OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wynajmu sal konferencyjnych oraz usługa gastronomiczna w celu organizacji konferencji podsumowującej EuroSkills 2018 oraz Rady Dyrektorów Szkół Zawodowych

1. **Część ogólna zamówienia**

**1.1** **Miejsce świadczenia usługi**: obiekt konferencyjny na terenie miasta Warszawy

**1.2 Termin świadczenia usługi: 10-11 października 2018**

**1.3 Planowana liczba uczestników: do 80 osób**

**1.4 Standard:** sale konferencyjne i usługa gastronomiczna muszą być świadczone w jednym obiekcie, obiekt powinien dysponować własnym parkingiem. Sale konferencyjne muszą być w stanie pomieścić grupę 80 osób w układzie „w podkowę”. Wykonawca musi być w stanie zaaranżować układ sali z „szkolnego” na „podkowę” w ciągu jednej godziny w dn. 10 października 2018 roku.

# 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 konferencji. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
	2. **Śniadanie w dniu 10 października** w formie bufetu dla 60 osób, którego menu powinno uwzględniać: kawę z ekspresu, herbatę, soki owocowe, soki warzywne, wodę, bajgle (przynajmniej 2 szt/os), sałatki (przynajmniej 20 dag/os), słodkie przekąski (przynajmniej 6 szt/os), jogurty, owoce filetowane.
	3. **Obiad w dniu 10 października** w formie bufetu lub serwowanego do stołu dla 105 osób.
	4. **Obiad w dniu 11 października** w formie bufetu lub serwowanego do stołu dla 80 osób.
	5. **Serwis kawowy całodzienny w dniu 10 października** dla 80 osób, którego menu powinno uwzględniać: napoje gorące: kawa, herbata, napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, kruche ciasteczka.
	6. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
	7. Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką jakością.
	8. 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.).
	9. 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.
	10. Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłaszanych z 5 dniowym wyprzedzeniem.
1. **Sale konferencyjne**
	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 sal konferencyjnych.
	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 miejsca parkingowe (w ilości nieprzekraczającej 5 miejsc).
	2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:

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