

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dot. części II - świadczenie usług w zakresie cateringu, zakwaterowania oraz wynajmu sali konferencyjnej na dwa dwudniowe warsztaty szkoleniowe poza Warszawą

### 1. Przedmiot zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie cateringu, zakwaterowania oraz wynajmu sali konferencyjnej na 2 (dwa) dwudniowe warsztaty szkoleniowe w ramach realizowanego projektu nr PL/2018/PR/0061 - „Sprawniejsze rozpoznawanie zagrożeń asymetrycznych: tendencje, wskaźniki, zależności”, przewidzianego na lata 2019-2020.
- 2) Świadczenie usługi gastronomicznej, hotelarskiej oraz wynajmu profesjonalnej, biznesowej sali z wyposażeniem konferencyjnym w obiekcie, który posiada standard hotelu co najmniej 3 gwiazdkowego w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia 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. 2017, poz. 2166)
- 3) W ramach każdego dwudniowego warsztatu szkoleniowego Wykonawca zapewni:
  - a) zakwaterowanie w pierwszym dniu warsztatów, ze śniadaniem w drugim dniu warsztatów w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym dla maksymalnie 43 osób (Zamawiający przewiduje 40 uczestników, dwóch prowadzących oraz jednego organizatora szkolenia);
  - b) salę konferencyjną o powierzchni przynajmniej 100 m<sup>2</sup>;
  - c) przerwę kawową ciągłą w trakcie trwania 8 godzin szkolenia maksymalnie dla 43 osób;
  - d) obiad każdego dnia warsztatu dla maksymalnie 43 osób;
  - e) jedną kolację (zorganizowaną w pierwszym dniu warsztatów) dla maksymalnie 43 osób.
- 4) Usługa wyżywienia, zakwaterowania i wynajmu sali konferencyjnej świadczona ma być poza granicami administracyjnymi Miasta Stołecznego Warszawa, nie dalej niż 150 km od siedziby Zamawiającego (Rakowiecka 2a, Warszawa), odległość będzie mierzona za pomocą aplikacji Mapy Google, do oceny spełniania wymagań w zakresie lokalizacji Zamawiający będzie brał pod uwagę najkrótszą trasę zaproponowaną przez ww. aplikację dla podróżujących samochodem.
- 5) W trakcie trwania każdego z dwóch dwudniowych warsztatów Wykonawca ma zapewnić bezpłatne miejsca parkingowe dla co najmniej 30 samochodów osobowych.
- 6) Zamawiający gwarantuje, iż w każdym szkoleniu weźmie udział nie mniej niż 15 osób. Ostateczna liczba osób objętych rezerwacją zostanie podana przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów szkoleniowych.
- 7) Usługa wyżywienia, zakwaterowania i wynajmu sali konferencyjnej świadczona ma być w obrębie jednego budynku lub budynkach oddalonych od siebie nie więcej niż 100 metrów.

**Bezgraniczne Bezpieczeństwo**



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Projekt o nr PL/2018/PR/0061 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego.

