**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest** **świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sali konferencyjnych w celu organizacji w Łodzi szkolenia kadry zarządzającej FRSE:**

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Łodzi.

**Termin świadczenia usługi: 24-25 listopada 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 28 osób.**

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 4 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 sali konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

Lokalizacja hotelu: odległość od międzynarodowej szkoły kulinarnej Ashanti ul. Henryka Sienkiewicza 82/84, Łódź, nie powinna być większa niż 500m.

W przypadku przedłużenia programu pobytu Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia nieodpłatnie szatnie oraz miejsce na przechowywanie bagażu.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników szkolenia**:** zgodnie   
   z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą   
   w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 24-25 listopada 2019** 28 pokoi jednoosobowych   
   z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z 3 dniowym wyprzedzeniem.
4. Zamawiający zastrzega sobie podanie ostatecznej liczby uczestników do 3 dni przed wydarzeniem.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom szkolenia spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników szkolenia. 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 szkolenia. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według zgłaszanych z 3 dniowym wyprzedzeniem potrzeb. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 24 listopada** dla 28 osóbw formie bufetu, której menu powinno uwzględniać:

herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.). oraz zimne przekąski do ustalenia z Organizatorem.

1. **Obiad w dniach: 25 listopada dla 28 osób od godziny 12:00** w formie bufetu Szefa kuchni, zgodnie z obowiązującą ofertą.
2. **Przerwa kawowa jednorazowa w dniu 25.11.2019**, dla 28 osób której menu powinno uwzględniać:

Napoje gorące: kawa, herbata napoje zimne: woda mineralna gazowana  
i niegazowana, soki owocowe, słodkie przekąski: kruche ciasteczka/ciasta domowe Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.

1. 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.).
2. 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.
3. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 3 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Sala powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy flipchart, laptop   
   z dostępem do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego powinna być wliczona   
   w wynajem sali konferencyjnych.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić **bezpłatne** hotelowe miejsca parkingowe.
2. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne przechowywanie materiałów   
   i publikacji należących do Zamawiającego podczas trwania szkolenia.
3. W razie potrzeby wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie możliwość użycia kopiarki xero oraz komputera z dostępem do drukarki i Internetu.
4. 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 hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.