

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi w zakresie organizacji i obsługi jednodniowej konferencji zamykającej projekt indywidualny nr POIS.05.04.00-00-266/09 pt.: „Natura i gospodarka – podstawy dialogu”.
2. Przez organizację i obsługę konferencji podsumowującej projekt, o którym mowa w ust. 1, rozumie się zapewnienie usług hotelarskich, gastronomicznych wraz z udostępnieniem sali konferencyjnej.
3. Miejsce realizacji usługi powinno się znajdować w odległości nie większej niż 30 km od Dworca Centralnego w Warszawie o standardzie hotelu/obiektu co najmniej 3-gwiazdkowego, zgodnie z ustawą z 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. z 2014 r. poz. 196, z późn. zm.) oraz 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.).
4. Łączna liczba uczestników spotkania: **maksymalnie 50 osób**.
5. Wykonawca zapewni nocleg, wyżywienie i salę konferencyjną w tym samym hotelu/obiekcie.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w konferencji do maksymalnie 30% w stosunku do liczby, o której mowa w ust. 4.
7. Na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem konferencji, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników konferencji.
8. Zamawiający najpóźniej na 14 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia konferencji prześle Wykonawcy Ramowy Program Konferencji, ze wskazaniem godzin posiłków oraz przerwy kawowej.
9. Zakres usług:

1) zakwaterowanie uczestników konferencji:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników konferencji w dniu 2 września 2015 r. w hotelu/obiekcie w pokojach 2-osobowych, z oddzielnymi łózkami. W przypadku nieparzystej liczby kobiet i mężczyzn, Wykonawca zapewni pokoje 1-osobowe lub 2-osobowe do pojedynczego wykorzystania.

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC;

2) sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni salę konferencyjną w hotelu/obiekcie, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy konferencji. Sala konferencyjna powinna być dostosowana do przeprowadzenia konferencji w formie wykładu, tj. ustawienie miejsc w kształcie podkowy (stoły i krzesła), odpowiednie nagłośnienie (w tym 2 bezprzewodowe mikrofony), projektor multimedialny, dostęp do Internetu, ekran lub białą ścianę do projekcji, flipchart z blokiem papierowym i pisakami. Sala konferencyjna powinna posiadać dobre oświetlenie, zaciemnienie oraz klimatyzację.

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

- a) przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie konferencji,
- b) obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie prawidłowości jego działania przed i w trakcie konferencji, usuwanie usterek w trakcie trwania konferencji;

3) zaplecze gastronomiczne:

a) w ramach zaplecza gastronomicznego, Wykonawca zapewni kolację, śniadanie, przerwę kawową oraz obiad w następujących rodzajach i ilościach, każdorazowo dla maksymalnie 50 osób:

- **kolacja (jednokrotnie):** szwedzki stół: co najmniej dwa dania na ciepło (w tym jedno wegetariańskie), wędliny, sery, sałatka warzywna, co najmniej dwa zestawy surówek, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata z dodatkami (cukier, słodzik, cytryna) wybór co najmniej dwóch rodzajów ciast, owoce,
- **śniadanie (jednokrotnie):** szwedzki stół składający się przynajmniej z: jasnego i ciemnego pieczywa, masła, wędlin, serów żółtych, twarożka, jogurtów, mleka, płatków zbożowych, dżemów, miodu, świeżych warzyw i owoców, co najmniej trzech zróżnicowanych ciepłych dań (tj. jajek gotowanych, jajecznicy, parówek lub kielbaski na ciepło, fasolki po bretońsku, itp.) kawy i herbaty z dodatkami (tj. cukru, słodzika, mleka, śmietanki, cytryny), soków owocowych w trzech rodzajach, wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej),
- **przerwa kawowa (jednokrotnie):** świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu i herbata z dodatkami (cukier, słodzik, mleko, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna (gazowana i niegazowana – po dwie butelki każdego rodzaju o pojemności 0,33 l na osobę) ciastka kruche, dwa rodzaje ciast,
- **obiad (jednokrotnie):** szwedzki stół: dwa rodzaje zup, dwa dania główne (potrawa mięsna/danie wegetariańskie do wyboru, w tym ziemniaki/frytki/makaron/ryż, co najmniej dwa rodzaje surówek, warzywa na



- ciepło) deser w co najmniej dwóch rodzajach, owoce, kawa i herbata z dodatkami (tj. cukier, słodzik, mleko, cytryna), napoje zimne,
- b) kolacja, śniadanie i obiad wydawane w formie szwedzkiego stołu powinny uwzględniać możliwość serwowania dokładek,
- c) na minimum pięć dni roboczych przed dniem rozpoczęcia konferencji, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji. W przypadku zgłoszenia uwag do menu, Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia poprawionego menu w ciągu jednego dnia roboczego,
- d) kolacja przewidziana jest w dniu 2 września 2015 r., natomiast śniadanie, przerwa kawowa oraz obiad w dniu 3 września 2015 r. Szczegółowe godziny dotyczące serwowania posiłków zostaną podane na 14 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia konferencji.
10. Wykonawca zapewni minimum dziesięć bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy hotelu/obiekcie, w którym odbywać się będzie konferencja, oraz w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy konferencji.
11. 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 zamówienia.
12. Wykonawca zapewni, 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.

