

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (zwany dalej: „SOPZ”)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej, polegającej na zapewnieniu: noclegu, wyżywienia oraz sali konferencyjnej, podczas dwudniowych warsztatów w Warszawie lub okolicy Warszawy, organizowanych w dniach 13-14 września 2018 r. dla maksymalnie 40 osób, zwanych dalej: „warsztatami”.
2. Miejsce realizacji usługi:
Hotel zlokalizowany w odległości nie większej niż 20 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna, Al. Jerozolimskie 54 (odległość liczona w linii prostej za pomocą narzędzia mapy Google od współrzędnych 52.228855, 21.003286), o standardzie hotelu co najmniej 3-gwiazdkowego, 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 własną klimatyzowaną salą konferencyjną, wyposażoną w sprzęt multimedialny (minimum laptop z oprogramowaniem biurowym i projektor multimedialny oraz ekran do projektora) i nagłośnieniowy (w tym mikrofony w liczbie co najmniej 3), przystosowaną do spotkań dla minimum 40 osób.
3. Uczestnicy warsztatów - maksymalna łączna liczba uczestników: 40 osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w warsztatach o maksymalnie 10 osób w stosunku do liczb podanych w ust. 6.1.1 oraz 6.1.2. SOPZ.
5. Na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników warsztatów.
6. Zakres usług:

6.1 Zakwaterowanie uczestników warsztatów:

6.1.1. W warsztatach udział weźmie maksymalnie 40 osób, dla których Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci: obiadu i kolacji w dniu 13 września 2018 r. oraz śniadania i obiadu w dniu 14 września 2018 r. oraz przerwę kawową podczas warsztatów, zgodnie z wymaganiami, o których mowa w ustępie 6.2 SOPZ.

6.1.2. Dla maksymalnie 40 osób Wykonawca zapewni zakwaterowanie w dniu 13 września 2018 r. w 6 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 17 pokojach dwuosobowych typu „twin”. Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC. Jeżeli hotel będzie posiadał więcej niż dwie kondygnacje, w hotelu musi być udostępniona winda.

6.2. Zaplecze gastronomiczne:

- 1) Śniadanie - (w liczbie 1) dla osób korzystających z zakwaterowania, wymienionych w ustępie 6.1 SOPZ – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna gazowana
i niegazowana serwowana w szklanych butelkach;
- 2) Obiad (w liczbie 2, dla maksymalnie 40 osób) - szwedzki stół: zupa, minimum 2 dania główne mięsne oraz jedno danie wegetariańskie, ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw

surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach;

- 3) Kolacja (w liczbie 1) dla osób korzystających z zakwaterowania wymienionych w ustępie 6.1 SOPZ – szwedzki stół: minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), wędliny, sery, sałatka warzywna, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, cytryna), soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach;
- 4) Serwis kawowy całonocowy (oba dni warsztatów) dla maksymalnie 40 osób – kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach, ciastka kruche, owoce minimum 3 rodzaje. Serwis kawowy zorganizowany zostanie na sali konferencyjnej, lub w pomieszczeniu do niej przylegającym.

Wykonawca zapewni wyżywienie w hotelu, w którym zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów. Posiłki będą zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.). Na 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

6.3 Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni w dniach 13 i 14 września 2018 r. klimatyzowaną salę konferencyjną, mieszcząca się w budynku hotelu, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 40 osób i być wyposażona w sprzęt nagłośnieniowy (w tym mikrofony w liczbie co najmniej 3) oraz multimedialny (tj. przynajmniej laptop z oprogramowaniem biurowym i projektor multimedialny oraz ekran do projektora). Pomieszczenie to będzie udostępnione Zamawiającemu w godzinach wskazanych w Ramowym Programie Warsztatów, zawartym w ust. 8.

7. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych, znajdujących się bezpośrednio przy budynku hotelowym (tj. w odległości nie większej niż 100 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów.
8. Ramowy Program Warsztatów:

13 września 2018 r.

| Godzina | Temat |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 9:30 – 9: 45 | Otwarcie warsztatów |
| 9:45 – 10:00 | Wstęp i informacje ogólne |
| | |
| 10:00 – 10:30 | Temat 1.1 |
| 10:30 – 11:15 | Temat 1.2 |
| 11:15 – 11:30 PRZERWA KAWOWA | |
| | |
| 11:30 – 12:15 | Temat 1.3 |

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| 12:15 – 13:15 | Temat 1.4 |
| 13:15 – 13:45 | Temat 1.5 |
| PRZERWA OBIADOWA 13.45- 14.30 | |
| 14:30 – 15:00 | Temat 1.6 |
| 15:00 – 17:00 | Dyskusja i pytania |
| 18:00 | Kolacja |

14 września 2018 r.

| Godzina | Temat |
|--------------------------------------|--|
| 9:30 – 9:45 | przywitanie i wprowadzenie w porządek warsztatów |
| 9:45 – 10:30 | Temat 2.1 |
| 10:30 – 11:00 | Temat 2.2 |
| 11: 00 – 11:15 PRZERWA KAWOWA | |
| 11:15 – 12:00 | Temat 2.3 |
| 12:00 – 13:00 | Temat 2.4 |
| PRZERWA OBIADOWA 13.00- 13:45 | |
| 13.45 – 15:00 | Temat 2.5 |
| 15:00– 16:00 | Dyskusja |