

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi jednodniowej Konferencji poświęconej wdrażaniu Europejskiej Konwencji Krajobrazowej

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi jednodniowej Konferencji poświęconej wdrażaniu Europejskiej Konwencji Krajobrazowej, która odbędzie się w dniu 18 października 2018 r., zwanej dalej „Konferencją”.
2. Przez organizację i obsługę Konferencji rozumie się zapewnienie usług gastronomicznych oraz zapewnienie sali konferencyjnej.
3. Miejsce realizacji usługi:
 - a) Obiekt zlokalizowany w granicach Miasta Stołecznego Warszawy, w odległości nie większej niż 6 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie, o standardzie hotelu posiadającego decyzję o zaszeregowaniu i nadaniu co najmniej kategorii trzech gwiazdek lub obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowego hotelu, zgodnie z rozporządzeniem 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 2017 r. poz. 2166, z późn. zm.);
 - b) Obiekt, w którym znajduje się sala konferencyjna ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych oraz łatwy dojazd z parkingu do wejścia dostosowany do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu powodującymi konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule.
4. Zamawiający wymaga, aby sala, w której odbędzie się Konferencja oraz miejsce spożywania posiłków znajdowały się w tym samym budynku.
5. Uczestnicy Konferencji: łączna maksymalna liczba uczestników – 120 osób.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Konferencji o maksymalnie 25 osób w stosunku do liczb podanych w ust. 5.
7. Na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.
8. Zakres usług:
 - 1) Sala konferencyjna:
 - a) Wykonawca zapewnienia salę konferencyjną, która powinna być dostosowana do przeprowadzenia Konferencji, w której będzie uczestniczyło 120 osób. Sala powinna być wyposażona w: klimatyzację, oświetlenie oraz możliwość zaciemnienia, ekran lub białą ścianę do projekcji, projektor multimedialny, pilot do zmiany slajdów i wskaźnik laserowy, laptop, odpowiednie nagłośnienie, 4

mikrofony (w tym min. 2 bezprzewodowe), stół prezydialny/konferencyjny (6 miejsc siedzących), mównicę z możliwością ustawienia laptopa, flipchart z blokiem papierowym i pisakami oraz dostęp do Internetu.

- b) przed salą Wykonawca zapewni stół recepcyjny z 2 miejscami siedzącymi, wyposażony w materiały odpowiednio ułożone i wyeksponowane dla osób z niepełnosprawnościami (łatwe do pobrania).
- c) w trakcie Konferencji Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
 - przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Konferencji,
 - obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie poprawności jego działania przed i w trakcie trwania Konferencji oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania Konferencji.
- d) sala konferencyjna powinna zapewniać miejsca siedzące dla 120 osób w ustawieniu teatralnym.
- e) w miejscu gdzie będzie odbywać się Konferencja powinien być zapewniony w tym samym budynku dostęp do toalet, szatni, a posiłki powinny być serwowane w oddzielnej Sali.
- f) W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konferencji, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku, dostosowane do potrzeb osób z dysfunkcjami narządu ruchu powodującymi konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule.

2) Zaplecze gastronomiczne:

- a) Wykonawca zapewni wyżywienie dla maksymalnie 120 osób w dniu 18 października 2018 r. Wykonawca przedstawi propozycje wyżywienia obejmującą dwa serwisy kawowe i obiad;
- b) obiad rozumiany jest jako posiłek składający się co najmniej z:
 - zupy - co najmniej 2 propozycje do wyboru, w tym wegetariańska (co najmniej 300 ml na osobę),
 - dania głównego (co najmniej 2 propozycje, w tym wegetariańska oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 200 g),
 - sałaty i sałatki (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
 - deserów - wyroby cukiernicze, owoce (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
 - dwóch rodzajów soków owocowych 100% - nie dopuszcza się napojów owocowych i nektarów (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
 - wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 250 ml na osobę.

- c) serwis kawowy całodzienny rozumiany jest jako poczęstunek składający się co najmniej z:
- świeżo parzonej, gorącej kawy, gorącej wody i trzech rodzajów herbat (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
 - śmietanki lub mleka do kawy,
 - cytryny w plasterkach,
 - cukru i słodzika,
 - trzech rodzajów ciastek kruchych (co najmniej 80 g na osobę),
 - dwóch rodzajów soków owocowych 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
 - pokrojone owoce lub warzywa (co najmniej 100 g na osobę),
 - wody mineralnej – gazowanej i niegazowanej, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 250 ml na osobę);
- d) Wykonawca w ramach oferty dotyczącej wyżywienia zapewni serwis gastronomiczny dla 120 osób, czyli obsługę kelnerską mówiącą po polsku, podczas spożywania posiłków, przygotowanie miejsca do spożywania posiłków - stoliki i miejsca siedzące (do uzgodnienia z Zamawiającym w trakcie realizacji umowy), nakrycie stołów (obrusy, zastawa);
- e) Wykonawca będzie odpowiedzialny za uprzątnięcia na bieżąco stołów oraz za uzupełnianie serwowanych dań oraz serwisu kawowego;
- f) wszystkie posiłki powinny być podawane w formie bufetu/szwedzkiego stołu.
- g) wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych;
- h) na minimum 10 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia Konferencji, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu trzy różne propozycje menu, zawierające zestawy posiłków, o których mowa w lit. b i c do akceptacji. Z przedstawionych propozycji menu Zamawiający wybierze jedno menu i poinformuje o swoim wyborze Wykonawcę w terminie 3 dni roboczych od dnia przekazania przez Wykonawcę propozycji menu;
- i) Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych w przygotowaniu posiłków, przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i przygotowanych ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
9. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej.

Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań.

Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.

10. Czas realizacji i warunki przyjęcia zamówienia oraz płatności:

- Konferencja odbędzie w dniu 18 października 2018 r.
- Ostateczną liczbę uczestników Konferencji Zamawiający poda najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed dniem Konferencji.
- Podstawą uznania zamówienia za wykonane będzie podpisany przez każdą ze stron kosztorys powykonawczy oraz protokół odbioru bez zastrzeżeń.
- Podstawą do wypłaty wynagrodzenia za realizację zamówienia będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT/rachunku

11. Wykonawca zapewnia, że realizacja zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami stron. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jego etapie.

RAMOWY PROGRAM KONFERENCJI

8:30 – 9:00	rejestracja uczestników, kawa powitalna
9:00 – 10:45	I część Konferencji
10:45 - 11:15	przerwa kawowa
11:15 – 13:45	II część Konferencji
13:45 – 14:45	przerwa obiadowa
14:45 – 16:45	III część Konferencji

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w ramowym programie Konferencji, po ustaleniu szczegółowego programu.