Załącznik Nr 1

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Usługa noclegowa wraz ze śniadaniem w Warszawie w dniach 9 – 16 września 2019 r.**

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia miejsc noclegowych na potrzeby organizacji szkoły letniej FoPSS’19 Uniwersytetu Warszawskiego (dalej: „Wydarzenie”) terminie 9-16 września 2019 r. dla nie więcej niż 40 osób.**
2. **Wykonawca jest zobowiązany do**
   1. zapewnienia obiektu, hotelarskiego, który odpowiada standardowi nie gorszemu niż standard hotelu \*lub \*\*gwiazdkowego w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 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. Nr 2017, poz. 2166 ze zm.);
   2. zapewnienie zakwaterowania w dniach wskazanych w pkt 1 dla uczestników:
3. maksymalnie 40 pokoi jednoosobowych ze śniadaniem (zameldowanie 9 września 2019, wymeldowanie 16 września 2019 ).
   1. zapewnienie wyżywienia dla uczestników wydarzenia poprzez: zapewnienie śniadań iw liczbie wynikającej z Harmonogramu, o którym mowa w pkt 9 OPZ, zgodnie z wymaganiami określonymi w pkt 8 opz.
4. Budynek, w którym zapewnione będą noclegi, musi zapewniać dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową (dostosowanie architektoniczne).
5. **Termin realizacji Wydarzenia:**

Wydarzenie zostanie zrealizowane w terminie od 9 do 16 września 2019 r.

Ilekroć mowa jest o „pierwszym dniu Wydarzenia” należy przez to rozumieć dzień przyjazdu uczestników.

„Ostatnim dniem Wydarzenia” jest dzień wyjazdu uczestników.

1. **Liczba osób**
   * + 1. Zamawiający przewiduje, iż łączna liczba uczestników Wydarzenia nie przekroczy 40 osób.
       2. Ostateczna liczba uczestników Wydarzenia zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż na 20 dni przed terminem jego rozpoczęcia.
2. **Miejsce realizacji Wydarzenia, ogólne wymagania dotyczące Obiektu**
   1. Obiekt, w którym odbędzie się Wydarzenie musi znajdować się na terenie m. Warszawa) i musi odpowiadać standardowi nie gorszemu niż standard hotelu \* lub \*\*gwiazdkowego w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 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. Nr 2017, poz. 2166 ze zm.)
   2. Na terenie Obiektu znajdować się będzie miejsce, w którym podawane będą posiłki (śniadania)
3. **Wyżywienie (catering)**
   1. Usługa cateringowa dla nie więcej niż 40 osób uczestniczących w Wydarzeniu będzie składała się ze śniadania w trakcie 2, 3, 4, 5, 6, 7 dnia Wydarzenia w formie bufetu;

Ponadto obsługa cateringowa będzie obejmować: zapewnienie odpowiedniego sprzętu (stoły bufetowe, naczynia i sztućce, szkło, podgrzewacze do potraw, nakrycie stołów i inne niezbędne elementy).

* 1. Wymagania dotyczące śniadań:
     1. Dania ciepłe – min. 2 rodzaje do wyboru (np. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki)
     2. Przystawki zimne (np. sery, wędliny, serki topione, dżemy, płatki, jogurty, mleko)
     3. Dodatki (pieczywo mieszane, masło)
     4. Sałatki/warzywa - 2 rodzaje
     5. Napoje (Soki, woda, kawa, herbata) 2 rodzaje soków do wyboru

1. **Harmonogram realizacji Wydarzenia** zostanie podany na nie mniej niż na **14 dni** przed terminem rozpoczęcia Wydarzenia.

Zamawiający w Harmonogramie poda co najmniej: Informację o liczbie uczestników i rezerwowanych pokoi

1. **Zakończenie realizacji umowy**

Po zakończeniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca oraz Zamawiający podpiszą protokół odbioru zgodnie z postanowieniami Umowy i wedle wzoru stanowiącego załącznik do Umowy.