**Zał. nr 2**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest  ***„Usługa hotelowo-gastronomiczna na potrzeby spotkania organizacyjnego”.***

Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniu organizacyjnym – **68 osób (± 7 osób).**

**Wymagania dla Wykonawcy:**

* Przewidziany termin spotkania organizacyjnego: 3-5 listopada 2021 r.;
* Lokalizacja obiektu w odległości nie większej niż 50,00 km od Dworca PKP Warszawa Centralna. Pomiar odległości zostanie dokonany za pomocą strony internetowej <http://www.trasa.info/wyznaczanie-trasy>i pod uwagę będzie brany wynik dla najkrótszej trasy wzdłuż dróg utwardzonych. W polu „**Wyjazd z**” zostanie wpisane „Warszawa Centralna, Aleje Jerozolimskie 54, Warszawa” natomiast w polu „**Dojazd do**” zostanie wpisany adres obiektu hotelarskiego podanego w ofercie. Przy obliczaniu odległości w polu „**Wyznacz po**” zostanie wybrana opcja „**Najkrótsza odległość**”;
* W przypadku lokalizacji hotelu poza obszarem Warszawskiego Transportu Publicznego umożliwiającego dojazd do obiektu z Centrum Warszawy, nie więcej niż dwoma środkami transportu (metro, autobus, tramwaj, SKM, WKD, KM), konieczne jest zapewnienie transportu uczestników spotkania do hotelu i z hotelu do centrum Warszawy – punkt startowy PKiN;
* zapewnienie usługi hotelowej, gastronomicznej oraz wynajmu sali konferencyjnej na cele spotkania organizacyjnego w jednym i tym samym obiekcie;
* sala konferencyjna umożliwiająca przeprowadzenie spotkania organizacyjnego dla **68 osób**  **(±7 osób)**. z zachowaniem obowiązujących zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
* Zapewnienie **dwóch noclegów dla 66 (± 6 osób )** uczestników spotkania organizacyjnegow liczbach i terminach wskazanych poniżej w skategoryzowanych pokojach jednoosobowych z łazienką o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym. W przypadku niewystarczającej liczby pokoi jednoosobowych zakwaterowanie w skategoryzowanych pokojach dwuosobowych z łazienką o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym - do pojedynczego wykorzystania (bez ponoszenia dodatkowych kosztów):

- 3/4 listopada 2021 r. – 60 osób (± 6 osób)

- 4/5 listopada 2021 r. – 66 osób (± 6 osób)

* zapewnienie wyżywienia dla uczestników spotkania organizacyjnego, zgodnie ze szczegółowym zakresem usługi gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków tylko w kuchni stacjonarnej i wyklucza catering przywożony z zewnątrz oraz zastawę jednorazowego użytku. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie odbywała się spotkanie organizacyjne oraz w którym zapewniony będzie nocleg, jednakże w oddzielnym pomieszczeniu od sali konferencyjnej oraz musi pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników spotkania organizacyjnego;
* Wykonawca jest odpowiedzialny za sprawność i zapewnienie obsługi technicznej sprzętu, wykorzystywanego podczas spotkania organizacyjnego;
* Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla maksymalnie 25 samochodów na czas spotkania organizacyjnego w odległości nie większej niż 200 metrów od obiektu;
* Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na utrzymaniu czystości w obiekcie hotelowym w trakcie spotkania organizacyjnego będą w okresie realizacji Umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1320).

**Zamawiający wymaga aby sala konferencyjna do prowadzenia spotkania organizacyjnego była wyposażona w:**

1. krzesła ze stolikami dla wszystkich uczestników spotkania organizacyjnego, tj. **68 osób (± 7 osób)**, oraz stół minimum dwuosobowy dla wykładowców;
2. 1 laptop wraz z oprogramowaniem MS Office do wykorzystania podczas spotkania organizacyjnego dla osoby prowadzącej wykład.
3. **Dodatkowo:**
4. Długopis i notatnik dla wszystkich uczestników spotkania organizacyjnego, tj. **68 osób (± 7 osób)**
5. Tablica flipchart, sprzęt umożliwiający wyświetlenie prezentacji, mikrofon oraz nagłośnienie.
6. Rzutnik multimedialny z wejściami HDMI, VGA wraz z kompatybilnym ekranem projekcyjnym oraz laptopem dla osoby prowadzącej szkolenie.
7. System nagłośnienia sali w postaci dwóch mikrofonów bezprzewodowych, podłączonych do wzmacniacza mającego wyjścia na odpowiednie do parametrów sali głośniki.
8. Możliwość podłączenia dodatkowego laptopa osoby prowadzącej spotkanie organizacyjne do gniazda zasilającego (230V/50Hz) i korzystania z podłączonego laptopa przy stoliku.
9. Wskaźnik laserowy.
10. Zaplecze sanitarne, a także możliwość regulacji temperatury – w zależności od zgłaszanych potrzeb oraz oświetlenie umożliwiające komfortowy przebieg spotkania organizacyjnego W okresie jesienno–zimowym pomieszczenie musi być ogrzewane zgodnie z przepisami BHP. W przypadku sali o dużym naświetleniu słonecznym w oknach muszą być zainstalowane rolety. Wielkość sali ma być dostosowana do ilości uczestników spotkania organizacyjnego. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania sali restauracyjnych do celów przeprowadzenia spotkania organizacyjnego.
11. Bezpłatny stały dostęp do Internetu bezprzewodowego pozwalający na swobodne przeglądanie stron internetowych.

**Obsługa techniczna podczas spotkania organizacyjnego:**

zapewnienie kompleksowej obsługi technicznej sprzętu komputerowego, nagłośnienia, w trakcie trwania spotkania organizacyjnego.

**Obsługa logistyczna podczas spotkania organizacyjnego:**

obsługę rejestracyjną uczestników, przy czym lista uczestników zostanie przekazana przez Zamawiającego, prace administracyjne, listy obecności na spotkaniu; zapewnienie sali wykładowej wraz z ekranem

**Wymagania do posiłków i przerw kawowych:**

Obiekt wyposażony w salę restauracyjną dostosowaną do liczby uczestników, wyżywienie dla każdego uczestnika, w tym :

* 3 listopada 2021 r. – pierwszy dzień spotkania
  + - * obiad, kolacja – 68 osób (± 7 osób);
* 4 listopada 2021 r. – drugi dzień spotkania
  + - * śniadanie, obiad, kolacja – 68 osób (± 7 osób);
* 5 listopada 2021 r. – trzeci dzień spotkania
  + - * śniadanie, obiad – 68 osób (± 7 osób)

**Dodatkowo:**

Uzupełniany przez cały czas trwania spotkania organizacyjnego serwis kawowy począwszy od przyjazdu do wyjazdu uczestników spotkania.

Śniadanie, obiad i kolacja – w formie bufetu z napojami, zimnymi i gorącymi. Zamawiający przewiduje opcję dania wegetariańskiego we wszystkich posiłkach. Dania obiadowe i dania główne kolacji nie powinny się powtarzać i powinny składać się z m.in. 3 różnego rodzaju mięs, ryb, warzyw gotowanych i surowych, kasz, ryżu, pieczonych i gotowanych ziemniaków. Serwis kawowy, obejmuje co najmniej zimne (soki) i gorące napoje (kawa, herbata), cukier, mleko, cytryna oraz słodki poczęstunek (minimum 3 rodzaje ciast, ciastek, paluszki) oraz świeże owoce min. 3 rodzaje, a także nielimitowany dostęp na salach konferencyjnych do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.