

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie cateringu, zakwaterowania oraz wynajmu sali konferencyjnej na 4 (cztery) dwudniowe warsztaty szkoleniowe w ramach realizowanego projektu nr PL/2018/PR/0061 – „*Sprawniejsze rozpoznawanie zagrożeń asymetrycznych: tendencje, wskaźniki, zależności*”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego przewidzianego na lata 2019-2020.
- 2) Wykonawca zapewni realizację usług w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym 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), do którego dojazd (łącznie z dojściem) spod Dworca Centralnego (Pętla Dworzec Centralny lub Dworzec Centralny 12) będzie możliwy jednym środkiem publicznej komunikacji miejskiej (tramwaj, metro, autobus, kolej), w czasie nie dłuższym niż 40 minut w godzinie 10:30 w Warszawie. Czas potrzebny na dotarcie do hotelu (pod dokładny adres) sprawdzany będzie za pomocą portalu www.jakdojade.pl.
- 3) W ramach każdego dwudniowego warsztatu szkoleniowego Wykonawca zapewni:
 - a) zakwaterowanie ze śniadaniem w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym w dniu poprzedzającym warsztaty (dla min. 1, max. 3 osób oraz w pierwszym dniu warsztatów dla min. 11, max. 13 osób);
 - b) salę konferencyjną o powierzchni przynajmniej 150 m²;
 - c) dwie przerwy kawowe na dzień dla min. 43, max. 45 osób;
 - d) obiad każdego dnia warsztatu dla min. 43 osób, max. 45 osób;
 - e) dwie kolacje: jedna kolacja w dniu przyjazdu przed rozpoczęciem warsztatów dla min. 1 osoby, max. 3 osób, druga kolacja (zorganizowana w pierwszym dniu warsztatów) dla min. 11, max. 13 osób (kolacja tylko dla osób zakwaterowanych w hotelu);
- 4) Usługa wyżywienia, zakwaterowania i wynajmu sali konferencyjnej świadczona ma być w granicach administracyjnych Miasta Stołecznego Warszawa (woj. mazowieckie) w obrębie jednego budynku lub budynkach oddalonych od siebie nie więcej niż 100 metrów.

2. Sala konferencyjna

- 1) Wykonawca ma zapewnić salę konferencyjną o powierzchni przynajmniej 150 m² na potrzeby zorganizowania 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 min. 43, max. 45 osób (łącznie z prowadzącymi);
 - 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 6 (sześciu) 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), odpowiednia ilość przedłużaczy;
 - e. tablicę suchościeralną z flamastrami (3 kolory: czarny, czerwony i zielony);
 - f. wyposażona w dwa mikrofony bezprzewodowe;
 - g. posiadająca dobrą akustykę oraz wyposażona w sprzęt nagłośniający;
 - h. wyposażona w klimatyzację;
 - i. wyposażona w ogrzewanie;
 - j. możliwość zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego;
 - k. dostęp do światła dziennego;
 - l. woda mineralna niegazowana i gazowana (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 bezpłatna szatnia/pomieszczenie umożliwiające bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub walizek/toreb podróżnych dla max 45 osób;
 - o. 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) Sala nie może znajdować się na kondygnacjach poniżej parteru.
- 5) Wykonawca zapewni obsługę techniczną (nagłośnienie, projektor multimedialny) oraz niezbędny sprzęt konferencyjny w godzinach wynajmu sali w dniach trwania warsztatu.
- 6) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zapewni ladę recepcyjną z krzesłami na potrzeby rejestracji uczestników warsztatów usytuowaną przed salą szkoleniową dla min. 2 osób.
- 7) Wykonawca zadba o odpowiednio widoczne oznaczenie sali konferencyjnej z użyciem nazwy wydarzenia oraz odpowiedniego zestawienia znaków FBW udostępnionego przez Zamawiającego.

- 8) W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy problem w postaci wadliwie funkcjonującego wyposażenia/sprzętu/internetu/aranżacji sali konferencyjnej, Wykonawca ma obowiązek w ciągu 1 godziny zapewnić prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia/ wadliwego sprzętu/Internetu/sali konferencyjnej.
- 9) Sala konferencyjna będzie wykorzystywana podczas 4 (czterech) dwudniowych ośmiogodzinnych warsztatów szkoleniowych.
- 10) Wymagany termin realizacji zamówienia – do 31.12.2020 r. Wstępny harmonogram wydarzeń: wrzesień - grudzień 2020 r. Szczegółowe terminy warsztatów zostaną uzgodnione w porozumieniu z wykonawcą.
- 11) Rezerwacja usług będzie dokonywana nie później niż na **20 dni kalendarzowych** przed planowaną datą spotkania.

3. Zakwaterowanie

- 1) Wykonawca zapewni nocleg ze śniadaniem w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdkowym na terenie Warszawy podczas każdego z 4 dwudniowych warsztatów w terminie do 31.12.2020 r. dla:
 - a. 10 osób objętych rezerwacją jednej doby hotelowej;
 - b. min. 1, max. 3 osób objętych rezerwacją dwóch dób hotelowych.
- 2) Wykonawca zapewni śniadanie w miejscu zakwaterowania (dla osób korzystających z noclegu – pierwszego dnia warsztatu dla min. 1, max. 3 osób, drugiego dnia warsztatu dla min. 11, max. 13 osób). 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 (zaparzana w termosach lub 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,

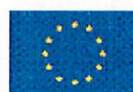
- galanteria cukiernicza – min. 3 rodzaje kruchych ciasteczek;
- 3) Wykonawca zapewni pokoje jednoosobowe ze śniadaniem, z pełnym węzłem sanitarnym oraz bezpłatnym dostępem do Internetu. Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania w pokoju dwuosobowym z pojedynczym wykorzystaniem.
 - 4) W przypadku, kiedy Zamawiający zgłosi Wykonawcy zastrzeżenia odnośnie czystości w pokoju, czy niekompletnego lub wadliwie funkcjonującego wyposażenia, Wykonawca ma obowiązek bezkosztowo w ciągu 30 minut zapewnić drugi pokój w tym samym hotelu, naprawić niekompletne lub wadliwie funkcjonujące wyposażenie bądź posprzątać pokój.
 - 5) Ostateczna liczba osób objętych rezerwacją zostanie podana przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów.

