

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie i gastronomiczne wraz z obsługą narady szkoleniowej dla 80 pracowników Zamawiającego organizowanej w dniach 05-06.12.2019 r., w obiekcie położonym w odległości nie większej niż 120 kilometrów od Centrali Zamawiającego, ul. Karolkowa 30, Warszawa, liczonej po drogach publicznych w oparciu o maps.google.pl według najkrótszej trasy.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia następujących świadczeń:

1. Miejsce świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych wraz z obsługą narady szkoleniowej

Minimalne wymagania odnośnie miejsca świadczenia usług:

- 1) Hotel lub inny obiekt hotelarski (np. ośrodek szkoleniowy, centrum konferencyjne) o standardzie porównywalnym z hotelami posiadającymi przyznane co najmniej trzy gwiazdki (zgodnie z Rozporządzeniem 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. z 2017 r. poz. 2166)), zlokalizowany w odległości do 120 km od siedziby Zamawiającego (ul. Karolkowa 30, Warszawa), liczonej po drogach publicznych w oparciu o maps.google.pl. według najkrótszej trasy.
- 2) Obiekt musi być położony na obszarze otoczonym przyrodą, z dala od dróg ekspresowych, zgiełku miasta, odpowiedni do prowadzenia zajęć w oparciu o zasoby środowiska naturalnego, w bezpośredniej odległości obszarów cennych przyrodniczo, lasów, łąk.
- 3) Nocleg, sala konferencyjna i wyżywienie zlokalizowane w jednym obiekcie.

2. Usługa hotelarska

Usługa hotelarska świadczona:

- 1) **w dniu 05.12.2019 r. dla 80 osób**, w tym:
 - a) **co najmniej 10 pokoi do pojedynczego wykorzystania** z łazienkami,
 - b) **pozostałe pokoje dwuosobowe** z łazienkami i osobnymi łózkami;

Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmiany liczby uczestników konfiguracja pokoi może ulec zmianie.

Wyposażenie pokoju: łóżko, WC, kabina prysznicowa lub wanna, lustro, ciepła i zimna woda dostępna przez całą dobę, ręczniki (min. 2 szt./osoba), mydło, kosz na śmieci, szafka nocna i/lub stolik, krzesło, woda mineralna do picia oraz szklanka/kubeczek plastikowy. Pokoje ogrzane do temperatury min. 20°C.

Uczestnicy narady będą mogli korzystać z przydzielonych pokoi **od momentu zameldowania do momentu wymeldowania z obiektu, tj. od godz. 10.00 w dniu przyjazdu do godz. 14.00 w dniu wyjazdu.**

3. Usługa gastronomiczna

Usługa gastronomiczna obejmująca:

- 1) **śniadanie** w formie bufetu szwedzkiego, składające się z minimum:
 - a) 2 ciepłych posiłków,
 - b) 3 zimnych dodatków (np.: twarożek, wędlina, ser żółty),
 - c) pieczywa, masła,
 - d) jogurtów,
 - e) świeżych warzyw oraz owoców sezonowych,
 - f) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej,
 - g) soków owocowych, kawy oraz herbaty (w tym śmietanka/mleko do kawy, cytryna, cukier).
- 2) **obiad** w formie bufetu szwedzkiego, składający się z minimum:
 - a) 2 rodzajów zup,
 - b) 3 rodzajów dania głównego, w tym jednego wegetariańskiego i jednego bezglutenowego,
 - c) deseru,
 - d) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej,
 - e) napoju (kompot / sok owocowy).
- 3) **kolacja** w formie bufetu szwedzkiego, składająca się z minimum:
 - a) 5 zimnych przekąsek (np.: wędliny, sery, jaja w różnej postaci, sałatki, ryby, mięso w różnej formie),
 - b) 2 dań gorących, w tym jednego wegetariańskiego,
 - c) dodatków: pieczywo, masło, dipy/sosy, jeśli pasują do proponowanego menu,
 - d) 5 rodzajów świeżych owoców sezonowych podzielonych/pokrojonych w cząstki gotowe do bezpośredniego spożycia,
 - e) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej,
 - f) soków owocowych, kawy oraz herbaty (w tym śmietanka/mleko do kawy, cytryna, cukier).

