

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji jednodniowej Konferencji poświęconej wdrażaniu Europejskiej Konwencji Krajobrazowej, która odbędzie się w dniu 30 września 2014 r., zwanej dalej: „Konferencją”.
2. Przez organizację i obsługę Konferencji rozumie się zapewnienie usług gastronomicznych oraz zapewnienie sali konferencyjnej.
3. Miejsce realizacji usługi:
Obiekt zlokalizowany w granicach Miasta Stołecznego Warszawy, w odległości nie większej niż 6 km w linii prostej od Dworca Centralnego w Warszawie.
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 – 100 osób.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Konferencji o maksymalnie 30% w stosunku do liczby podanej w ust. 5 SOPZ;
7. Na minimum 4 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Konferencji, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.
8. Zakres usług:
 - 1) Sala konferencyjna:
 - a) Wykonawca zapewnia salę konferencyjną, która powinna być dostosowana do przeprowadzenia Konferencji, w której będzie uczestniczyło 100 osób. Sala powinna być wyposażona w: klimatyzację, oświetlenie oraz możliwość zaciemnienia, ekran lub białą ścianę do projekcji, projektor multimedialny, laptop, odpowiednie nagłośnienie, 4 mikrofony (w tym m.in. 2 bezprzewodowe), stół prezydialny/konferencyjny (6 miejsc siedzących), mównicę z możliwością ustawienia laptopa, flipchart z blokiem papierowym i pisakami oraz dostęp do Internetu.
Przed salą konferencyjną, Wykonawca zapewni stół recepcyjny z 2 miejscami siedzącymi,
 - b) 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,
 - c) Sala konferencyjna powinna zapewniać miejsca siedzące dla 100 osób w ustawieniu teatralnym,
 - d) W miejscu, gdzie będzie odbywać się Konferencja, powinien być zapewniony dostęp do toalet, a posiłki powinny być serwowane w oddzielnej sali;
- 2) Zaplecze gastronomiczne:
- a) Wykonawca zapewni wyżywienie dla maksymalnie 100 osób w dniu 30 września 2014 r. Wykonawca przedstawi propozycję 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),
 - sałat i sałatek (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, podawanej w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 250 ml na osobę),
 - c) Serwis kawowy 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),
 - wody mineralnej – gazowanej i niegazowanej podawanej w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – 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 100 osób, czyli obsługę kelnerską podczas spożywania posiłków, przygotowanie miejsca do spożywania posiłków - stoliki i miejsca siedzące, nakrycie stołów (obrusy, zastawa) oraz sprzątnięcie po posiłkach,
 - e) Wszystkie posiłki powinny być podawane w formie bufetu/szwedzkiego stołu.
 - f) Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku) wraz z metalowymi sztuczkami,
 - g) Na minimum 5 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 1 dnia roboczego od dnia przekazania przez Wykonawcę propozycji menu;
- 3) Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla Zamawiającego i uczestników Konferencji.
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 Konferencji. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.
10. Czas realizacji i warunki przyjęcia zamówienia oraz płatności:
- 1) Konferencja odbędzie się w dniu 30 września 2014 r.;
 - 2) Ostateczną liczbę uczestników Konferencji, Zamawiający poda najpóźniej na 4 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęcia Konferencji;
 - 3) Podstawą uznania zamówienia za wykonane będzie, podpisany przez Strony kosztorys powykonawczy oraz protokół odbioru bez zastrzeżeń;
 - 4) Podstawą do wypłaty wynagrodzenia za realizację zamówienia będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT/rachunek.
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.

Załącznik do SOPZ

RAMOWY PROGRAM KONFERENCJI

9:30 – 10:00	rejestracja uczestników, kawa powitalna
10:00 – 12:00	I część konferencji
12:00 - 13:00	przerwa obiadowa
13:00 – 15:00	II część konferencji
15:00 – 15:30	przerwa kawowa
15:30 – 17:30	II część konferencji

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