## 2. Sala konferencyjna

- 1) Wykonawca ma zapewnić salę konferencyjną o powierzchni przynajmniej 100 m<sup>2</sup> na potrzeby zorganizowana warsztatów szkoleniowych. Sala powinna być dostępna dla Zamawiającego od godziny 07:00 pierwszego dnia warsztatu do godziny 18:00 ostatniego dnia warsztatu.
- 2) Wymagania szczególne:
  - a. wyposażona w krzesła i stoły dla 40 osób, zamawiający wymaga 4 dodatkowych wolnych krzeseł;
  - b. stoły i krzesła w układzie podkowy w ustawieniu umożliwiającym swobodny widok na ekran oraz prowadzących;
  - c. stół prezydialny lub stolik z miejscem siedzącym dla minimalnie 3 (trzech) osób w ustawieniu umożliwiającym swobodny widok na ekran oraz na salę (prowadzący warsztaty widoczny również dla każdego uczestnika szkolenia z każdego miejsca sali) wraz z dostępem do min. dwóch gniazdek elektrycznych (230V);
  - d. wyposażona w ekran, dostęp do Internetu Wi-Fi (parametry: Download minimum: 6 Mbit/s, Upload: 2 Mbit/s), projektor multimedialny kompatybilny z laptopem oraz ekranem (obraz na ekranie widoczny przez każdego uczestnika szkolenia);
  - e. tablicę suchościeralną z flamastrami (3 kolory: czarny, czerwony i zielony);
  - f. wyposażona w mikrofon bezprzewodowy;
  - g. posiadająca dobrą akustykę oraz profesjonalny system nagłośnienia;
  - h. wyposażona w klimatyzację;
  - i. wyposażona w ogrzewanie;
  - j. możliwość zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
  - k. dostęp do światła dziennego;
  - l. woda mineralna niegazowana (o poj. 0,5 l) na stole dla każdej z osób biorących udział w wydarzeniu uzupełniana na bieżąco;
  - m. zaplecze sanitarne - osobne toalety dla mężczyzn i kobiet, znajdujące się w pobliżu sali konferencyjnej;
  - n. w pobliżu sali szatnia/pomieszczenie umożliwiające bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub walizek/toreb podróżnych dla min. 43 osób;
  - o. bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu.
  - p. 1 miejsce przy stole minimum 0,9 m/ 1 osobę. Głębokość stołu nie powinna być mniejsza niż 80 cm. Na życzenie Zamawiającego, Wykonawca zapewni w dniu warsztatu możliwość dostawienia w sali, w której odbywa się warsztat dodatkowych stołów i krzeseł.
- 3) Sala nie może być podzielona kolumnami ani zawierać elementów spadu dachowego/pochyleń ograniczających bądź utrudniających poruszanie się bądź ustawienie dodatkowych elementów (banerów, niestandardowych roll-upów) w sali, minimalna wysokość sali 3,0 m.
- 4) Wykonawca zapewnieni obsługę techniczną (nagłośnienie, projektor multimedialny) oraz niezbędny sprzęt konferencyjny w godzinach wynajmu sali w

dniach trwania warsztatu.

- 5) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zapewni ladę recepcyjną z krzesłami na potrzeby rejestracji uczestników szkoleń usytuowaną przed salą szkoleniową dla min. 2 osób.
- 6) Wykonawca zadba o odpowiednio widoczne oznaczenie sali konferencyjnej z użyciem nazwy wydarzenia oraz odpowiedniego zestawienia znaków FBW udostępnionego przez Zamawiającego.
- 7) Sala konferencyjna będzie wykorzystywana podczas 2 (dwóch) dwudniowych ośmiogodzinnych warsztatów szkoleniowych.
- 8) Sala nie może znajdować się na kondygnacjach poniżej parteru.
- 9) W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/internetu/aranżacji sali konferencyjnej, Wykonawca ma obowiązek w ciągu 30 minut zapewnić prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia/ wadliwego sprzętu/Internetu/sali konferencyjnej.
- 10) Wymagany termin realizacji zamówienia – w terminach wskazanych przez Zamawiającego w terminie do 30.06.2020 r. z uwzględnieniem terminów i postanowień wskazanych w harmonogramie stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ.

### 3. Zakwaterowanie

- 1) Wykonawca zapewni zakwaterowanie w pierwszym dniu warsztatów, ze śniadaniem w drugim dniu warsztatów, w terminie do 30.06.2020 r., w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym, nie dalej niż 150 km od siedziby Zamawiającego (Rakowiecka 2a, Warszawa), odległość będzie mierzona za pomocą aplikacji Mapy Google, dla maksymalnie 43 osób objętych rezerwacją jednej doby hotelowej;
- 2) Pokoje jednoosobowe lub wieloosobowe do pojedynczego wykorzystania, standard co najmniej trzy gwiazdkowy, z pełnym węzłem sanitarnym, z dostępem do Internetu.
- 3) Śniadanie powinno obejmować:
  - a) **śniadanie** w formie bufetu w miejscu zakwaterowania. Menu składające się z:
    - dania na ciepło: min. 2 rodzaje - min. 100 g na osobę;
    - nabiału: jajka, twaróg, sery, jogurty - min. 100 g na osobę;
    - wędlin - min. 2 rodzaje - min. 100 g na osobę,
    - płatków zbożowych- min. 50 g na osobę,
    - warzyw np. pomidor, ogórek, papryka - min. 3 rodzaje - min. 100 g na osobę;
    - owoców - min. 3 rodzaje - min. 50 g na osobę,
    - dżemów - min. 2 rodzaje - min. 20 g na osobę,
    - pieczywa - min. 3 rodzaje - min. 150 g na osobę,

- masło,
- napojów bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje; woda (gazowana i niegazowana) butelkowana o pojemności nie większej niż 0,5 l, kawa czarna mielona, 100% typu arabica z ekspresu ciśnieniowego, herbata - min. 4 rodzaje (w tym mięta i herbata owocowa); dodatki: mleko do kawy 3,2 % UHT (podawane w dzbankach), cytryna, cukier,
- galanteria cukiernicza – min. 3 rodzaje kruchych ciasteczek;