W celu uzyskania punktacji w kryterium „dodatkowe pozycje menu w ramach kolacji w dniu 05.12.2019 r.” zgodnie z Rozdziałem IX Ogłoszenia o zamówieniu, Wykonawca ma prawo zadeklarować w Formularzu oferty dodatkowe pozycje menu (ponad minimum wymagane przez Zamawiającego); jako dodatkowe pozycje menu Zamawiający uzna jedynie pozycje w zakresie dań gorących lub zimnych przekąsek.

Propozycja menu musi zostać zaakceptowana przez Zamawiającego.

Sala restauracyjna, w której spożywane będą śniadania, obiady i kolacje powinna być wyposażona w stoły i krzesła adekwatnie do ilości uczestników danej narady pozwalając na jednoczesną konsumpcję posiłku przez wszystkich jej uczestników.

Wykonawca zapewni zastawę stołową stosownie do liczby uczestników narady, serwetki jednorazowe. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztuczków oraz naczyń jednorazowego użytku. Wyjątek mogą stanowić kubeczki plastikowe stanowiące wyposażenie pokoi.

Godziny posiłków zostaną uzgodnione z Zamawiającym. Posiłki powinny być tak wydane, aby wszyscy uczestnicy narady mogli je spożyć w określonej w ustalonym harmonogramem godzinie.

Liczba osób korzystających z usługi gastronomicznej zgodnie z poniższym zestawieniem:

	Liczba osób
05.12.2019 - obiad	80
05.12.2019 - kolacja	80
06.12.2019 - śniadanie	80
06.12.2019 - obiad	80

4. Sala konferencyjna i serwis kawowy

Sala konferencyjna dla ok. 80 osób, ogrzewana, z klimatyzacją, wyposażona w:

- laptop,
- rzutnik multimedialny albo projektor multimedialny,
- ekran,
- pilot prezentera umożliwiający przerzucanie slajdów ze wskaźnikiem laserowym,
- nagłośnienie (w tym minimum dwa mikrofony bezprzewodowe),
- flipchart z papierem i flamastrami,
- rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia.

Sala konferencyjna powinna być bez filarów, kolumn (nie może zawierać elementów utrudniających kontakt wizualny).

Ustawienie krzeseł w sali konferencyjnej w kształcie litery „U”. Prezydium stołu naprzeciw ekranu. Miejsce dla osoby prezentującej umożliwiające postawienie laptopa, znajdujące się obok ekranu.

Woda oraz szklanki dla każdego uczestnika narady, osoby prezentującej ustawione na stołach w sali konferencyjnej.

Serwis kawowy ciągły, trwający:

- w dniu 05.12.2019 r. - od godz. 11.00 do godz. 18.15,
- w dniu 06.12.2019 r. - od godz. 9.00 do godz. 13.00,

W ramach ww. serwisu kawowego Wykonawca zapewni: wodę gazowaną i niegazowaną, herbatę, kawę, ciasto pieczone, 5 rodzajów świeżych owoców sezonowych podzielonych/pokrojonych w cząstki gotowe do bezpośredniego spożycia oraz dodatki do kawy i herbaty takie jak: cukier, mleczko, cytryna. Serwis kawowy powinien być uzupełniany na bieżąco w zakresie całego wymaganego asortymentu i znajdować się w odległości do 15 metrów od sali konferencyjnej.

5. Wymagania dodatkowe

- 1) Personel ośrodka zatrudniony do obsługi narady powinien posiadać kwalifikacje odpowiadające rodzajowi świadczonych usług, zaś liczba personelu powinna zapewnić sprawną obsługę grupy.
- 2) Wykonawca zapewni bezpłatny, strzeżony, dozorowany lub ogrodzony, zamknięty parking.
- 3) W obiekcie powyżej 3 kondygnacji musi znajdować się sprawna winda.
- 4) Przy sali konferencyjnej oraz restauracyjnej powinna znajdować się toaleta.