**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji międzynarodowego seminarium szkoleniowo – kontaktowego Erasmus+ w Łodzi organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 26-28 września 2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 55 osób.**

Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych muszą 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 seminarium**:** zgodnie z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniu 26 września 2018** – 55 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniu 27 września 2018** – 55 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. **Zakwaterowanie w dniu 28 września 2018** – 55 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
5. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
6. 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 seminarium. 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 siedem dni przed terminem seminarium. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Kolacja w restauracji hotelowej dniu 26 września 2018** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 55 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 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Obiad w restauracji hotelowej dniach 27 i 28 września 2018** w formie bufetu dla 55 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 w dniach 27 i 28 września 2018** dla 55 osób, której menu powinno uwzględniać:

napoje gorące: kawa, herbata, napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, owoce sezonowe, kanapki, sałatki, przekąski w stylu fit: wybór warzyw sezonowych podawanych w formie drobnej przekąski, pasty jajeczne, hummusy, chrupiące pieczywo kruche.

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, 4 mikrofony bezprzewodowe, flipchart, mazaki, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń ok. 50 komputerów jednocześnie (prędkość łączą min. 20mb/s w pobieraniu i wysyłaniu danych). Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.

### Sala konferencyjna „plenarna” w dniach 26 (od 17:00), 27 i 28 września 2018 dla 55 osób w ustawieniu teatralnym.

1. **Sala konferencyjna „warsztatowa” w dniach 27 i 28 września 2018**dla 40 osób w ustawieniu szkolnym.
2. Pokój biznesowy w dniach **26, 27 i 28 września 2018** dla 30 osób w ustawieniu teatralnym.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczenie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną w dniach od 26 września do 28 września.
4. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 20 laptopów w każdej z sal konferencyjnych.
5. 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.
6. Każda sala wyposażona będzie w stół prezydialny z miejscem dla od 3 do 6 osób (uzgadniane każdorazowo).
7. 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.
8. Każda sala powinna mieć dostęp światła dziennego.

# Informacje dodatkowe

1. W razie potrzeby Wykonawca udostępni osobom prowadzącym szkolenie kopiarki xero oraz komputer z dostępem do drukarki i Internetu, za dodatkową opłatą.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia 5 bezpłatnych hotelowych miejsc parkingowych.
3. 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.
	3. Wykonawca udostępni Zamawiającemu bezpieczne pomieszczenie zamykane na klucz, gdzie Zamawiający będzie mógł przechować materiały konferencyjne.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **Łącznie** |
| **26/09/2018** | **27/09/2018** | **28/09/2018** |
| 1. pokój jednoosobowy  | 55 | 55 | 55 | 165 |
| 2. sala konferencyjna 55 osób | 0,5 | 1 | 1 | 2,5 |
| 3. sala warsztatowa 40 osób | - | 1 | 1 | 2 |
| 4. pokój biznesowy 30 osób | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 5. przerwa kawowa całodzienna | - | 55 | 55 | 110 |
| 6. obiad w restauracji hotelowej | - | 55 | 55 | 110 |
| 7. kolacja w restauracji hotelowej | 55 | - | - | 55 |