

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczno-transportowa na potrzeby organizacji konferencji szkoleniowej dla sędziów i asesorów WSA w Warszawie, w dniach 6 - 8 października 2025 r.

Konferencja odbędzie się w hotelu co najmniej 4-gwiazdkowym w odległości od siedziby WSA w Warszawie do 200 km, ale poza granicami administracyjnymi miasta Warszawy.

Warunkiem udziału jest miejsce konferencji, które ma znajdować się w cichym i spokojnym miejscu w promieniu co najmniej 100 m od drogi wojewódzkiej, krajowej, szybkiego ruchu bądź autostrady.

1. Nocleg x 2 doby (dla 190 osób, zakwaterowanie od godz. 11:00 pierwszego dnia, do godz. 11:00 trzeciego dnia):

- 1 apartament
- 72 pokoi dwuosobowych
- 45 pokoi jednoosobowych

2. Wyżywienie:

wyżywienie dla 190 osób

I dzień

1 x obiad (w formie bufetu) w godz. 12:00 – 13:00
serwis kawowy ciągły (przy wszystkich salach konferencyjnych)
1 x serwowana kolacja w oddzielnej Sali o godz. 19:00

II dzień

1 x śniadanie (w formie bufetu) w godz. 07:00 – 09:00
całodzienny serwis kawowy (przy wszystkich salach konferencyjnych)
1 x obiad (w formie bufetu) w godz. 13:00 – 14:00
1 x kolacja w oddzielnej Sali (może być grill) o godz. 18:00

III dzień

1 x śniadanie (w formie bufetu) w godz. 07:00 – 09:00
Serwis kawowy (po uzgodnieniu)

Propozycje menu:

Śniadanie – w formie bufetu

Obiad – w formie bufetu (łącznie 2 obiady)

Zupy (2 do wyboru każdego dnia)

II danie (do wyboru każdego dnia): 2 rodzaje mięsa, ryba, danie wegetariańskie, dodatki, surówki i jarzyny gotowane, deser

Napoje: woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata

Przerwa kawowa (ciągła): kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, ciasta domowe, owoce
- przy wszystkich salach konferencyjnych zarezerwowanych przez Zamawiającego.

Kolacja serwowana (oddzielna sala): bufet – przystawki zimne

Dania ciepłe: mięso, ryba, danie wegetariańskie, dodatki, surówki, deser

Napoje: woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata,

Kolacja oficjalna, serwowana (sala na wyłączność):

Przekąski zimne w stole – 8 rodzajów, dodatki, sałatki – 3 rodzaje

Dania serwowane: przystawka, zupa, danie główne (mięso i vege), deser

Bufet z ciastami

Napoje: kawa, herbata, soki, woda mineralna

3. Sale konferencyjne z pełnym wyposażeniem multimedialnym (z dostępem do światła dziennego, podest dla stołu dla 5 osób, obsługa do kontrolowania nagłośnienia, ustawienie szkolne lub kilka dłuższych stołów):

- **I dzień** – w godz. od 12:00 do 18:00 trzy sale:
 - 1) sala dla 190 osób
 - 2) sala dla 60 osób
 - 3) sala dla 30 osób
- **I dzień** - w godzinach popołudniowych (18:00 – 22:00) sala konferencyjna dla ok 15 - 20 osób
- **II dzień** – w godz. od 09:00 do 18:00
 - 1) duża sala konferencyjna dla 190 osób cały dzień
 - 2) sala konferencyjna dla 60 osób cały dzień (z możliwością rezygnacji)
 - 3) sala konferencyjna dla 30 osób cały dzień (z możliwością rezygnacji)
- **III dzień** – od godz. 9:30 do godz. 11:00 trzy mniejsze sale (wszystkie z możliwością rezygnacji):
 - 1) sala dla 100 osób
 - 2) sala dla 60 osób
 - 3) sala dla 30 osób

4. Transport – autokary dla 115 osób (odpowiedni standard – klimatyzacja, rok produkcji – nie starszy niż 7 letni) – pierwszego dnia wyjazd z Warszawy z ulicy Jana Kazimierza 10 do obiektu hotelowego oraz powrót w trzecim dniu do Warszawy na ulicę Jana Kazimierza 10.

Przyjazd gości w pierwszym dniu szkolenia najpóźniej na godz. 12:00; wyjazd w trzecim dniu szkolenia między godz. 09:00 - 11:30.