**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarsko-gastronomicznych i transportowych oraz wynajem sali szkoleniowej na potrzeby uczestników aplikacji legislacyjnej, w terminie **15-16 kwietnia 2016 r.** dla **28 osób**, zwanego dalej „zjazdem”.

1. **Wymagania w zakresie ośrodka szkoleniowego:**
   1. odległość od siedziby Zamawiającego **nie więcej niż 45 km**, jednakże poza ustanowionymi granicami m.st. Warszawy (Zamawiający informuje, iż spełnienie niniejszego warunku zostanie zweryfikowane na podstawie Google Maps);
   2. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia spełniał wymogi:

* ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 187),
* rozporządzenia 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 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.).
  1. realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje wykonanie **w ramach jednego kompleksu budynków**:
* usługi gastronomicznej;
* usługi hotelowej;
* usług związanych z udostępnieniem sal konferencyjnych.
  1. ~~ośrodek powinien być przyjazny osobom z niepełnosprawnościami, tj. sale szkoleniowe, co najmniej 2 pokoje hotelowe i restauracja powinny być dostępne dla osób z niepełnosprawnościami;~~
  2. ośrodek powinien być chroniony całodobowo;
  3. zakwaterowanie realizowane będzie w miejscu organizacji zjazdu w pokojach 2-osobowych – Zamawiający wymaga, aby w każdym pokoju były dwa oddzielne łóżka, łazienka, telewizor (z dostępem do polskich kanałów informacyjnych) oraz dostęp do sieci Internet;
  4. o faktycznej liczbie pokoi, które zostaną wykorzystane Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie **do 12 kwietnia 2016 r.**;
  5. zakwaterowanie uczestników zjazdu w dniu przyjazdu, od godz. wskazanej przez Zamawiającego w przedziale czasowym 800-1000;
  6. wykwaterowanie uczestników zjazdu aplikacji odbywa się zgodnie z dobą hotelową obowiązująca w ośrodku;
  7. zapewnienie co najmniej 10 miejsc parkingowych uczestnikom zjazdu.

1. **Wymagania w zakresie usługi gastronomicznej:**
   1. Restauracja powinna być dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników zjazdu.
   2. W ramach 2 dni zjazdu Wykonawca zapewni łącznie dla wszystkich uczestników:
   3. **3 serwisy herbaciano-kawowe**, w tym:
2. **1 –ego dnia**:

* 1 serwis przed rozpoczęciem zjazdu: kawa, herbata w torebkach (minimum 2 rodzaje), wrzątek, mleko do kawy w dzbankach, cytryna, woda butelkowana (gazowana, niegazowana w szklanych butelkach), kanapki (4 kanapki/osoba), owoce filetowane 3,5 kg (co najmniej 3 rodzaje), soki butelkowane (co najmniej 2 rodzaje w szklanych butelkach);
* 1 przerwa kawowa w trakcie zjazdu: kawa, herbata w torebkach (minimum 2 rodzaje), wrzątek, mleko do kawy w dzbankach, cytryna, woda butelkowana (gazowana, niegazowana w szklanych butelkach), ciasteczka (co najmniej 3 rodzaje), ciasta (co najmniej 2 rodzaje), soki butelkowane (co najmniej 2 rodzaje w szklanych butelkach).

1. **2-ego dnia**:

