**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę **usługi hotelarsko-gastronomicznej
w tym wynajmu sal konferencyjnych w Warszawie.**

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 03.12.2017 – 05.12.2017.**

Standard hotelu: hotel 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 (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945). Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczony
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):

a) W dniu 03.12.2017 – 10 pokoi jednoosobowych z łazienką i 10 pokoi dwuosobowych
z łazienką.

b) W dniu 04.12.2017 – 10 pokoi jednoosobowych z łazienką i 45 pokoi dwuosobowych
z łazienką.

1. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc i przed i noc po zakończeniu świadczenia usługi, w cenie zaproponowanej w ofercie.
2. Dokładną 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 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 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. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniach 3 grudnia 2017 w formie bufetu dla 30 osób
i 4 grudnia 2017 w formie bufetu dla 100 osób, której menu powinno uwzględnić:**

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. **Obiad w dniach 4 i 5 grudnia 2017 w formie bufetu dla 100 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 (min. 0,3 l/os.).

1. **Przerwa kawowa całodzienna w dniach 4 i 5 grudnia 2017 dla 100 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 / ciasto domowe (min. 80 g/os.).

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna być klimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu
z możliwością pracy 100 komputerów w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona jest
 w wynajem sal konferencyjnych.

2. **Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 4 i 5 grudnia 2017** dla 100 osób
w ustawieniu teatralnym.

3. **Sale konferencyjne „warsztatowe” (4) w dniach 4 i 5 grudnia 2017** dla 25 osób każda. Wszystkie sale „warsztatowe” w ustawieniu szkolnym i w każdej odpowiednia ilość gniazdek elektrycznych dla zasilania 30 laptopów.

4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed sala konferencyjną plenarną.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 5 bezpłatnych miejsc parkingowych na terenie hotelu do wyłącznego użytku Zamawiającego.

2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:

a) Propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych.

b) Dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli posiada takie
w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **Łącznie** |
| **03.12.2017** | **04.12.2017** | **05.12.2017** |
| 1. | Pokój jednoosobowy | 10 | 10 | - | 20 |
| 2. | Pokój dwuosobowy | 10 | 45 | - | 55 |
| 3. | Sala konferencyjna 100 osób | - | 1 | 1 | 2 |
| 4. | Sala warsztatowa 25 osób | - | 4 | 4 | 8 |
| 5. | Przerwa kawowa całodzienna | - | 100 | 100 | 200 |
| 6. | Obiad | - | 100 | 100 | 200 |
| 7. | Kolacja w restauracji hotelowej | 30 | 100 | - | 130 |