**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej oraz transportu, wynajmu sal konferencyjnych, organizacji imprez towarzyszących, na potrzeby organizacji wydarzenia konferencyjno-praktycznego: Konferencja z okazji 5-lecia realizacji projektów finansowanych ze środków Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój „Innowacje społeczne i współpraca międzynarodowa” oraz szkolenia praktycznego *POWERGEDON*.

# Część ogólna zamówienia

**Termin świadczenia usługi: 03-05 czerwca 2019 r.**

**Planowana liczba uczestników spotkania: 200 osób.**

Standard obiektu: Przedsięwzięcie musi być zrealizowane w obiekcie świadczącym usługi konferencyjne, gastronomiczne i hotelarskie stanowiącym jeden, samodzielny, zamknięty kompleks zabudowań zawierający część hotelową, dostęp do rzeki, las z możliwością przeprowadzenia zajęć sprawnościowych, tereny zielone, boiska sportowe (tenis ziemny, siatkówka, piłka nożna), sprzęt rekreacyjny (kajaki, rowery turystyczne, rowery wodne, łódki), parking dla ok. 100 samochodów osobowych i 10 autokarów. Na terenie obiektu Wykonawcy powinno się znajdować zadaszone miejsce w którym możliwe jest zorganizowanie ogniska wraz z kolacją grillową na 170 osób przy zbiorniku wodnym i możliwością organizacji atrakcji wodnych (pontony, kajaki). Obiekt powinien dysponować przestrzenią przy hotelu o powierzchni wielkości min. jednego miejsca parkingowego dla samochodu ciężarowego, która umożliwi ustawienie Mobilnego Centrum Edukacyjnego. Na terenie obiektu Wykonawca zapewni bezpłatny dostęp do internetu.

# 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 dniach 03-05 czerwca 2019 r. (dwie doby)** – 82 pokoi dwuosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
3. **Zakwaterowanie w dniach 03-05 czerwca 2019 r. (dwie doby)** – 6 pokoi jednoosobowych
z łazienką (śniadanie i dostęp do Internetu w każdym pokoju wliczone w cenę noclegu).
4. Dokładną liczbę pokoi Zamawiający przedstawi Wykonawcy z czternastodniowym 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 wydarzenia. 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 czternaście dni przed terminem wydarzenia. Niżej wymienione rodzaje posiłków są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić
w swojej ofercie.
2. **Przerwa kawowa całodzienna w dniu 03 czerwca 2019r.** dla 200 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.), kruche ciasteczka (min. 80 g/os.), kanapki (min 100g/os.)

1. **Obiad w dniu 03 czerwca 2019 r.** w formie bufetu dla 200 osób, której menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. grillowane warzywa z sosem jogurtowym
z tymiankiem, humus z chlebkiem pita, śledź na sałatce z jabłka, schab w galarecie, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. domowy rosół, pomidorowa, krem z warzyw z grzankami, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. gulasz wieprzowy w toskańskim stylu, panierowane filety z soli z kaparami i cytryną, makaron penne w sosie pesto, udka z kurczaka coq au vin, dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. filetowane owoce, panna cotta, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 ml/os.), woda mineralna gazowana
i niegazowana (min. 0,3 l/os.).

1. **Kolacja w dniu 03 czerwca 2019r.** w formie bufetu dla 170 osób, której menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. tortilla z kurczakiem, pastą z czerwonej fasoli
i kolendrą, roladki z łososia z rukolą i kaparami, roladki z cukinii z kremowym serkiem, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. rosół z wiejskiej kury z makaronem i warzywami, krem pieczarkowy
z olejkiem truflowym i grzankami, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. pieczeń wieprzowa z szalotkami w sosie własnym, filet kurczaka z fasolką szparagową i sezamem, w tym danie wegetariańskie np. filet z tilapii z zielonym groszkiem, dodatki: ryż lub ziemniaki, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. ciasto czekoladowe, sernik, szarlotka, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,3 l/os.).

1. **Lunchbox w dniu 04 czerwca 2019r.** w formie zestawu z suchym prowiantem dla 170 osób,
w którego skład powinien wchodzić:

Np. baton. kanapka, owoc, woda.