#### 4. Catering

- 1) Wykonawca podczas każdego dwudniowego warsztatu ma zapewnić wyżywienie dla maksymalnie 43 osób.
- 2) Przewidziane są następujące posiłki:

a) **Serwis kawowy** ciągły podczas całego szkolenia, na bieżąco uzupełniany i w łatwej dostępności – produkty w ramach serwisu kawowego:

- kawa na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej. 100% typu arabica, wypalana tradycyjnie, z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 1 szt. ekspresu) – bez ograniczeń;
- wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta i herbata owocowa), woda gorąca do zaparzania, w termosach – bez ograniczeń;
- woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l – ilość wody niegazowanej powinna być większa niż wody gazowanej (proporcja 3:2);
- soki owocowe 100%, minimum 4 rodzaje: pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłko, grejpfrutowy – bez ograniczeń, w szklanych dzbankach nie większych niż 1 l;
- cukier w saszetkach – bez ograniczeń;
- mleko 3,2% UHT – bez ograniczeń, podawane w dzbankach;
- cytryna bez ograniczeń, podawana w plasterkach na talerzyku;
- mix. różnych ciastek kruchych - min. 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami,
- świeże owoce sezonowe, myte, filetowane, min. 4 rodzaje, np. jabłka, banany, mandarynki, brzoskwinie, nektarynki, śliwki, gruszki, ananas.

b) **obiad** w formie bufetu dla maksymalnie 43 osób. Menu składające się z:

- 2 zup do wyboru (w tym jedna zupa krem) - min. 250ml porcja (zupa krem - min. 150ml porcja),
- dania głównego na ciepło - 4 rodzaje, w tym jedno jarskie - min. 150g porcja, wegetariańskie - min. 250g porcja, rybne - min. 150g porcja - do wyboru,
- sałatki /surówki/warzywa gotowane - min. 3 rodzaje – min. 100g porcja,
- dodatki typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane, gotowane ziemniaki, makaron - min. 4 rodzaje - min. 200g porcja,
- deser, w tym świeżo pieczone porcjowane ciasto - min. 2 rodzaje, od 50 g do

100 g porcja, minimum po 2 porcje na osobę

- napoje bez ograniczeń: sok 100% - min. 2 rodzaje, woda (gazowana i niegazowana) butelkowana o pojemności nie większej niż 0,5 l - ilość wody niegazowanej powinna być większa niż wody gazowanej (proporcje 3:2)
  - Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać potrzeby i preferencje Zamawiającego zgłoszone w zapytaniu dotyczące np. wyboru jedzenia wegetariańskiego i dietetycznego jeśli zaistnieje taka konieczność.
- 3) Wykonawca podczas pierwszego dnia warsztatu ma zapewnić kolację w formie bufetu dla maksymalnie 43 osób. Menu składające się z:
- przystawki zimne: mięsne i/lub rybne - min. 3 rodzaje - po 2 szt/osobę min. 40 g każda;
  - przystawki zimne wegetariańskie - min. 2 rodzaje - po 2 szt/osobę min. 40 g każda;
  - przystawki ciepłe: mięsne i/lub rybne - min. 3 rodzaje - po 2 szt/osobę min. 40 g każda;
  - przystawki ciepłe wegetariańskie - min. 2 rodzaje - po 2 szt/osobę min. 40 g każda;
  - wybór wędlin i mięs pieczonych oraz serów, w tym m.in. sery dojrzewające, pleśniowe, sery twarde typu edamski, gouda, podlaski i inne - w proporcji 50% wędlin i mięs - 50 % serów, min. 200 g/osobę (100 g mięs i wędlin, 100 g serów);
  - świeże, sezonowe, pokrojone warzywa - min. 4 rodzaje, np. pomidor, ogórek, marchew, seler naciowy, rzodkiew, kalarepa - min. 100 g na osobę;
  - dipy do warzyw - min. 2 rodzaje - ilość dipów odpowiednia do ilości warzyw;
  - pieczywo - porcjowane, krojone - min. 3 rodzaje, np. białe, razowe - min. 3 porcje/kromki na osobę oraz bułeczki białe - min. 30 g każda;
  - deser - świeżo pieczone, porcjowane ciasta i ciasteczka - min. 4 rodzaje. Porcja min. 100 g z każdego rodzaju, min. 3 porcje każdego ciasta/ciasteczka na osobę.
  - świeże owoce sezonowe, filetowane, min. 3 rodzaje, np. jabłka, gruszka, śliwka (1 os. min. 100 g),
  - napoje bezalkoholowe bez ograniczeń (typu kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata - 4 rodzaje, w tym, owocowa, miętowa), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l [ilość wody niegazowanej powinna być większa niż wody gazowanej – proporcje 3:2), soki owocowe 100% (w dzbankach nie większych niż 1 l, częściowo rozlany do szklanek), dodatki typu śmietanka lub mleko 3,2 % do kawy w dzbanuszkach, sypki cukier w cukiernicach, cytryna w plasterkach,
  - Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać potrzeby i preferencje Zamawiającego zgłoszone w zapytaniu dotyczące np. wyboru jedzenia wegetariańskiego i dietetycznego jeśli zaistnieje taka konieczność.
- 4) Zamawiający zakłada, że na potrzeby 1 dwudniowego szkolenia potrzebne będzie zapewnienie następującego asortymentu:
- a) **I dzień:** przerwa kawowa ciągła, obiad (dla maksymalnie 43 osób), kolacja (dla maksymalnie 43 osób),

