**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem postępowania jest **świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych na potrzeby Kongresu Rozwoju Edukacji i EduInspiracji.**

# Część ogólna zamówienia

Miejsce świadczenia usługi: obiekt hotelowy, świadczący usługi hotelarskie i gastronomiczne w Warszawie z salą szkoleniową mieszczącą ok 100 osób.

**Termin świadczenia usługi:** 30.08.2018 – 31.12.2018 wg zamówień zgłaszanych na bieżąco, po ustaleniach telefonicznych z wykonawcą.

**Planowana liczba uczestników:** wg zamówień zgłaszanych na bieżąco po ustaleniach telefonicznych z wykonawcą.

**Standard hotelu:** Zakwaterowanie i ewentualne szkolenie musi być świadczone w jednym obiekcie; hotel powinien dysponować własnym parkingiem.

# Zakwaterowanie i wyżywienie

1. Zameldowanie 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. Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników w pokojach 1 lub 2 lub 3 osobowych. Zamawiający ma prawo żądać zakwaterowania małych grup (ok 100 osób) na maksymalnie jednym i/lub dwóch piętrach.Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z pięciodniowym wyprzedzeniem.
3. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi hotelowych z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom wydarzenia spokojny nocleg.
4. Usługodawca zapewni wg zamówienia:

Śniadanie wliczone w cenę w formie bufetu napój: kawa, herbata, woda, sok.

Obiad w formie serwowanej do stołu (2 zupy do wyboru z czego jedna wegetariańska, 2 drugie dania do wyboru z czego jedno wegetariańskiego), napój: kawa, herbata, woda, sok oraz deser.

Obiad w formie bufetu (2 zupy do wyboru z czego jedna wegetariańska, 2 drugie dania do wyboru z czego jedno wegetariańskie), napój: kawa, herbata, woda, sok oraz deser.

Kolacja w formie bufetu lub serwowana do stołu, napój: kawa, herbata, woda, sok.

Kolacja w formie bufetu lub serwowana do stołu, ciepły posiłek, napój: kawa, herbata, woda, sok.

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 przerwa kawowa 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.

# SALA KONFERENCYJNA

1. Wykonawca zapewni na zgłoszenie Zamawiającego salę szkoleniową dla ok 100 osób wyposażoną w ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, pisaki, dostęp do Internetu (wi-fi). Zamawiający przedstawi wykonawcy zapotrzebowanie na salę szkoleniową co najmniej z pięciodniowym wyprzedzeniem.
2. Wyżywienie w trakcie szkolenia: całodniowa przerwa kawowa, obiad

# planowane na stan obecny wydarzenia

1. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
	1. dodatkowe atrakcje oferowane bezpłatnie uczestnikom przez hotel, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.
	2. w ramach umowy na chwilę obecną planowany jest pobyt gości w hotelu w następujących terminach: 09.09.2018r., 10.09.2018r., 11.09.2018r., 22.11.2018r., 23.11.2018 r.,
	06.12.2018r., 07.12.2018r., 08.12.2018r., 09.12.2018 r.
	3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie wykorzystania całości umowy tj. wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia planowanych terminów rezerwacji miejsc. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania uzgodnionej części usługi.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zapłacenia mniejszej cenny jednostkowej niż została wskazana w ofercie przez Wykonawcę w przypadku obowiązywania w danej czasie niższych cen (np. cen poza sezonem czy cen promocyjnych).

**V. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia bezpłatne miejsca parkingowe w ramach złożonej oferty.

# Część kalkulacyjna

|  |  |
| --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **Ilość zamawiana** |
| 1.Pokój jednoosobowy | 1 |
| 2.Pokój dwuosobowy | 1 |
| 3.Pokój trzyosobowy | 1 |
| 4.Obiad w formie serwowanej do stołu | 1 |
| 5.Obiad w formie bufetu | 1 |
| 6.Kolacja (w formie bufetu lub serwowana do stołu) | 1 |
| 7.Kolacja (w formie bufetu lub serwowana do stołu + ciepły posiłek) | 1 |
| 8.Sala konferencyjna dla 100 osób | 1 |
| 9.Całodniowa przerwa kawowa | 1 |
| 1. Bezpłatne miejsca parkingowe
 | 1 |