**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia 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: 22-23 maja 2017**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 170 osób.**

Standard hotelu: hotel kategorii3 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 22-23 maja 2017 (jedna doba)** – 10 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 zarezerwuje w określonym, w porozumieniu z Zamawiającym terminie, **pulę pokoi dla 100 osób na nocleg w dniach 21-24 maja 2017**, która ma być przeznaczona dla uczestników spotkania, chcących wynająć we własnym zakresie pokój w hotelu Wykonawcy na czas spotkania.
5. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium w cenie zaproponowanej
w ofercie.
6. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.
7. W obiekcie hotelowym dostępna jest winda do użytku gości.

# 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. W ramach świadczonej usługi Wykonawca zorganizuje występ artystyczny w trakcie obiadu/kolacji, którego formę i czas określi Zamawiający, np.: występ DJ (za dodatkową opłatą).
2. **Kolacja na terenie hotelu w dniu 22 maja 2017** w formie bufetu dla 170 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 1 kieliszek wina 150 ml.

1. **Obiad w dniach 22 i 23 maja 2017** w formie bufetu dla 170 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 jednorazowa w dniach 22 i 23 maja 2017 dla 170 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. 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.

# Sala konferencyjna

1. Sala powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, laptop, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy (3 szt.), mikrofon stacjonarny, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 100 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 22 i 23 maja 2017 dla 170 osób w ustawieniu teatralnym.

1. 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 50 laptopów w sali.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego.
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** | **Łącznie** |
| **22/05/2017** | **23/05/2017** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 10 | - | 10 |
| 2. sala konferencyjna 170 osób | 1 | 1 | 2 |
| 3. przerwa kawowa jednorazowa | 170 | 170 | 340 |
| 4. obiad | 170 | 170 | 340 |
| 5. kolacja w restauracji hotelowej | 170 | - | 170 |
| 6. występ DJ | 1 | - | 1 |