**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wynajmu sal konferencyjnych, usługi cateringowej oraz zakwaterowania na potrzeby spotkania byłych uczestników projektów Erasmus+ oraz Europejskiego Korpusu Solidarności, 1-3 październik 2021, Zegrze.

**I. CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA**

Standard obiektu: obiekt kategorii minimum 3 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 (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).

Zakwaterowanie, wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie zlokalizowanym nad Zalewem Zegrzyńskim, nie dalej niż 5 km od dworca PKP. Obiekt powinien zapewnić dostęp do terenów rekreacyjnych przynależących do obiektu, niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów szkoleniowych. Obiekt powinien posiadać minimum 6 pokoi jednoosobowych oraz 12 pokoi dwuosobowych.

**Termin świadczenia usługi:** 01-03 październik 2021 r.

**II. ZAKWATEROWANIE**

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z pokoi uczestników zgrupowania: zgodnie z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. Zakwaterowanie w kolejnych dniach we wskazanym przez Wykonawcę terminie w pokojach jednoosobowych/dwuosobowych z łazienką (śniadanie wg standardowej oferty obiektu min. w godz. 7:00-9:00, dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczony w cenę noclegu):
3. 01-02 październik: 30 osób
4. 02-03 październik: 30 osób

**III. WYŻYWIENIE**

1. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników spotkania. Szczegóły dotyczące wyżywienia uzgodni wskazany przez Zamawiającego pracownik z Wykonawcą lub osobą wskazaną przez niego.
2. Wyżywienie nie powinno odbiegać negatywnie od standardów stosowanych przez obiekt w swojej regularnej działalności czy standardowej ofercie konferencyjnej. W przypadku wątpliwości pracownika Zamawiającego dot. spełnienia standardów, Wykonawca przedstawi propozycje potraw tego samego typu, które będą zgodne ze standardami lub je przewyższające;
3. Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania napoi
i potraw dla uczestników;
4. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Wykonawcę 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.);
5. Wyżywienie będzie się składać z następujących posiłków (poza śniadaniem zawartym w cenie pokoju):
6. Kolacji standardowej: w dn. 1 październik dla 30 osób;
7. Kolacji standardowej: w dn. 2 październik dla 30 osób; lub zamiennie, przy sprzyjających warunkach atmosferycznych kolacji w formie grilla dla 30 osób;
8. Przerwy kawowej jednorazowej: w dn. 1 i 3 październik dla 30 osób;
9. Przerwy kawowej całodziennej: w dn. 2 październik dla 30 osób;
10. Obiadów w formie bufetu: w dn. 1-3 październik dla 30 osób
11. Przerwy kawowe w dniach świadczenia usługi:
	1. w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salami konferencyjnymi, z których korzysta Zamawiający, wyposażonym dodatkowo, w co najmniej 4 stoliki kawowe
	2. w ramach przerw kawowych świadczona będzie kawa z ekspresu ciśnieniowego, kawa z termosu konferencyjnego, herbata (do wyboru, w tym: czarna, zielona i owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, mleko, cytryna w plasterkach), ciasta i ciasteczka, owoce oraz słupki warzyw z dipami. Wszystkie pozycje w ilościach dostosowanych do liczby uczestników;
	3. przerwy kawowe świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania
	i uzupełniane w ciągu dnia, zgodnie z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
12. Obiady w dniach świadczenia usługi:
	1. świadczone w formie bufetu szwedzkiego, w miejscu przygotowanym przez Wykonawcę poza salą konferencyjną, z której korzysta Zamawiający, wyposażonym w stoły lub stoliki, przy których 30 osób w dniach 1-3 październik ędzie mogło jednocześnie spożyć obiad siedząc;
	2. W ramach obiadu serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, trzy dania główne do wyboru na ciepło, w tym jedno wegetariańskie, dwa dania na zimno, przynajmniej dwa dodatki na ciepło, dwa na zimno oraz dwa desery. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Obiady świadczone będą przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie
	z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
1. Kolacja w dniu świadczenia usługi:
	1. świadczona w formie serwowanej (jeden zestaw dla wszystkich)
	2. W ramach kolacji serwowane będą:

Przynajmniej jeden rodzaj zupy, jedno główne danie na ciepło, przynajmniej jeden dodatek na ciepło, jeden na zimno oraz jeden deser. Ponadto uczestnicy powinni mieć do wyboru: pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę.

