

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

(zwany dalej: „SOPZ”)

Organizacja konferencji mającej na celu prezentację wyników terenowych badań środowiskowych w ramach zadania: „Ocena zagrożeń dla środowiska powodowanych procesem poszukiwania, rozpoznawania i wydobywania niekonwencjonalnych złóż węglowodorów”

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji i obsługi jednodniowej konferencji mającej na celu prezentację wyników terenowych badań środowiskowych w ramach zadania: „Ocena zagrożeń dla środowiska powodowanych procesem poszukiwania, rozpoznawania i wydobywania niekonwencjonalnych złóż węglowodorów”.
2. Przez organizację i obsługę konferencji rozumie się zapewnienie usług gastronomicznych wraz z udostępnieniem sali konferencyjnej.
3. Miejsce realizacji usługi: hotel lub ośrodek konferencyjny zlokalizowany w strefie administracyjnej Warszawy. W przypadku hotelu wymagane jest posiadanie standardu co najmniej 4-gwiazdkowego, natomiast w przypadku ośrodka konferencyjnego wymagane jest, aby ośrodek był o standardzie hotelu 4-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 2006 r. Nr. 22, poz. 169, z późn. zm.), Zamawiający wymaga, aby obiekt posiadał dokument kategoryzacyjny zaszeregowania do hoteli co najmniej 4-gwiazdkowych.
4. Wykonawca zapewni co najmniej 10 nieodpłatnych miejsc parkingowych do dyspozycji Zamawiającego oraz umożliwi swobodny i tymczasowy wjazd dla pojazdów podwozących uczestników konferencji.
5. Wykonawca, zapewni także nieodpłatnie miejsce do umieszczenia standów z plakatem informacyjno-promocyjnym, strzałek kierujących do sali konferencyjnej, a także informacji o organizowanej konferencji w posiadanych przez Wykonawcę standach/monitorach zlokalizowanych na terenie hotelu lub ośrodka konferencyjnego.
6. Zamawiający może nieodpłatnie rozłożyć ekspozycję wystawienniczą w przestrzeni przed salą konferencyjną na czas trwania konferencji, w tym Wykonawca umożliwi nieodpłatnie Zamawiającemu dostęp do prądu.
7. Uczestnicy spotkania: liczba uczestników – maksymalnie 110 osób.
 - 7.1. Na 3 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęcia konferencji, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników;

7.2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji ilości zamówienia o maksymalnie 30% w stosunku do liczby 110 osób.

8. Zakres usług:

8.1. Sala konferencyjna:

8.1.1. Wykonawca zapewnia salę konferencyjną w dniu 24 marca 2015 r. w godz. 8.00 do 18.00 - jedną salę konferencyjną dla maksymalnie 110 osób. Wykonawca zagwarantuje bezpieczne miejsce (dostępne tylko dla Zamawiającego) przechowywania dla przywiezionych w dniu 23 marca 2015 r. przez Zamawiającego materiałów;

8.1.2. Sala konferencyjna powinna:

- być dostosowana do przeprowadzenia konferencji w układzie teatralnym, oraz stołu prezydialnego na minimum 6 miejsc przy stole, ustawionego w sposób umożliwiający widoczność ekranu do projekcji, odpowiednie nagłośnienie (w tym 5 bezprzewodowych mikrofonów), komputer, projektor multimedialny, dostęp do Internetu, ekran o wymiarach minimum 3x2m do projekcji, pilot do zmiany slajdów i wskaźnik, flipchart wyposażony w papier oraz flamastry;
- posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację;
- posiadać sprzęt do tłumaczeń symultanicznych, w tym kabinę dla tłumaczy oraz odbiorniki dla uczestników;
- przed salą konferencyjną/u wejścia do sali konferencyjnej (w zależności od warunków w hotelu/ośrodku konferencyjnym), Wykonawca zapewni wyposażenie umożliwiające organizację pracy recepcji dla 3 osób, w tym stół recepcyjny, 3 krzesła, miejsce na wyłożenie materiałów konferencyjnych oraz dekorację kwiatową na ladę recepcyjną. Praca recepcji będzie możliwa od 7.30 w dniu organizacji konferencji – 24 marca 2015 r.

8.1.3. W trakcie konferencji, Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:

- przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym jej przeprowadzenie;
- obsługę techniczną sprzętu, sprawdzenie poprawności jego działania przed i w trakcie konferencji, usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania konferencji, obsługę nagłośnienia sali, w tym również do wydawania/zwrotu indywidualnych odbiorników ze słuchawkami do odsłuchu tłumaczeń łącznie z ich serwisem.

8.2. Zaplecze gastronomiczne:

- 8.2.1. **Obiad** – w ilości 1, w dniu 24 marca 2015 r. dla maksymalnie 110 osób w formie szwedzkiego stołu:
- dwa rodzaje zup, w tym jedna bezmięsna;
 - danie główne (potrawa mięsna/potrawa rybna/danie wegetariańskie, ziemniaki/frytki/makaron pełnoziarnisty/ryż pełnoziarnisty, zestaw surówek);
 - deser;
 - owoce;
 - napoje: kawa i herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki owocowe 100%, woda mineralna (gazowana i niegazowana).
- 8.2.2. **Serwis kawowy** – dostępny bez limitu w godz. 8.30-15.00 dla maksymalnie 110 osób w dniu 24 marca 2015 r., w tym:
- napoje kawa i herbata z dodatkami (cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki - minimum 3 różne smaki, woda mineralna (gazowana i niegazowana);
 - ciastka kruche, 3 rodzaje ciast po 100g na osobę;
 - świeże owoce i warzywa (np. kawałki: marchewki, selera naciowego, papryki);
 - kanapeczki na pieczywie pełnoziarnistym (min. 4 rodzaje, w tym wersja z rybą, z szynką i wegetariańska).
- 8.2.3. Na 5 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia posiedzenia, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu jednego dnia.
- 8.2.4. Wykonawca zapewni pomieszczenie lub pomieszczenia, w których będzie dostępny serwis kawowy i obiad oraz kompleksową obsługę, w tym przygotowanie i podanie poczęstunków, przygotowanie stołów wraz z dekoracjami i nakryciami (sztućce, talerze, obrusy), zapewnienie na bieżąco uzupełnianego serwisu kawowego, a także uprzątnięcia na bieżąco stołów i pomieszczeń (w tym sali konferencyjnej w przerwach), w którym podawany będzie serwis kawowy (serwis sprzątający).
- 8.2.5. Napoje gorące powinny być podane w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku), napoje zimne muszą być serwowane w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną ceramiczne

talerze/talerzyki i sztucze metalowe. Obiad powinien być podany na ciepło w podgrzewaczach ze stali nierdzewnej, surówki w misach szklanych z kompletem sztuców stalowych, zastawy stołowej porcelanowej i papierowych serwetek.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia szatni lub pomieszczenia, które będzie przeznaczone na przechowywanie okrycia wierzchniego i/lub bagaży uczestników konferencji na czas jej trwania.
10. Wykonawca zagwarantuje także Zamawiającemu bieżące sprzątnięcie i obsługę toalet przeznaczonych dla uczestników konferencji.
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 między Zamawiającym a Wykonawcą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jej etapie.