**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej
w tym wynajmu sal konferencyjnych w hotelu o standardzie 3 gwiazdkowym w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi konferencyjne, hotelarskie
i gastronomiczne położony w Warszawie, w odległości nie większej niż 800 m, mierząc najkrótszą drogę do przejścia z dworca/stacji PKP do obiektu, według map Google,
z bezpośrednim dojazdem z lotniska Okęcie.

**Termin świadczenia usługi: 23-26 marca 2017**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 80 osób.**

Standard hotelu: hotel kategoriiminimum 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 (Dz. U. Nr 188
z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie. Hotel powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

Hotel musi również dysponować zagospodarowanym terenem zielonym z zadaszonym stanowiskiem grillowym wyposażonym w ogrzewanie lub wydzielony w tym celu budynek.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników konferencji**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą
w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 23-25 marca 2017 (trzy doby)** – 80 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
4. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium w cenie zaproponowanej
w ofercie.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników konferencji. 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 seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniach 23 i 24 marca 2017** w formie bufetu dla 80 osób, której menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, 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 (min. 0,3 l/os.), 1 piwo 0,5 l lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Uroczysta kolacja grillowa w dniu 25 marca 2017** w formie bufetu dla 80 osób zorganizowana w wydzielonym obiekcie, o którym mowa w pkt. I, której menu powinno uwzględniać:

przystawki: smalec domowy, ogórek kiszony, warzywa świeże, wybór min. 2 sałatek, dania gorące: kiełbasa lub szaszłyk z rusztu, kaszanka z rusztu, karczek z grilla na rozmarynie, ryba
 z rusztu, minimum jedna zupa na gorąco (min. 200 ml/os.) np. żurek, danie wegetariańskie;

dodatki: pieczywo, musztarda, ketchup, ryż, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. sernik, tort bezowy,

napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,3 l/os.), soki owocowe (0,3 l/os.); 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas tej kolacji.

1. **Obiad w dniach 23, 24, 25 marca 2017** w formie bufetu dla 80 osób, którego menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią, 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, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna (8 godzin) w dniach 24 i 25 marca 2017** dla 80 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana
i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.).

1. **Przerwa kawowa jednorazowa w dniu 23 marca 2017 dla 80 osób,** której menu powinno uwzględnić:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana
 i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.).

1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.
3. 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.).
4. 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 szkolenia.
5. Wykonawca zapewni wymagającym tego uczestnikom, specjalistyczne diety, jeśli zostanie o nich poinformowany przez Zamawiającego z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 80 komputerów jednocześnie. W razie potrzeby Wykonawca zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego będzie wliczona w koszt wynajmu sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 23 i 25 marca 2017 dla 80 osób w ustawieniu teatralnym.

1. **Sala konferencyjna „warsztatowa” (3) w dniu 24 marca 2017**dla 25 osób każda
w ustawieniu szkolnym.
2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 30 laptopów w każdej z sal warsztatowych.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
	1. kopię decyzji o zaszeregowaniu hotelu wydaną przez Marszałka Województwa potwierdzoną za zgodność z oryginałem;
	2. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
	3. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada
	w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **Łącznie** |
| **23/03/2017** | **24/03/2017** | **25/03/2017** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 80 | 80 | 80 | 240 |
| 2. sala konferencyjna 90 osób | 1 | - | 1 | 2 |
| 3. sala warsztatowa 25 osób | - | 3 | - | 3 |
| 4. przerwa kawowa jednorazowa | 80 | - | - | 80 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna | - | 80 | 80 | 160 |
| 6. obiad | 80 | 80 | 80 | 240 |
| 7. kolacja w restauracji hotelowej | 80 | 80 | - | 160 |
| 8. kolacja uroczysta grillowa | - | - | 80 | 80 |
| 9. oprawa muzyczna | - | - | 1 | 1 |