* 1. Kolacja świadczona będzie przez Wykonawcę w godzinach spotkania, zgodnie
	z programem przedstawionym przez Zamawiającego.
	2. w wypadku kolacji w formie grilla jeden zestaw składający się przynajmniej z: dwa rodzaje mięsa, grillowane warzywa, pieczywo, wodę mineralną, kawę i herbatę, ketchup i musztardę.
1. Naczynia i sztućce oraz serwetki dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych;
2. Najpóźniej na 7 dni roboczych przed spotkaniem, Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycję menu;
3. Zamawiający zastrzega, aby przerwy kawowe były serwowane w miejscu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników spotkania lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym;

**IV. SALE KONFERENCYJNE I SZKOLENIOWE**

1. Wykonawca powinien zapewnić wszystkie warunki, wyposażenie i układ sal zgodny
z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Pełne zapotrzebowanie na sale konferencyjne składa się:
	1. W dniach 1-3 październik jedna sala konferencyjna (opcjonalnie jedna duża z możliwością podziału na mniejsze pomieszczenia za pomocą ścianek modułowych).
2. Cena wynajmu sali powinna obejmować opłatę za krzesła, stoły oraz sprzęt konferencyjny
w każdej z sal zgodnie z przedstawionym w punkcie wyżej zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca zapewni obsługę organizacyjno-techniczną polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sali do wydarzenia, jej ewentualną ponowną aranżację w trakcie: zainstalowanie sprzętu multimedialnego
i sprawdzenie poprawności jego działania.
4. Zamawiający może wyrazić chęć wcześniejszego dostępu do sali konferencyjnej (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych, przywitania gości w dniu przyjazdu) a Wykonawca musi taki dostęp zapewnić.
5. Wykonawca zapewni elektroniczną lub papierową nawigację do sali – strzałki i/lub wskazanie numeru/nazwy odpowiedniej sali.

**V. ROZRYWKA I REKREACJA**

1. Wykonawca powinien zapewnić również strefę rekreacyjną dla uczestników spotkania. W skład tego powinny wchodzić następujące rzeczy: Ogniska, miejsce piknikowe przy plaży, badminton, rowery, kije nordic walking, siatkówka plażowa, bilard, rzutki – dart, stół do pokera, konsola Xbox
2. Wykonawca powinien dodatkowo zapewnić atrakcje wodne takie jak: rejsy statkiem, wynajem skuterów wodnych, motorówek, żaglówek, narty wodne, windsurfing
3. Zamawiający w przypadku korzystania z powyższych aktywności jest zobowiązany do przestrzegania cennika obowiązującym w danym obiekcie.
4. Uregulowanie dodatkowych opłat nastąpi na podstawie faktury wystawionej po zakończeniu spotkania.

**VI. DODATKOWE INFORMACJE**

1. Do zadań Wykonawcy należy stała kontrola przebiegu konferencji, w tym m.in.: pracy osób
z obsługi technicznej, sprzętu, czystości pomieszczeń, w których odbywa się konferencja, terminowości i jakości posiłków (w tym jakości serwisu).
2. Wykonawca powinien dysponować co najmniej 5 miejscami parkingowym nie dalej niż 350 m od wejścia do budynku, w którym znajduje się sala konferencyjna, które w razie potrzeby zostanie udostępnione Zamawiającemu nieodpłatnie.
3. Wykonawca oświadcza, że obiekt jest przystosowany lub może go przystosować do potrzeb osób niepełnosprawnych.
4. Ostateczny program wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy na 7 dni przed planowana terminem seminarium.