiad a w restauracji hotelowej w dniu 5 czerwca 2019** w formie bufetu dla 110 osób, której menu powinno uwzględniać minimum:

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. 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 posiłki były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wydarzenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników wydarzenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# 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 i obiadu
   2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **Łącznie** |
| **04/06/2019** | **05/06/2019** |
| 1. pokój jednoosobowy | 25 | 25 | 50 |
| 2. pokój dwuosobowy | 40 | 40 | 80 |
| 3. kolacja w restauracji hotelowej | 110 | - | 110 |
| 4. obiad w restauracji hotelowej | - | 110 | 110 |