**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę **usługi hotelarsko-gastronomicznej w celu organizacji międzynarodowego wydarzenia Eastern Partnership Youth Forum w Warszawie.**

Wydarzenie organizowane przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji, Ministerstwo Edukacji Narodowej, Ministerstwo Spraw Zagranicznych, Komisję Europejską odbędzie się na terenie Warszawy w dniach 22-23 czerwca 2017 r.

# Część ogólna zamówienia

Wykonawca musi dysponować hotelem o standardzie min. 4 gwiazdkowym położonym w odległości (liczonej w linii prostej) nie większej niż 1 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna oraz nie większej niż 1 km od siedziby Zamawiającego.

**Termin świadczenia usługi: 20-24 czerwca 2017 r.**

**Planowana liczba pokoi jednoosobowych: 50 pokoi.**

**Planowana liczba pokoi dwuosobowych: 70 pokoi.**

Standard hotelu: hotel kategorii **minimum 4** **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 muszą 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. Baza noclegowa (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu):

2.1 w dniach 21-23 czerwca 2017 (dwie doby) – 40 pokoi jednoosobowych z łazienką oraz 60 pokoi dwuosobowych z łazienką,

2.2 w dniach 20-21 oraz 23-24 (dwie doby) - 10 pokoi jednoosobowych z łazienką oraz 10 pokoi dwuosobowych z łazienką,

1. Wykonawca zapewni możliwość dodatkowych noclegów (do 40 osób), rezerwowanych i opłacanych indywidualnie przez uczestników w terminie do 31 maja 2017, w specjalnej cenie dedykowanej uczestnikom wydarzenia.
2. Szczegółową liczbę pokoi zamawianych na poszczególne dni Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
3. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji, tak aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.

# Wyżywienie – zamówienie opcjonalne\*

\*Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie udzielenia zamówienia w zakresie usług wyżywienia.

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni możliwość organizacji obiadu lub kolacji dla grup do 30 osób. 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. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
3. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką jakością.
4. 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.).
5. Organizator 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.
6. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.
7. **Uroczysty obiad (obiad zasiadany, menu drukowane dla gości, z możliwością wyboru: 2 przystawki, 2 zupy, 2 dania główne, 2 desery, napoje zostały opisane poniżej)**

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. **Obiad (w formie bufetu)**

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. **Kolacja (w formie bufetu)**

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.

# Informacje dodatkowe

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 7 miejsc parkingowych na terenie hotelu do wyłącznego użytku Zamawiającego.

# Część kalkulacyjna

|  |  |
| --- | --- |
| **Opis pozycji zamówienia** | **Uwagi** |
| 1. pokój jednoosobowy | 3 do 4 noclegów |
| 2. pokój dwuosobowy | 3 do 4 noclegów  |
| 3. uroczysty obiad (obiad zasiadany) | do 30 osób  |
| 4. obiad (bufet)  | do 30 osób  |
| 5. kolacja (bufet) | do 30 osób  |
| 6. parking | 7 miejsc parkingowych |