4. Catering

- 1) Wykonawca podczas każdego dwudniowego warsztatu ma zapewnić wyżywienie dla min. 43, max. 45 osób.
- 2) Przewidziane są następujące posiłki:
 - a) **dwie przerwy kawowe standardowe w ciągu dnia bez ograniczeń** podczas warsztatów z uzupełnianiem na bieżąco brakujących składników ustawiona na zewnątrz/ wewnątrz sali konferencyjnej (decyduje Zamawiający) dla min. 43, max. 45 osób.

Standardowa przerwa kawowa będzie wystawiona dla uczestników warsztatów do 45 minut z uzupełnianiem brakujących składników - licząc od czasu rzeczywistego wyjścia uczestników warsztatów z sali konferencyjnej a nie zgodnie z czasem przerwy kawowej podanej w agendzie/ programie warsztatów. O rodzaju przerw kawowych decyduje Zamawiający na etapie zamówienia/ zlecenia danego warsztatu. Menu przerwy kawowej składa się z:

- kawy na bazie świeżo mielonej kawy ziarnistej, 100% typu arabica, wypalana tradycyjnie z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu śmietanka lub mleko 3,2 % do kawy w dzbanuszkach,
- herbaty - 4 rodzaje (w tym owocowa, miętowa) oraz świeża cytryna w plasterkach,
- sypki cukier w cukiernicach,
- woda mineralna 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),

- świeże owoce sezonowe, myte, filetowane, min. 4 rodzaje, np. jabłka, banany, mandarynki, brzoskwinie, nektarynki, śliwki, gruszki, ananas,
- 100 % soki owocowe - min. 4 rodzaje, np. pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko, grejpfrut - podawane w szklanych dzbankach nie większych niż 1L, częściowo rozlane do szklanek o pojemności nie większej niż 300 ml,
- mix. różnych ciastek kruchych - min. 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste
z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami,

b) obiad w formie bufetu lub serwowany (decyduje Zamawiający) dla min. 43, max. 45 osób. Menu składające się z:

- 2 zupy do wyboru (w tym jedna zupa krem) - min. 250ml porcja (zupa krem - min. 150 ml 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.

c) kolacja (dla osób korzystających z noclegu- min. 1, max. 3 osoby na dzień przed warsztatem, dla min. 11, max. 13 osób pierwszego dnia warsztatu) w formie bufetu lub serwowana (decyduje Zamawiający) składająca 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.

3. Zamawiający zakłada, że na potrzeby 1 dwudniowego szkolenia potrzebne będzie zapewnienie następującego asortymentu:

- a) **Dzień przyjazdu dla min. 1, max. 3 osób:** kolacja
- b) **I dzień:** śniadanie (w cenie noclegu dla osób korzystających z noclegu – dla min. 1, max. 3 osób), 2 przerwy kawowe, obiad (dla min. 43, max. 45 osób), kolacja (dla osób korzystających z noclegu – dla min. 11, max. 13 osób),
- c) **II dzień:** śniadanie (w cenie noclegu dla osób korzystających z noclegu – min. 11, max. 13 osób), 2 przerwy kawowe, obiad (dla min. 43, max. 45 osób).

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

4. 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 oddzielonym od sali, w której prowadzone będzie szkolenie.
5. Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed każdym szkoleniem Wykonawca na prośbę Zamawiającego przedstawi mu do akceptacji propozycję menu obiadowego i kolacji (z podaniem gramatury składających się na nie składników) oraz zestawienie asortymentu przewidzianego do konsumpcji w ramach przerwy kawowej. Zamawiający najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęcia warsztatów szkoleniowych przekaze Wykonawcy swoje uwagi do menu obiadowego i kolacji. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić uwagi Zamawiającego.
6. W przypadku osób ze szczególnymi preferencjami żywieniowymi Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie dotyczące przygotowania specjalnego dania głównego na ciepło np. bezglutenowego, które będzie podane z co najmniej 2 dodatkami, uwzględniając je w menu przesyłanych do wyboru Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest w każdym dniu dwudniowego warsztatu zapewnić jego uczestnikom odmienne zestawy obiadowe.
8. Ostateczna liczba osób objętych rezerwacją zostanie podana przez Zamawiającego na 5 dni kalendarzowych przed dniem rozpoczęcia warsztatów.
9. 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.
10. Wykonawca zobowiązany jest zapewnienia obsługi w trakcie trwania posiłków do uzupełniania brakujących produktów oraz bieżącego sprzątania.
11. Wykonawca zapewni następujący sposób podania posiłków: zastawa porcelanowa, sztuce metalowe, serwetki, obrusy (do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych).
12. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym. Muszą one być serwowane uczestnikom w odpowiedniej temperaturze przez cały okres ich wydawania.