# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych z wyposażeniem na szkolenia dla uczestników i organizacji zaangażowanych w projekty Europejskiego Korpusu Solidarności.

1. Organizator: **Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji** **z siedzibą w Warszawie (02-305) przy Alejach Jerozolimskie 142A.**
2. Planowane terminy organizacji szkoleń: według harmonogramu spotkań:

**Tabela nr 1. Planowane terminy szkoleń w 2019 roku:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Program/Akcja | Nazwa szkolenia | Liczba uczestników | Liczba trenerów | Data rozpoczęcia szkolenia | Data zakończenia szkolenia |
| 1 | Europejski Korpus Solidarności | Spotkanie alumnów | 25 | 2 | 2019-09-26 | 2019-09-29 |
| 2 | Europejski Korpus Solidarności | Zjazd Organizacji EKS | 42 | 2 | 2019-10-02 | 2019-10-05 |
| 3 | Europejski Korpus Solidarności | Potencjalne Organizacje EKS | 32 | 2 | 2019-11-27 | 2019-11-30 |

1. Miejsce świadczenia usługi:ośrodek hotelarsko-konferencyjny świadczący usługi hotelarskie, konferencyjne i gastronomiczne. Ośrodek powinien być zlokalizowany nad Zalewem Zegrzyńskim w odległości maksymalnie 40 km od Warszawy.
2. **CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**
3. **Wymagania dotyczące miejsca świadczenia usługi**:
4. Ośrodek w kompleksie mieszkalno-konferencyjnym stanowiący jeden zamknięty i monitorowany kompleks;
5. Ośrodek powinien dysponować ogrodem z ławkami i miejscem grillowym nad brzegiem zalewu dla co najmniej 25 osób w celu organizacji spotkań integracyjno–edukacyjnych;
6. co najmniej 50 miejsc noclegowych w jedno i dwuosobowych pokojach;
7. Ośrodek powinien dysponować własnym zapleczem gastronomicznym (stołówka/restauracja);
8. Ośrodek powinien zapewnić możliwość korzystania z co najmniej 3 sal konferencyjnych równocześnie, w tym jednej mogącej pomieścić do 45 uczestników w ustawienia „podkowy”, jednej do 30 uczestników, jednej do 20 uczestników;
9. Ośrodek powinien dysponować pomieszczeniem umożliwiającym bezpieczne przechowywanie pomiędzy szkoleniami materiałów i publikacji należących do Zamawiającego;
10. Zamawiający może wymagać dostępu do kopiarki za dodatkowa opłatą.
11. Zamawiający może wymagać udostępnienia, osobom prowadzącym szkolenie komputera z dostępem do drukarki i Internetu (bezpłatnie);
12. Ośrodek powinien zapewnić ochronę i recepcję przez 24h na dobę;
13. Ośrodek powinien dysponować parkingiem, bezpłatnym dla 30 samochodów osobowych.
14. **Zakwaterowanie i wymeldowanie z ośrodka uczestników szkolenia/konferencji:** doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14.00 i kończy się o godz. 12.00 dnia następnego (Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany rozpoczęcia i zakończenia godzin obowiązywania doby hotelowej).
    1. **Szkolenie 26-29.09.2019**
       1. **26-29.09.2019** – 2 pokoje jednoosobowe z łazienką; 12 pokoi dwuosobowych z łazienką
    2. **Szkolenie** **2-5.10.2019**
       1. **2-5.10.2019** – 2 pokoje jednoosobowe z łazienką; 20 pokoi dwuosobowych z łazienką
    3. **Szkolenie** **27-30.11.2019**
       1. **27-30.11.2019** – 2 pokoje jednoosobowe z łazienką; 15 pokoi dwuosobowych z łazienką
15. **WYŻYWIENIE**

Zamawiający wymaga, aby przerwy kawowe i obiady były podane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkań lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników spotkania. W skład usługi wchodzi także zapewnienie serwisu kelnerskiego.

Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Wymagana jest stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi.