- b) **II dzień:** śniadanie (w cenie noclegu dla osób korzystających z noclegu – maksymalnie 43 osoby), przerwa kawowa ciągła, obiad (dla maksymalnie 43 osób).

Szczegółowe zapotrzebowanie dot. wyżywienia będzie ustalane z Wykonawcą każdorazowo przed szkoleniem.

- 5) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringu w taki sposób, aby ilość miejsc siedzących odpowiadała liczbie uczestników szkolenia, a spożywanie przez nich posiłków odbywało się w tym samym czasie w odrębnym pomieszczeniu oddzielnym od sali, w której prowadzone będzie szkolenie.
- 6) Najpóźniej 14 dni kalendarzowych przed każdym szkoleniem, Wykonawca na prośbę Zamawiającego przedstawi mu do akceptacji propozycję menu obiadowego i kolacyjnego (z podaniem gramatury składających się na nie składników) oraz zestawienie asortymentu przewidzianego do konsumpcji w ramach serwisu kawowego. Zamawiający najpóźniej 7 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów szkoleniowych prześle Wykonawcy swoje uwagi do menu oraz zestawienia asortymentu przewidzianego do konsumpcji w ramach serwisu kawowego. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia uwag Zamawiającego.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin lunchów oraz kolacji. O fakcie tym powiadomi Wykonawcę najpóźniej 3 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów szkoleniowych.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest w każdym dniu dwudniowych warsztatów szkoleniowych zapewnić jego uczestnikom odmienne zestawy obiadowe.
- 9) Ostateczna liczba osób objętych rezerwacją zostanie podana przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów szkoleniowych.
- 10) Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi w trakcie trwania posiłków do uzupełniania brakujących produktów oraz bieżącego sprzątnięcia.
- 12) Wykonawca zapewni następujący sposób podania posiłków: zastawa porcelanowa, sztucze metalowe, serwetki, obrusy (do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych).
- 13) Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone.
- 14) Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym. Muszą one być serwowane uczestnikom w odpowiedniej temperaturze przez cały okres ich wydawania.
- 15) Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie dotyczące przygotowania specjalnego dania głównego na ciepło dla osób ze szczególnymi preferencjami żywieniowymi, np. bezglutenowego, które będzie podane z co najmniej 2 dodatkami, uwzględniając je w menu przesłanych do wyboru



Zamawiającego.

- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezpłatnej korekty zamówienia usług hotelarskich i/lub gastronomicznych na 2 dni kalendarzowe przed realizacją do +/- 10 % wartości zamówienia/zlecenia. Zamawiający może korygować zlecenie dowolną ilość razy, ale korekta nie może przekroczyć ww. limitów.
- 17) Bezpłatna zmiana terminu szkolenia może nastąpić w terminie 14 dni kalendarzowych przed planowaną datą szkolenia.
- 18) Zamawiający wymaga obecności na konferencji koordynatora ze strony Wykonawcy odpowiedzialnego za prawidłową realizację Zamówienia, wskazanego w umowie.

## Harmonogram warsztatów szkoleniowych na rok 2020\*

Terminy dwudniowych warsztatów szkoleniowych dla 43 osób
23-24 kwiecień 2020 r.
14-15 maj 2020 r.

\*Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu szkolenia na inny, uzgodniony uprzednio z Wykonawcą.