**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zapytania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajmu sal konferencyjnych w celu organizacji międzynarodowego seminarium kontaktowego „Yes, and… - Improvisation in learning proces” organizowanego przez Fundację Systemu Edukacji w Warszawie.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 11-16.12.2018**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 30 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 11-16 listopada 2018 (pięć dób)** – 30 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.

# 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 15 grudnia 2018** dla 30 osób zorganizowana w wydzielonym obiekcie, o którym mowa w pkt. I, której menu powinno uwzględniać:

Przystawki: warzywa świeże, wybór min. 3 sałatek, dania gorące: pieczony ziemniak z sosem, szaszłyk z rusztu, ryba z rusztu, ser grillowany, minimum jedna zupa na gorąco (min. 200 ml/os.), danie wegetariańskie. Dodatki: pieczywo, musztarda, ketchup, ryż, warzywa gotowane. Deser do wyboru np. sernik, tort bezowy. Napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,3 l/os.), soki owocowe (0,3 l/os.); 1 piwo 0,5 lub 2 kieliszki wina 150 ml.

Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas tej kolacji.

1. **Kolacja w restauracji hotelowej w dniach 11, 12, 13, 14 grudnia 2018** w formie bufetu dla 30 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 l lub 2 kieliszki wina 150 ml.

1. **Obiad w dniach 12, 13, 14, 15 grudnia 2018** w formie bufetu dla 30 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 12, 13, 14, 15 grudnia 2018** dla 30 osób, której menu powinno uwzględniać:

Napoje gorące: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.), ciasta domowe (min. 40 g/os.), owoce.

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 „warsztatowa” w dniach 11-15 grudnia 2018** dla 6 grup pracujących przy osobnych stołach. Dla co najmniej 30 osób. Stoły powinny być rozstawione w taki sposób, aby zapewnić możliwość niezakłóconej pracy każdej z grup.
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną plenarną.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić każdego dnia bezpłatne miejsca parkingowe.

# Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **4 dzień** | **5 dzień** | **Łącznie** |
| **11/12/**  **2018** | **12/12/**  **2018** | **13/12/**  **2018** | **14/12/**  **2018** | **15/12/**  **2018** |
| 1. pokój jednoosobowy | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 150 |
| 2. sala konferencyjna 35 osób | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| 3. przerwa kawowa całodzienna | - | 30 | 30 | 30 | 30 | 120 |
| 4. obiad | - | 30 | 30 | 30 | 30 | 120 |
| 5. kolacja w restauracji hotelowej | 30 | 30 | 30 | 30 | - | 120 |
| 6. kolacja uroczysta |  |  |  |  | 30 | 30 |
| 7. oprawa muzyczna |  |  |  |  | 1 | 1 |