**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej **na potrzeby konferencji „Twój projekt inspiracją dla innych. Praktycznie o rezultatach projektów edukacyjnych”.**

Zamawiający wymaga, aby świadczenie usługi odbyło się w obiekcie o standardzie co najmniej 4 gwiazdkowym mieszczącym się w centrum Łodzi, w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 2 km od Dworca Łódź Fabryczna.

Obiekt powinien dysponować windami umożliwiającymi przemieszczanie się osób niepełnosprawnych oraz znajdować się w bezpośredniej bliskości przystanku tramwajowego (maximum 500 m). Obiekt, ze względu na specyfikę organizowanego w nim spotkania, powinien znajdować się bliskiej odległości od terenów zielonych (maximum 1 km). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem z możliwością wykorzystania 10 miejsc. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej. Obiekt powinien spełniać wymogi aktualnego reżimu sanitarnego związanego z COVID-19.

**Termin świadczenia usługi: 12**- **14 września 2020 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 30 osób.**

**II. ZAKWATEROWANIE**

**Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników szkolenia** – zgodnie   
z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą może zmienić godziny doby hotelowej. W dniu rozpoczęcia spotkania (13 września 2020 r.), Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia nieodpłatnie szatnie oraz miejsce na przechowywanie bagażu na czas do zameldowania ich w pokojach, a w dniu zakończenia spotkania (14 września 2020 r.), Wykonawca zapewni uczestnikom spotkania nieodpłatnie szatnie oraz miejsce na przechowywanie bagażu po ich wymeldowaniu z pokoi, nie dłużej jednak jak do godziny 16:30.

Obiekt powinien posiadać pokoje dla niepełnosprawnych. Wszystkie pokoje powinny być klimatyzowane z łazienką, z bezpłatnym dostępem do Internetu, wyposażone w kolorowe telewizory, telewizję satelitarną, radio, bezpośrednie linie telefoniczne.

**Baza noclegowa:**

* 1. możliwość wynajmu 7 pokoi o podwyższonym standardzie, jedno lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania ze śniadaniem w terminie 12 – 13 września 2020 r.;
  2. możliwość wynajmu 10 pokoi o podwyższonym standardzie jedno lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania ze śniadaniem w terminie 13 – 14 września 2020 r.;
  3. możliwość wynajmu minimum 20 pokoi jedno lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania ze śniadaniem w terminie 13 – 14 września 2020 r.

Zamawiający może wymagać a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do **pojedynczego wykorzystania.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezerwacji pojedynczych noclegów.

Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z **czternastodniowym** wyprzedzeniem.

**III. SALE KONFERENCYJNE**

Hotel powinien dysponować:

1. 1 salą konferencyjną mogąca swobodnie pomieścić do 30 osób w ustawieniu teatralnym/kinowym, z zachowaniem aktualnego reżimu sanitarnego związanego z COVID-19. Do wykorzystania w dniu 13 września 2020 r.
2. 1 sala konferencyjna mogące swobodnie pomieścić 25 osób, z zachowaniem aktualnego reżimu sanitarnego związanego z COVID-19 z przeznaczeniem na organizację warsztatów oraz prezentacje gier dla uczestników seminarium. Do wykorzystania w dniu 14 września 2020 r.

Każda sala powinna posiadać rzutnik multimedialny, flipcharty, bezprzewodowy internet Wi-Fi, nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi. Dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń wszystkich komputerów jednocześnie, w zależności od liczby uczestników poszczególnych spotkań/warsztatów. Wykonawca, w razie potrzeby, zapewni obsługę techniczną. Komputery do pracy na warsztatach zapewnia we własnym zakresie Zamawiający.