1. **Obiad w dniu 04 czerwca 2019r.** w formie bufetu dla 170 osób, którego menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno (min. 100 g/os.) np. quiche warzywny, grillowana cukinia
z podwędzanym serem i oliwą tymiankową, jedną zupę (min. 200 ml/os.) np. zupa minestrone, krem z marchwi z imbirem i groszkiem ptysiowym, dwa rodzaje gorących dań głównych do wyboru (min. 200 g/os.) np. filet cacciatore, smażony filety z tilapii w sosie z kiszonych ogórków, w tym danie wegetariańskie np. lasagne ze szpinakiem, dodatki: puree ziemniaczane, kasza gryczana, warzywa gotowane, dwa rodzaje deseru np. crème brulee, świeże owoce, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. **Kolacja w dniu 04 czerwca 2019r.** w formie kolacji grillowej zorganizowanej pod wiatą na świeżym powietrzu dla 170 osób, której menu powinno uwzględniać:

1 przystawkę na zimno np. trio surówek kiszona kapusta, biała kapusta z olejem lnianym, czerwona kapusta z rodzynkami i dresingiem porzeczkowym, sałatka grecka z sosem winegret, jedną zupę np. żurek z białą kiełbasa i jajkiem, kilka rodzajów dań głównych do wyboru np. marynowana w miodzie i musztardzie karkówka wieprzowa, kurczak w estragonie, kiełbasa
z grilla. pstrąg pieczony na ruszcie w tym danie wegetariańskie np. warzywny gyros w chlebku pita, dodatki: ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym, grillowane warzywa z ziołami prowansalskimi, pieczywo, ketchup, musztarda, sos tatarski, sos czosnkowy, dwa rodzaje deseru np. ciasto jogurtowe z sezonowymi owocami, strudel gruszkowy, napoje: kawa, herbata (min. 0,25 l/os.), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe (min. 0,3 l/os.).

1. W trakcie posiłków, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.
2. 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.).
3. Organizator zastrzega, aby zarówno posiłki jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników wydarzenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.

# Sale konferencyjne

1. Sala konferencyjna powinna byćklimatyzowana i wyposażona w następujący sprzęt: ekran projekcyjny, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy x min. 4szt., flipchart, dostęp do Internetu. Wykonawca w razie potrzeby zapewni stosowną obsługę informatyczną. Cena sprzętu konferencyjnego wliczona w wynajem sal konferencyjnych.
2. Sala konferencyjna w dniu **03 czerwca 2019r**. dla 200 osób w ustawieniu **teatralnym.**
3. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić miejsce na umieszczanie materiałów informacyjno-promocyjnych oraz miejsce na recepcję przed salą konferencyjną. Wykonawca zapewni też odpowiednią ilość gniazdek elektrycznych.