* 1 przerwa kawowa w trakcie zjazdu: kawa, herbata w torebkach (minimum 2 rodzaje), wrzątek, mleko do kawy w dzbankach, cytryna, woda butelkowana (gazowana, niegazowana w szklanych butelkach), ciasteczka (co najmniej 3 rodzaje), ciasta (co najmniej 2 rodzaje), soki butelkowane (co najmniej 2 rodzaje w szklanych butelkach).
  1. **jedno śniadanie** drugiego dnia zjazdu, w formie szwedzkiego bufetu, (uzupełniane na bieżąco), w skład którego powinny wchodzić co najmniej: minimum 2 posiłki na ciepło, pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne, (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek), wędlina (co najmniej 3 rodzaje), ser (co najmniej 3 rodzaje: żółty, pleśniowy, twaróg), sałatki (2 rodzaje), owoce i warzywa (w wersji świeżej i konserwowej), masło, rogale/drożdżówki (co najmniej 1 szt. na osobę), herbata w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik, kawa z ekspresu ciśnieniowego, Zamawiający dopuszcza możliwość serwowania w termosach, kawa sypana – mielona, mleko lub śmietanka do kawy, sok 100% (co najmniej 2 rodzaje), woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń, wrzątek.
  2. **dwa obiady** po jednymkażdego dnia zjazdu: zupa (minimum 2 do wyboru), II danie (minimum 3 do wyboru, w tym opcja dla wegetarian), kawa, herbata w torebkach (minimum 2 rodzaje), wrzątek, mleko do kawy w dzbankach, cytryna, woda butelkowana (gazowana, niegazowana w szklanych butelkach), soki butelkowane (minimum 2 rodzaje w szklanych butelkach), deser.
  3. **jedna kolacja** pierwszego dnia zjazdu, w wyznaczonym miejscu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników zjazdu: przystawka, dania ciepłe (co najmniej 3 rodzaje), deser (co najmniej 2 rodzaje), oraz dania zimne dostępne dla uczestników podczas trwania kolacji; napoje ciepłe (kawa, herbata, wrzątek), mleko do kawy w dzbankach, cytryna, woda butelkowana (gazowana, niegazowana w szklanych butelkach), soki butelkowane (co najmniej 2 rodzaje w szklanych butelkach).

~~Zamawiający wymaga, aby w czasie 1 dnia zjazdu na 1 uczestnika przypadało co najmniej:~~

~~1 litr kawy, 1 litr herbaty, 1 litr soków, 1 litr wody niegazowanej i 1 litr wody gazowanej.~~

* 1. Godziny podawania/serwowania posiłków określone będą w ramowym programie zjazdu, przekazanym **do dnia 12 kwietnia 2016 r**.
  2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż **do dnia 12 kwietnia 2016** r.
  3. O faktycznej liczbie uczestników zjazdu Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie **do dnia 12 kwietnia 2016 r**.
  4. Wykonawca jest zobowiązany do: terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem zjazdu oraz świadczenia usług żywienia zgodnie z ustawą z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).
  5. W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).
  6. Wykonawca zapewni dekorację stołów.

1. **Wymagania w zakresie transportu** 
   1. Wykonawca zapewni zorganizowany transport dla uczestników zjazdu z Warszawy z ul. Bagatela (vis a vis Ambasady Szwecji) do hotelu w dniu zjazdu (wyjazd w godz. wskazanej przez Zamawiającego w przedziale czasowym 800-900) oraz po zakończonym zjeździe z ośrodka do Warszawy.
   2. W terminie **do dnia 12 kwietnia 2016 r**. Zamawiający potwierdzi liczbę rezerwowanych miejsc dotyczących zorganizowanego transportu.
   3. Autokar lub bus musi być nie starszy niż 5 lat, klimatyzowany.
   4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pojazdu sprawnego technicznie, posiadającego aktualne badania techniczne i ubezpieczenie, spełniającego ogólne wymogi bezpieczeństwa zapewniający pasażerom odpowiedni komfort jazdy.
   5. Obowiązkiem wykonawcy jest zapewnienie pojazdu wraz z kierowcą będącym w pełnej sprawności psychofizycznej i posiadającym odpowiednie uprawnienie dla danej kategorii pojazdu, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników konferencji.
2. **Wymagania w zakresie sali szkoleniowej:** 
   1. Sala szkoleniowa powinna znajdować się w jednym kompleksie budynków wraz z miejscem zakwaterowania i świadczeniem usług gastronomicznych.
   2. Ustawienie sali szkoleniowej – podkowa.
   3. Wyposażenie sali szkoleniowej: laptop, sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), tablica flipchart, pisaki, 1 mikrofon bezprzewodowy, nagłośnienie, klimatyzacja, oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali, 1 stół prezydialny w środku sali oraz 1 na zewnątrz. Możliwość podłączenia 28 laptopów.
3. **Monitoring**

Wykonawca zapewni indywidualnego koordynatora, który będzie odpowiadał za sprawy organizacyjne oraz za kontakty z Zamawiającym.

1. **Inne**

Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie zjazdu. Wykonawca będzie dysponował obsługą pomocniczą i personelem technicznym umożliwiającym realizację całego zadania oraz jest zobligowany interweniować w przypadku uszkodzeń przedmiotów lub awarii. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 15 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.

**Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.**