**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sali konferencyjnej w celu organizacji campu dla uczniów i nauczycieli w ramach gali rozdania nagród w konkursie *Nasz projekt eTwinning 2017* organizowanym przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi konferencyjne, hotelarskie
i gastronomiczne położony w odległości nie większej niż 1,5 km, mierząc najkrótszą drogą przejścia pieszo z dworca Warszawa Centralna (według map google).

**Termin świadczenia usługi: 1-3 czerwca 2017**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 120 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.

# 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: 1-3 czerwca (dwie doby)** – 20 pokoi jednoosobowych oraz 45 pokoi dwuosobowych 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. 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 campu. 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 wydarzenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 2 czerwca 2017** w formie bufetu dla 120 osób, której menu powinno uwzględniać minimum:

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. **Lunch-boxy w dniu 3 czerwca 2017** dla 110 osób, zawierające np.:

Kanapka z gotowaną szynką, jajkiem sadzonym, warzywami lub z serem Gouda, masłem musztardowym i ogórkiem świeżym; jogurt owocowy, pitny; mufinka czekoladowa; baton muesli; woda; soki owocowe; owoce sezonowe.

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. Organizator zastrzega, aby posiłki były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Sala konferencyjna

### Sala konferencyjna w dniu 2 czerwca dla 70 osób w ustawieniu krzeseł w okręgu.

1. Sala powinna byćklimatyzowana i wyposażona w kilka stolików do przeprowadzenia warsztatów integracyjnych dla uczniów oraz sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego powinna być wliczona w wynajem sali konferencyjnej.

# 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. dokładny adres i nazwę obiektu,
	2. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji i zawartości lunch-boxów;
	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** |
| **01/06/2017** | **02/06/2017** | **03/06/2017** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 20 | 20 | - | 40 |
| 2. pokój dwuosobowy | 45 | 45 | - | 90 |
| 3. sala konferencyjna 70 osób | - | 1 | - | 1 |
| 4. kolacja w formie bufetu w restauracji hotelowej | - | 120 | - | 120 |
| 5. lunch-box | - | - | 110 | 110 |