**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+: umowy KA103-2018 i KA107-2018 organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: Wykonawca musi dysponować hotelem o standardzie min. 3 gwiazdkowym, świadczącym usługi konferencyjne i gastronomiczne, położonym w Warszawie, w odległości nie większej niż 800 m, mierząc najkrótszą drogę do przejścia z dworca/stacji PKP do obiektu, według narzędzia *Mapy Google*.

**Termin świadczenia usługi: 11-13 lipca 2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 70 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.

# Zakwaterowanie

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników szkolenia**:** zgodnie
z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 11 i 13 lipca 2018 (dwie doby)** – 66 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniach 11 i 22 września 2018 (dwie doby)** – 2 pokoje 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. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu szkolenia w cenie zaproponowanej w ofercie, jak również pojedynczych noclegów.
6. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom szkolenia spokojny nocleg.
7. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników szkolenia. 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 szkolenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja uroczysta w dniu 11 lipca 2018** w formie bufetu dla 70 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.

1. **Uroczysta kolacja grillowa połączona z ogniskiem w dniu 12 lipca 2018** w formie bufetu dla 70 osób zorganizowana w wydzielonym obiekcie, o którym mowa w pkt. 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, minimum jedna zupa na gorąco (min. 200 ml/os.) np. żurek, danie wegetariańskie;

dodatki: pieczywo, musztarda, ketchup, ryż, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. sernik, szarlotka, 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 dniu 12 i 13 lipca 2018** w formie bufetu dla 80 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, tort bezowy, owoce, 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 dniu 12 lipca 2018** dla 70 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 (min. 80 g/os.).

1. **Przerwa kawowa jednorazowa w dniu 13 lipca 2018 dla 70 osób,** której menu powinno uwzględnić:

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 (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. 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 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, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń 70 komputerów jednocześnie. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
2. Sala konferencyjna „plenarna” dla 70 osób w dniu 13 lipca 2018.

### Sala konferencyjna (z możliwością podziału na dwie sale po ok. . 35 osób każda w trakcie dnia i zmiany ustawienia z teatralnego na warsztatowe) dla 70 osób w dniu 12 lipca 2018.

### Sala konferencyjna „warsztatowa” (w ustawieniu szkolnym) dla 20 osób w dniach 11 i 12 lipca 2018.

1. 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 po 30 laptopów w każdej z sal warsztatowych.

# 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** | **Łącznie** |
| **11/07/2018** | **12/07/2018** | **13/07/2018** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 66 | 66 | - | 132 |
| 2. pokój dwuosobowy | 2 | 2 | - | 4 |
| 3. sala konferencyjna dla 70 os. „plenarna” |  - | - | 1 | 1 |
| 4. sala konferencyjna dla 70 os. z możliwością podziału na dwie sale „warsztatowe” dla ok. 35 os. | - | 1 | - | 1 |
| 5. sala konferencyjna warsztatowa dla 20 os. | 1 | 1 | - | 2 |
| 6. przerwa kawowa jednorazowa  | - | - | 70 | 70 |
| 7. przerwa kawowa całodzienna | - | 70 | - | 70 |
| 8. obiad | - | 70 | 70 | 140 |
| 9. kolacja uroczysta | 70 | - |  | 70 |
| 10. kolacja uroczysta grill + ognisko | - |  70 |  - | 70 |
| 11. oprawa muzyczna | - | 1 | - | 1 |