OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w związku z konferencją podsumowując projekt EuroSkills 2018 oraz Radą Dyrektorów Szkół Zawodowych oraz Pełnomocników Kuratoriów Oświaty.

1. **Część ogólna zamówienia**

**1.1** **Miejsce świadczenia usługi**: obiekt świadczący usługi hotelarskie i gastronomiczne w Warszawie

**1.2 Termin świadczenia usługi: 9-11 października 2018**

**1.3 Planowana liczba uczestników: 30 osób (9.10.2018) oraz 75 osób (10.10.2018)**

**1.4 Standard obiektu:** obiekt kategoriiminimum 2 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 musi być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem.

1. **Zakwaterowanie**
	1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z obiektu uczestników wydarzenia**:** zgodnie
	z obowiązującą dla obiektu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
	2. **Zakwaterowanie w dniu 9 października (jedna doba)** – 24 pokoi jednoosobowych oraz 3 pokoje dwuosobowe z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
	3. **Zakwaterowanie w dniu 10 października (jedna doba)** – 75 pokoi jednoosobowych (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 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 w dniu 9 października** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 30 osób.
	3. **Kolacja w restauracji w dniu 10 października** w formie bufetu lub serwowana do stołu dla 75 osób.
	4. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
	5. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką jakością.
	6. 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.).
	7. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników konferencji lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników spotkania.
	8. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.
1. **Informacje dodatkowe**
	1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpłatne miejsca parkingowe w liczbie 2.
	2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:

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