**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji międzynarodowego seminarium kontaktowego „*S2S (school to school) partnerships – how to plan an excellent project for special schools*” organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: hotel min. 3 gwiazdkowy, 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 dojazdem z lotniska Okęcie.

**Termin świadczenia usługi: 9-13 maja 2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 35 osób.**

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 miał w swojej dyspozycji obiekt restauracyjny o charakterze karczmy/gospody góralskiej, w celu zorganizowania uroczystej kolacji z oprawą muzyczną.

# 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 9-13 maja 2018 (cztery doby)** – 35 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 zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu seminarium w cenie zaproponowanej w ofercie.
5. 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 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 w restauracji hotelowej w dniach 9,10,12 maja 2018** w formie bufetu dla 35 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 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Uroczysta kolacja w dniu 11 maja 2018** w dla 35 osób zorganizowana w wydzielonym obiekcie, o którym mowa w punkcie I, której menu powinno uwzględniać:

przystawki: smalec domowy, ogórek kiszony, warzywa świeże, wybór min. 2 sałatek, dania gorące: kiełbasa lub szaszłyk z rusztu, kaszanka z rusztu, karczek z grilla na rozmarynie, ryba z rusztu, ser grillowany, minimum jedna zupa na gorąco (min. 200 ml/os.) np. żurek, danie wegetariańskie; oraz inne dania charakterystyczne dla kuchni podhala.

dodatki: pieczywo, musztarda, ketchup, ryż, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. sernik, tort bezowy,

napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,3 l/os.), soki owocowe (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 10,11,12 maja 2018** w formie bufetu dla 35 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 całodzienna (8 godzin) w dniach 10,11,12 maja 2018** dla 35 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 domowe (min. 80 g/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 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.
4. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

# Sale konferencyjne

1. Każda z sal powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: komputer/laptop, ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
2. **Sala konferencyjna „warsztatowa” w dniach 9-12 maja 2018**dla 6 grup pracujących przy osobnych stołach. Dla co najmniej 35 osób. Stoły powinny być rozstawione w taki sposób, aby zapewnić możliwość niezakłóconej pracy każdej z grup.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną.

# 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. 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** | | **3 dzień** | **4 dzień** | **Łącznie** |
| **9/05/2018** | **10/05/2018** | | **11/05/2018** | **12/05/2018** |
| 1. pokój jednoosobowy | 35 | | 35 | 35 | 35 | 140 |
| 2. sala konferencyjna 35 osób |  | 1 | | 1 | 1 | 3 |
| 3. sala konferencyjna 35 osób (pół dnia) | 1 | - | | - | - | 1 |
| 4. przerwa kawowa całodzienna | - | 35 | | 35 | 35 | 105 |
| 5. obiad | - | 35 | | 35 | 35 | 140 |
| 6. kolacja w restauracji hotelowej | 35 | 35 | | - | 35 | 105 |
| 7. kolacja uroczysta | - | - | | 35 |  | 35 |
| 8. oprawa muzyczna | - | - | | 1 |  | 1 |