1. **W ramach świadczonej usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania:**
2. **Szkolenie 26-29.09.2019**
   * 1. **obiad** w restauracji ośrodka **w godz. 14.00-15.00** *–* **26.09.2019**  – 25 osób;
     2. **kolacji w formie grilla** na świeżym powietrzu – 28.09.2019 – 25 osób;
     3. **porannych oraz popołudniowych przerw kawowych** trwających minimum 15 minut(ciastka kruche, kawa, herbata, woda mineralna) – **26-28.09.2019** – 25 osób;
     4. **obiady** w godz. popołudniowych (godz. 13.00-14.00) w formie bufetu - **27-28.09.2019** – **26-28.09.2019**;
     5. **śniadania** – **27-29.09.2019** – 25 osób;**;**
     6. **kolacje** w restauracji ośrodka **- 26-28.09.2019** – 25 osób.
3. **Szkolenie** **2-5.10.2019**
   * 1. **obiad** w restauracji ośrodka **w godz. 14.00-15.00** *–* **02.10.2019**  – 42 osoby;
     2. **kolacji w formie grilla** na świeżym powietrzu – 04.10.2019 – 42 osoby;
     3. **porannych oraz popołudniowych przerw kawowych** trwających minimum 15 minut(ciastka kruche, kawa, herbata, woda mineralna) – **2-5.10.2019** – 42 osoby;
     4. **obiady** w godz. popołudniowych (godz. 13.00-14.00) w formie bufetu - 03-05.11.2019 – 42 osoby;
     5. **śniadania** – **3-05.10.2019** – 42 osoby;
     6. **kolacje** w restauracji ośrodka **2-5.10.2019** – 42 osoby.
4. **Szkolenie** **27-30.11.2019**
   * 1. **kolacje** w restauracji ośrodka **w godz. 19.00-21.00** *–* **27.11.2019 i 29.11.2019** *-* 32 osoby;
     2. **porannych oraz popołudniowych przerw kawowych** trwających minimum 15 minut(ciastka kruche, kawa, herbata, woda mineralna) – **28-29.11.2019** – 32 osoby;
     3. **obiady** w godz. popołudniowych (godz. 13.00-14.00) w formie bufetu - **28-29.11.2019** – 32 osoby;
     4. **śniadania** – **28-30.11.2019** –32 osoby;
     5. **kolacja w formie grilla** na świeżym powietrzu **– 28.11.2019** – 32 osoby
5. Menu posiłków wymienionych w punktach **1.d lub 2.d** powinno uwzględniać: 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. Wykonawca przedstawi 3 propozycje menu dołączone do oferty.
6. Menu posiłków wymienionych w punktach **1.e i 2.e** powinno uwzględniać: wędlinę, warzywa (pomidor, ogórek), musli, jogurt owocowy i naturalny, ser żółty, ser biały, jajka w majonezie, dżem / konfitury, masło, pieczywo, herbatę / kawę / mleko.
7. Menu posiłków wskazanych w punktach **1.b i 2.b** powinno uwzględniać: Mięsne dania grillowane (4 do wyboru) na przykład: kiełbasa, karkówka, filet z piersi kurczaka, kaszanka, szaszłyki, Wegetariańskie dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: zapiekane banany, zapiekany camembert, zapiekany oscypek, szaszłyk warzywny, grillowane tofu. Sałatki (2 do wyboru) na przykład: sałatka ziemniaczana, sałatka grecka, bukiet sałat, Napoje: kawa (rozpuszczalna i parzona), herbata (min. 3 smaki) do wyboru, mleko, woda, sok 100% (3 do wyboru), napoje gazowane (3 do wyboru), Dodatki: masło, ketchup, musztarda, sos czosnkowy, cytryna do herbaty, mleko do kawy, cukier brązowy i biały, Pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste.
8. Menu posiłków wskazanych w punktach **1.a i 2.a** powinno uwzględniać: zimna płyta w tym: sałatka, półmisek wędlin, półmisek warzyw (minimum 3 rodzaje np. ogórek, papryka, pomidor), ciepłe danie (1 rodzaj) na przykład: bigos, pierogi ruskie, pierogi z mięsem, strogonoff, pizza, potrawka z kurkami, kiełbasa po cygańsku, zapiekanka ziemniaczana, potrawka z kurczakiem, placki ziemniaczane ze śmietaną, spaghetti., napoje: kawa (rozpuszczalna i parzona), herbata (min. 3 smaki) do wyboru, mleko, woda, sok 100%, dodatki: masło, ketchup, musztarda, cytryna do herbaty, mleko do kawy, dżem, miód, cukier brązowy i biały, pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste

Zamawiający informuje, iż liczba posiłków może być wyższa niż deklarowana liczba osób biorących udział w spotkaniu (w formularzu zamówienia Zamawiający skalkulował dodatkowe posiłki). Zamawiający zobowiązany jest powiadomić Wykonawcę przed każdym spotkaniem o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, zakwaterowaniem i innymi pozycjami wymienionymi w formularzu oferty.

Posiłki powinny być serwowane na zastawie porcelanowej lub zastawie jednorazowej (po uzgodnieniu z Zamawiającym).

Obiad i kolacja po uzgodnieniu z zamawiającym mogą zostać podane w formie bufetowej lub zasiadanej.

