**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zapytania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji i obsługi spotkania dla ekspertów oceniających wnioski w sektorze Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja KA1

organizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 29-30.11.2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 50 osób.**

Zakwaterowanie i wyżywienie oraz wynajem sal konferencyjnych musi być świadczone w jednym obiekcie; obiekt powinien dysponować własnym parkingiem. Zamawiający wymaga, aby część konferencyjna była wyraźnie oddzielona od części hotelowej.

# Zakwaterowanie:

1. Zakwaterowanie i wymeldowanie z obiektu uczestników szkolenia**:** zgodnie   
   z obowiązującą dla hotelu dobą hotelową. Zamawiający w porozumieniu z Wykonawcą w poszczególnych przypadkach może zmienić godziny doby hotelowej.
2. **Zakwaterowanie w dniach 29-30 listopada 2018 (jedna doba)** – 50 pokoi jednoosobowych z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem.
4. Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji dodatkowych noclegów (opłacanych indywidualnie przez uczestników) na noc przed i noc po zakończeniu szkolenia w cenie zaproponowanej w ofercie, jak również pojedynczych noclegów.
5. Zamawiający zastrzega sobie usytuowanie wynajmowanych pokoi z dala od ewentualnie organizowanych innych imprez/spotkań/konferencji tak, aby zapewnić uczestnikom szkolenia spokojny nocleg.
6. Zamawiający może wymagać, a Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania.

# Wyżywienie

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca zapewnieni wyżywienie dla uczestników szkolenia. 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 szkolenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie.
2. **Uroczysta kolacja integracyjna w dniu 29 listopada 2018** dla 50 osób zorganizowana w wydzielonym obiekcie, o którym mowa w pkt. I, której menu powinno uwzględniać: zimne przekąski, dania gorące, desery, kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, wino, piwo.
3. **Obiad w dniu 29 i 30 listopada 2018** w formie bufetu dla 50 osób, którego menu powinno uwzględniać:

przystawki na zimno (min. 100 g/os.) jedną zupę (min. 200 ml/os.) ,dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os w tym danie wegetariańskie , dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru , napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Cztery przerwy kawowe jednorazowe (w dniach 29 i 30 listopada 2018)** dla 50 osób,której menu powinno uwzględnić:

napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), 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 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. Sala powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, flipchart, dostęp do Internetu z możliwością pracy w sieci bez zakłóceń. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
2. Sala konferencyjna w ustawieniu bankietowym dla 50 osób w dniach 29 i 30 listopada 2018.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych umożliwiającą podłączenie do zasilania po 12 laptopów w sali warsztatowej.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia bezpłatne miejsca parkingowe.
2. 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 obiekt, jeżeli takowe posiada w swojej ofercie.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **Łącznie** |
| **29/11/2018** | **30/11/2018** |
| 1. Pokój jednoosobowy | 50 | - | 50 |
| 2. Obiad | 50 | 50 | 100 |
| 3. Uroczysta kolacja | 50 | - | 50 |
| 4. Przerwa kawowa jednorazowa | 100 | 100 | 200 |
| 5. Sala konferencyjna dla 50 osób  (ustawienie bankietowe) | 1 | 1 | 2 |