# imprezy towarzyszące

1. **03 czerwca 2019r.** Wykonawca zapewni specjalnie wydzielone pomieszczenie dla 170 osób na czas 2 godzin w postaci np. oranżerii. W wydzielonym miejscu dostępne będą stoliki wraz
z materiałami np. flagi jednokolorowe, farby do malowania, klej, zszywacz dla 75 drużyn dwuosobowych. Rezultatem tych działań będą prace plastyczne wykorzystane następnego dnia wydarzenia. Pomieszczenie to, będzie pełniło 04 czerwca 2019 funkcję miejsca rezerwowego na wypadek pogorszenia pogody.
2. **04 czerwca 2019r**. Zamawiający przewiduje organizację wydarzenia praktycznego *POWERGEDON* tj. drużynowych zawodów w stylu olimpijskim. W zawodach tych weźmie udział 75 dwuosobowych drużyn. Czas na przeprowadzenie wydarzenia to 6 godzin. Wykonawca zapewni organizację
i obsługę min. 21 różnych stanowisk, na których będą prowadzone zajęcia w stylu sportowym. Przed rozpoczęciem zawodów wykonawca przeprowadzi odprawę uczestników polegającą na przedstawieniu regulaminu oraz zasad zawodów.
3. Wykonawca zapewni na 04 czerwca 2019 r. oznakowanie drużyn w formie naklejki na odzież
w ilości 150 sztuk w formacie A5 oraz karty punktowe dla każdej drużyny w formacje A5 oraz 170 koszulek z kolorowym nadrukiem (materiał: koszulka gramatura 190 gram bawełniana, nadruk z przejściami tonalnymi) i 170 plecaków typu worek z nadrukiem (materiał: bawełna, plecak w kształcie torby z nadrukiem, nadruk z przejściami tonalnymi).
4. Wykonawca zapewni również, w porozumieniu, na czternaście dni przed wydarzeniem,
z wyznaczonym przez Zamawiającego pracownikiem, elementy oprawy wręczenia nagród
i ogłoszenia wyników po zakończeniu zawodów *POWERGEDON*, w tym medale i puchary
( Medale dla osób, które zajmą I, II lub III miejsce: 2 medale w kolorze złotym, ze wstążką, za zajęcie 1 miejsca, 2 medale w kolorze srebrnym, ze wstążką, za zajęcie 2 miejsca, 2 medale
w kolorze brązowym, ze wstążką, za zajęcie 3 miejsca (medale metalowe teksturowane dwustronnie, kształt okrągły, średnica 7cm, grubość 5mm, taśma z nadrukiem indywidualnym, szerokość 25mm) oraz 164 medale pamiątkowe, ze wstążką (medale metalowe z wklejką dwustronną, kształt okrągły, średnica 7cm, grubość 4mm, taśma z nadrukiem indywidualnym, szerokość 25mm) i 3 puchary: za zajęcie I miejsca (puchar statuetka, panel metalowy drukowany dwustronnie, podstawa drewniana (sosna olejowana), wysokość 30cm), II miejsca (puchar statuetka, panel metalowy drukowany dwustronnie, podstawa drewniana (sosna olejowana), wysokość 25cm), III miejsca (puchar statuetka, panel metalowy drukowany dwustronnie, podstawa drewniana (sosna olejowana), wysokość 20cm) w klasyfikacji generalnej).
5. Wykonawca zapewni zabezpieczenie medyczne imprezy.
6. Po kolacji **04 czerwca 2019r**. Wykonawca zapewni uczestnikom oprawę muzyczną wraz z salą lub wiatą na świeżym powietrzu i odpowiednim nagłośnieniem – 6 godzin oraz ekran z rzutnikiem multimedialnym.

# VI. TRANSPORT

1. Wykonawca zapewni autokar 03.06.2019 na trasie Pałac Kultury i Nauki w Warszawie – Obiekt oraz 05.06.2019 na trasie Obiekt – Pałac Kultury i Nauki w Warszawie.

# Informacje dodatkowe

1. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu i dołączyć do oferty:
	1. propozycję menu poszczególnych posiłków: kolacji, obiadów i przerw kawowych;

# VII. Część kalkulacyjna

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Przedmiot zamówienia** | **1 dzień** | **2 dzień** | **3 dzień** | **Łącznie** |
| **03/06/2019** | **04/06/2019** | **05/06/2019** |
| 1. Pokój jednoosobowy  | 6 | 6 | - | 12 |
| 2. Pokój dwuosobowy | 82 | 82 | - | 164 |
| 3. Obiad | 200 | 170 | - | 370 |
| 4. Kolacja | 170 | 170 | - | 340 |
| 5.Lunchbox | - | 170 | - | 170 |
| 6. Przerwa kawowa całodzienna | 200 | - | - | 200 |
| 7. Sala konferencyjna 200 osób | 1 | - | - | 1 |
| 8. Wiata grillowa | - | 1 | - | 1 |
| 9. Specjalne wydzielone pomieszczenie dla 170 osób (wraz z materiałami wymienionymi w punkcie V.1.) | 1 | - | - | 1 |
| 10. Specjalne wydzielone pomieszczenie dla 170 osób | - | 1 | - | 1 |
| 11. Obsługa zajęć sportowych | - | 1 | - | 1 |
| 12. Oprawa muzyczna z nagłośnieniem i rzutnikiem. | - | 1 | - | 1 |
| 13. Zabezpieczenie medyczne imprezy | - | 1 | - | 1 |
| 14. Gadżety – medale | - | 170 | - | 170 |
| 15. Gadżety – puchary | - | 3 | - | 3 |
| 16. Gadżety – plecaki | - | 170 | - | 170 |
| 17. Gadżety – koszulki | - | 170 | - | 170 |
| 18. Naklejki na koszulki (150 szt.) | - | 1 | - | 1 |
| 19. Transport uczestników (Warszawa-obiekt, obiekt-Warszawa). | 1 | - | 1 | 2 |