**Dodatkowo Wykonawca zapewni przy wszystkich pozycjach menu specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 7-dniowym wyprzedzeniem potrzeb (np. dieta wegetariańska, wegańska, koszerna).**

1. **CHARAKTERYSTYKA SAL KONFERENCYJNYCH**
   * **Sala konferencyjna duża (do 45 osób)** w ustawieniu „podkowy” z możliwością modyfikacji do ustawienia typu „kinowego” , koła lub ustawienia stolików i krzeseł na małe grupy sześcioosobowe;
   * **Sale konferencyjna średnia (do 30 osób)** w ustawieniu „podkowy” oraz z możliwością ustawienia stolików i krzeseł na małe grupy sześcioosobowe;
   * **Sale konferencyjna mała (do 20 osób)** w ustawieniu „podkowy” oraz z możliwością ustawienia stolików i krzeseł na małe grupy sześcioosobowe;

1. **Wyposażenie sal konferencyjnych:** w dużej sali dostępny projektor multimedialny, ekran, flipchart, mazaki do flipchartadostęp do Internetu, klimatyzacja. Każda sala wyposażona powinna być w stoliki i krzesła z możliwością ustawienia w „podkowę” oraz w małe 6 osobowe grupy w miarę potrzeby. Wyposażenie wliczone w cenę wynajmu sali konferencyjnej.
2. **Wykonawca zapewni miejsce (stolik recepcyjny)** na umieszczenie banera reklamowego i materiałów informacyjno-promocyjnych przed dużą salą konferencyjną w miejscu widocznym i ogólnodostępnym dla uczestników imprezy (recepcja składa się z co najmniej 2 stolików i 4 krzeseł).
3. **Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną szkolenia** polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sal do zajęć, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzanie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, żeby ewentualna obsługa gastronomiczna w czasie przerw przebiegała sprawnie i zgodnie z umową oraz zapewni obsługę sprzątającą.
4. **INFORMACJE DODATKOWE**
5. Wykonawca wystawi fakturę VAT na podstawie faktycznej liczby osób, które brały udział   
   w spotkaniu.
6. Zamawiający zobowiązuje się informować o faktycznym zapotrzebowaniu na pokoje na 14 dni przed planowanym terminem spotkania oraz informować o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem do 7 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmiany w godzinach planowanych posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu tego z Wykonawcą.
8. **KALKULACJA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **RAZEM** |
| **2019-09-26** | **2019-09-27** | **2019-09-28** | **2019-09-29** |
| 1. pokój jednoosobowy/1 noc | 2 | 2 | 2 |  | 6 |
| 2. pokój dwuosobowy/1 noc | 12 | 12 | 12 |  | 36 |
| 3. sala warsztatowa 30 osób | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 4. przerwa kawowa całodzienna | 25 | 25 | 25 | 25 | 100 |
| 5. obiad | 25 | 25 | 25 | 25 | 100 |
| 6. kolacja | 25 | 25 | 25 |  | 75 |
| 7. kolacja w formie grilla |  |  | 25 |  | 25 |
| 8. śniadanie |  | 25 | 25 | 25 | 75 |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **RAZEM** |
| **2019-10-02** | **2019-10-03** | **2019-10-04** | **2019-10-05** |
| 1. pokój jednoosobowy/1 noc | 2 | 2 | 2 | 2 | 10 |
| 2. pokój dwuosobowy/1 noc | 20 | 20 | 20 | 20 | 80 |
| 3. sala konferencyjna 40 osób | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 4. sala warsztatowa 20 osób |  | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna |  | 42 | 42 | 42 | 126 |
| 6. obiad | 42 | 42 | 42 | 42 | 168 |
| 7. kolacja | 42 | 42 |  |  | 84 |
| 8. kolacja w formie grilla |  |  | 42 |  | 42 |
| 9. śniadanie |  | 42 | 42 | 42 | 126 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **RAZEM** |
| **2019-11-27** | **2019-11-28** | **2019-11-29** | **2019-11-30** |
| 1. pokój jednoosobowy/1 noc | 2 | 2 | 2 |  | 6 |
| 2. pokój dwuosobowy/1 noc | 15 | 15 | 15 |  | 45 |
| 3. sala konferencyjna 40 osób |  | 1 | 1 |  | 2 |
| 4. przerwa kawowa całodzienna |  | 32 | 32 |  | 64 |
| 5. obiad |  | 32 | 32 |  | 64 |
| 6. kolacja | 32 |  | 32 |  | 64 |
| 7. kolacja w formie grilla |  | 32 |  |  | 32 |
| 8. śniadanie |  | 32 | 32 | 32 | 96 |