1. **Sale konferencyjne:**
   1. **Wykonawca ma możliwość udostępnienia w/w klimatyzowanych sal konferencyjnych** do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego w trakcie trwania seminarium wraz z wyposażeniem konferencyjnym oraz obsługą techniczną.
   2. **Wyposażenie każdej sali konferencyjnej:** miejsca do siedzenia dla uczestników szkolenia, notatniki i długopisy dla uczestników, rzutnik multimedialny, pilot zdalnego sterowania do rzutnika, ekran, flipchart, blok do flipcharta, mazaki do pisania w 3 kolorach, system nagłaśniający - w **tym 2 mikrofony bezprzewodowe**, bezpłatny dostęp do Internetu (dla wszystkich uczestników spotkania/warsztatów w tym samym czasie). Zamawiający wymaga, aby sprzęt konferencyjny był wliczony w cenę wynajmu każdej sali konferencyjnej.
   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 nagłaśniającego) i sprawdzenie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, aby ewentualna usługa gastronomiczna w czasie przerw przebiegała sprawnie   
      i zgodnie z umową. Wykonawca zapewni również obsługę sprzątającą.
   4. Wykonawca zapewni miejsce do serwowania przerwy kawowej w pobliżu sal konferencyjnych.
   5. Ustawienie w salach konferencyjnych uzgodnione będzie na 7 dni przed planowanym spotkaniem.
   6. Zamawiający może wyrazić chęć **wcześniejszego dostępu do sal konferencyjnych** (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych),   
      a Wykonawca musi takiego dostępu udzielić po wcześniejszym ustaleniu terminu udostępnienia.
   7. Wykonawca zapewni organizację recepcji przed salami konferencyjnymi (recepcja powinna składać się z co najmniej 1 stołu i 1 krzesła).

**IV WYŻYWIENIE**

W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników konferencji. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany Pracownik Zamawiającego   
z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego. Ostateczne wymogi dotyczące liczby posiłków i ich składu zostaną podane na 5 dni roboczych przed terminem konferencji. Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Katalog ten może być modyfikowany przez Pracownika Zamawiającego podczas składania określonego zamówienia.

1. **Wyżywienie może składać się z następujących rodzajów posiłków:**
   1. przerwy kawowej,
   2. lunchu w formie bufetu,
   3. kolacji w formie bufetu
2. **W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania:**
   1. **przerwy kawowej** jednej każdego dnia konferencji, obejmującej:
3. świeżo parzoną kawę, wybór herbat, woda gazowana i niegazowana;
4. wybór ciastek kruchych;
   1. **lunchu w formie bufetu szwedzkiego:**
      * 1. zupa;
        2. dania główne – co najmniej dwa do wyboru;
        3. danie skrobiowe;
        4. makaron;
        5. dodatek warzywny;
        6. surówki – co najmniej dwie do wyboru;
        7. deser;
        8. pakiet napoi do lunchu zawierający kawę, herbatę, wodę, soki.
   2. **kolacja w formie bufetu szwedzkiego:**
      * 1. dania zimne (przekąski) – co najmniej dwie do wyboru;
        2. sałatka;
        3. pieczywo oraz masło
        4. zupa;
        5. dania gorące – co najmniej trzy do wyboru;
        6. dodatki warzywne;
        7. surówki – co najmniej dwie do wyboru;
        8. deser – co najmniej dwa do wyboru;
        9. pakiet napoi do lunchu zawierający kawę, herbatę, wodę, soki.
   3. **Kolacja w dniu 12 września dla 7 osób:**
      * 1. Zupa;
        2. Danie główne z dodatkami;
        3. Deser;
        4. Sok – co najmniej 2 litry;
        5. lampka wina na osobę.

W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw. Zamawiający 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 konferencji.

**V USŁUGI DODATKOWE**

1. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne **przechowywanie materiałów**   
   i **publikacji należących do Zamawiającego przed konferencją**.
2. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym konferencję możliwość użycia **kopiarki xero oraz komputera z dostępem do drukarki i Internetu.**
3. Wykonawca oświadcza, że obiekt jest przystosowany lub może go przystosować do potrzeb osób niepełnosprawnych.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 10 hotelowych miejsc parkingowych w dniach od 12 - 14 września 2020 r.
5. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
   1. propozycję menu posiłków;
   2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

**VI. CZĘŚĆ KALKULACYJNA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Opis pozycji zamówienia** | **1 dzień**  **12/09/2020** | **2 dzień**  **13/09/2020** | **3 dzień**  **14/09/2020** | **Łącznie** |
| 1. | pokój jednoosobowy / dwuosobowy (o podwyższonym standardzie) | 7 | 10 | 0 | 17 |
| 2. | pokój jednoosobowy / dwuosobowy | 0 | 20 | 0 | 20 |
| 3. | sala konferencyjna (30 osób) | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 4. | sala konferencyjna (25 osób) | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 5. | przerwa kawowa | 0 | 30 | 30 | 60 |
| 6. | Lunch bufetowy | 0 | 30 | 30 | 60 |
| 7. | Kolacja bufetowa | 0 | 30 | 0 | 30 |
| 8. | kolacja dla 7 osób | 7 | 0 | 0 | 7 |
| 9. | parking | 10 | 10 | 10 | 30 |