

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie i gastronomiczne wraz z obsługą narady szkoleniowej dla pracowników Zamawiającego organizowanej w dniach 15 – 17 października 2019r., w obiekcie położonym poza granicami administracyjnymi m.st. Warszawa, w odległości nie większej niż 100 kilometrów od Centrali KOWR w Warszawie, ul. Karolkowa 30, liczonej po drogach publicznych w oparciu o [maps.google.pl](https://maps.google.pl) według najszybszej trasy.**

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia następujących świadczeń:

### **1. Usługa hotelarska:**

**a. w dniu 15.10.2019 r. dla 57 osób (+/- 5 osób), w tym:**

- **co najmniej 7 pokoi do pojedynczego wykorzystania** z łazienkami,
- **pozostałe pokoje dwuosobowe** z łazienkami i osobnymi łóżkami,

**b. w dniu 16.10.2019 r. dla 66 osób (+/- 5 osób), w tym:**

- **co najmniej 8 pokoi do pojedynczego wykorzystania** z łazienkami,
- **pozostałe pokoje dwuosobowe** z łazienkami i osobnymi łóżkami.

w obiekcie (ośrodku szkoleniowym lub hotelu) spełniającym standard hotelu co najmniej trzygwiazdkowego, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 2166). 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. 11:00 w dniu przyjazdu do godz. 13:30 w dniu wyjazdu.

## 2. Usługa gastronomiczna obejmująca:

a. **śniadanie** w formie bufetu szwedzkiego, składające się z minimum:

- 2 ciepłych posiłków,
- 3 zimnych dodatków (np.: twarożek, wędlina, ser żółty),
- pieczywa, masła,
- jogurtów,
- warzyw/owoców,
- kawy oraz herbaty (w tym śmietanka/mleko do kawy, cytryna, cukier).

b. **obiad** w formie bufetu szwedzkiego, składający się z minimum:

- zupy,
- 2 rodzajów dania głównego, w tym jednego wegetariańskiego,
- deseru,
- napoju (kompot/ woda mineralna/ sok).

c. **kolacja** w formie bufetu szwedzkiego, składająca się z minimum:

- 5 zimnych przekąsek (np.: wędliny, sery, jaja w różnej postaci, sałatki, ryby, mięso w różnej formie),
- 2 dań gorących,
- dodatków: pieczywo, masło, dipy/sosy, jeśli pasują do proponowanego menu,
- napoje, w tym kawa i herbata.

W celu uzyskania punktacji w kryterium „dodatkowe pozycje menu w ramach kolacji w dniu 16.10.2019r.” zgodnie z Rozdziałem IX Ogłoszenia o zamówieniu, Wykonawca ma prawo zadeklarować w Formularzu ofertowym dodatkowe pozycje menu (ponad minimum wymagane przez Zamawiającego) na potrzeby kolacji o charakterze uroczystym; jako dodatkowe pozycje menu Zamawiający uzna jedynie pozycje w zakresie dań gorących lub zimnych przekąsek.

Propozycja menu musi zostać zaakceptowana przez KOWR.

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
15.10.2019 - obiad	59
15.10.2019 - kolacja	59
16.10.2019 - śniadanie	57
16.10.2019 - obiad	68
16.10.2019 - kolacja	68
17.10.2019 - śniadanie	66
17.10.2019 - obiad	63

**3. Sala konferencyjna dla ok. 70 osób**, ogrzewana/klimatyzowana, wyposażona w laptop, rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie (w tym minimum dwa mikrofony bezprzewodowe), flipchart, rolety lub zasłony do zaciemniania pomieszczenia. Ustawienie krzeseł w sali konferencyjnej w kształcie litery „U”. Prezydium stołu naprzeciw ekranu. Miejsce dla osoby referującej umożliwiające postawienie laptopa, znajdujące się obok ekranu.

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

Serwis kawowy ciągły trwający:

- w dniu 15.10.2019 r. - od godz. 12:25 do godz. 18:00,
- w dniu 16.10.2019 r. - od godz. 9:30 do godz. 18:00,
- w dniu 17.10.2019 r. - od godz. 9:30 do godz. 12:00.

W ramach tego serwisu Wykonawca zapewni: wodę gazowaną i niegazowaną, herbatę, kawę, ciasteczka 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.

#### **4. Wymagania dodatkowe:**

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

