**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji i obsługi szkolenia dla Beneficjantów programu Erasmus+ organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy świadczący usługi konferencyjne, hotelarskie i gastronomiczne położony w Warszawie, w odległości nie większej niż 1 000 m., mierząc najkrótszą drogę do przejścia z dworca/stacji PKP do obiektu, według map google.

**Termin świadczenia usługi: 24-25 maja** **2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 175 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. Dodatkowym wymaganiem jest to aby Hotel dysponował stanowiskiem grillowym umożliwiającym zorganizowanie spotkania integracyjnego z oprawą muzyczną oraz możliwość zorganizowania atrakcji np. imprezy tematycznej.

# 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 dniu 24 maja 2018** – 130 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniu 24 maja 2018** – 30 pokoi dwuosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom seminarium spokojny nocleg.
6. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do **pojedynczego wykorzystania.**
7. Zamawiający dopuszcza rezerwację pokoi bezpośrednio przez uczestników szkolenia (bez pośrednictwa FRSE) na warunkach ustalonych między stronami umowy.

# 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 uroczysta w dniu 24 maja 2018** w formie bufetu dla 150 osób, której menu powinno uwzględniać:

* przystawki - co najmniej 6 (min. 100 g/os.) rodzaje przystawek zimnych (np.: mostek cielęcy faszerowany, cielęcina pieczona, schab pieczony ze śliwką, pasztet firmowy, roladki wołowe z serem feta, schab z nadzieniem maślano-chrzanowym, indyk z owocami, sandacz faszerowany, śledź w oleju z cebulą); terrina z wątróbki drobiowej, tatar z łososia, mozarella z pomidorami i bazylią,
* 4 rodzaje mięs pieczonych do wyboru (np.: schab duszony, kurczak pieczony, roladki z soli lub innej ryby oprócz pangi)
* zupa – 2 rodzaje do wyboru (min. 200 ml/os.) np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, wybór min. 4 sałatek po 100 g każdej na osobę (np.: sałatka grecka z serem fetą i oliwkami, sałatka cesarska, sałatka z kurczakiem i ananasem, makaron z serem wędzonym w sosie Pesto, sałatka z brokułami, pomidorem;
* dania gorące – co najmniej 4 do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet z kurczaka na pieprzowym sosie, polędwiczki wieprzowe z grilla, łosoś z grilla, 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, tort bezowy; napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.),
* woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 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 24 i 25 maja 2018** w formie bufetu dla 175 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, 4 różne sałatki do wyboru po 100 g na osobę (np.: sałatka słoneczna, sałatka nicejska, sałatka wiosenna, sałatka meksykańska); dwie zupy do wyboru (min. 200 ml/os.) np. żurek, pomidorowa, krem z warzyw, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru w tym jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne (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 dniu 25 maja 2018** dla 175 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.), ciasta, kruche ciasteczka (min. 80g/os.).

1. **Przerwa kawowa półdniowa (do 5 godzin) w dniu 24 maja 2018** dla 175 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.), ciasta, kruche ciasteczka (min. 80g/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. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi.
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. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 7 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe, flipchart, mazaki do pisania w 3 kolorach, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń co najmniej 100 komputerów jednocześnie. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 24 i 25 maja 2018 dla 200 osób w ustawieniu teatralnym.

1. **Wykonawca zapewni** **obsługę organizacyjno-techniczną szkolenia** polegającą na zapewnieniu stałego nadzoru i opieki osoby, która będzie odpowiedzialna za przygotowanie sal do zajęć, zainstalowanie sprzętu multimedialnego i sprawdzenie jego stanu technicznego, a także zagwarantuje, aby ewentualna usługa gastronomiczna w czasie przerw będzie przebiegała sprawnie i zgodnie z umową oraz obsługę sprzątającą. Wykonawca w razie potrzeby zapewni obsługę informatyczną dla sali komputerowej.
2. Każda sala wyposażona będzie w **stół prezydialny** z miejscem dla od 3 do 6 osób (uzgadniane każdorazowo).
3. Zamawiający może wyrazić chęć **wcześniejszego dostępu do sal konferencyjnych** (w celu np. przygotowania materiałów informacyjnych) a Wykonawca musi takiego dostępu udzielić po wcześniejszym ustaleniu terminu udostępnienia.
4. Każda sala powinna miećdostęp światła dziennego.
5. 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 laptopów w Sali konferencyjnej.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
2. W ramach świadczonej usługi Zamawiający może wymagać a Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania **występu artystycznego** w trakcie trwania obiadu/kolacji. Formę i czas trwania występu artystycznego Zamawiający np. wykonawca zapewni DJ (za dodatkową opłatą).
3. W razie potrzeby Wykonawca zapewni bezpieczne **przechowywanie pomiędzy szkoleniami materiałów** i publikacji należących do Zamawiającego.
4. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie **kopiarki xero oraz komputer z dostępem do drukarki i internetu,** za dodatkową opłatą.
5. Wykonawca oświadcza, że obiekt jest przystosowany lub może go przystosować do potrzeb osób niepełnosprawnych,
6. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
   1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;
   2. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **Łącznie** |
| **24/052018** | **25/05/2018** |
| 1. pokój jednoosobowy | 130 | - | 130 |
| 2. pokój dwuosobowy | 30 | - | 30 |
| 3. sala konferencyjna 200 | 1 | 1 | 2 |
| 4. przerwa kawowa jednorazowa | - | 175 | 175 |
| 5. przerwa kawowa półdniowa | 175 | - | 175 |
| 6. obiad | 175 | 175 | 350 |
| 7. kolacja uroczysta | 150 | - | 150 |
| 8. oprawa muzyczna | 1 | - | 1 |