OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w Serocku w celu organizacji szkolenia przygotowawczego do EuroSkills 2018.

1. **Część ogólna zamówienia**

**1.1** **Miejsce świadczenia usługi**: obiekt konferencyjno-hotelowy, świadczący usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie w Serocku.

**1.2 Termin świadczenia usługi: 8-10 lipca 2018**

**1.3 Planowana liczba uczestników: 28 osób.**

**1.4 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.

1. **Zakwaterowanie**
   1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z hotelu uczestników wydarzenia**:** zgodnie   
      z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
   2. **Zakwaterowanie w dniu 8 lipca (jedna doba)** – 7 pokoi jednoosobowych oraz 2 pokoje dwuosobowe z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
   3. **Zakwaterowanie w dniu 9 lipca (jedna doba)** – 20 pokoi jednoosobowych  
       oraz 4 pokoje dwuosobowe 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 wydarzenia spokojny nocleg.

# Wyżywienie

* 1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników spotkania. 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 dniu 8 lipca** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 11 osób.
  3. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniu 9 lipca** w formie grillowej dla 28 osób, której menu powinno uwzględniać:

jedną zupę: tradycyjny żurek z białą kiełbasą, mięsa: marynowaną karkówkę w ziołach, wędzoną kiełbasę, tradycyjną kaszankę grillową w foli z kapustą i cebulą, szaszłyki z piersi kurczaka, stek z udźca z kurczaka, ryby: karmazyn marynowany w ziołach pieczony w foli, warzywa: paprykę, cukinię, bakłażana zapiekanego z serem feta, kukurydzę grillowaną, młode ziemniaki pieczone w foli z masłem czosnkowym, sałatki: minimum dwie, sosy: minimum dwa, napoje: wodę, kawę, herbatę, sok, dodatki: pieczywo, ketchup, musztarda.

* 1. **Obiad w dniach 9-10 lipca** w formie bufetu lub serwowany do stołu dla 28 osób.
  2. **Serwis kawowy całodzienny w dniach 9-10 lipca** dla 28 osób, którego menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, 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 powinna charakteryzować 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 seminarium lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
  5. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.

1. **Sala konferencyjna na 28 osób w dniach 9 i 10 lipca**
   1. Sala konferencyjna powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, flipchart, dostęp do Internetu. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem Sali.
   2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną.
2. Informacje dodatkowe
   1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpłatne hotelowych miejsca parkingowe, maksymalnie 10.
   2. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:

dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.