**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej polegającej na zapewnieniu noclegu ze śniadaniem i kolacją dla wolontariuszy pomagających w organizacji III edycji Biegu Erasmus+.

# CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA

**Miejsce świadczenia usługi:** obiekt hotelowy świadczący usługi w Warszawie.

**Termin świadczenia usługi: 27-29 września 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 31 osób.**

Zakwaterowanie i wyżywienie musi być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem. Obiekt powinien być zlokalizowany nie dalej niż 1 km od miejsca organizacji wydarzenia (Akademia Wychowania Fizycznego w Warszawie).

# ZAKWATEROWANIE

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi hotelowych uczestników wydarzenia: zgodnie
z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 27-29 września 2019 r. (dwie doby)** – 13 pokoi dwuosobowych i 5 pokoi jednoosobowych. Wszystkie pokoje wyposażone w łazienkę. Śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu.
3. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić osobom nocującym spokojny nocleg.

# WYŻYWIENIE

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni śniadanie dla gości hotelowych. Wskazany przez Zamawiającego pracownik uzgodni szczegóły dotyczące wyżywienia z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez Wykonawcę. Niżej wymienione rodzaje posiłków są wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Śniadanie w dniach 28 i 29 września 2019 r.** dla 31 osób, którego menu powinno uwzględniać: półmisek wędlin, półmisek serów, sałatka na bazie świeżych sałat, pieczywo, masło, kawa, herbata.
3. **Kolacja w dniach 27 i 28 września 2019 r.** dla 50 osób, której menu powinno uwzględniać danie gorące, np. zapiekanka, krokiety z pieczarkami, z mięsem, pierogi, kawa, herbata.
4. Smak i estetyka podania powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
5. Zamawiający zastrzega, aby posiłki były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wydarzenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników wydarzenia.
6. Dodatkowo, Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych w terminie 3 dni przed datą świadczenia usługi.

# INFORMACJE DODATKOWE

1. Do 14 dni przed wydarzeniem, tj. do 13 września, Zamawiający ma możliwość zrezygnowania z wykonania usługi bez ponoszenia kosztów.
2. Po upływie ww. terminu, Zamawiający ma prawo do rezygnacji z nie więcej niż 30% wartości zamówionych świadczeń w terminie do 3 dni przed wydarzeniem, tj. do 24 września.
3. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty: propozycję menu poszczególnych posiłków: śniadań i kolacji.

# CZĘŚĆ KALKULACYJNA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **Łącznie** |
| **27/09/2019** | **28/09/2019** |
| 1. pokój dwuosobowy | 13 | 13 | 26 |
| 2. pokój jednoosobowy | 5 | 5 | 10 |
| 3. kolacja | 50 | 50 | 100 |