

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Usługa szkoleniowo-gastronomiczna”.

Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniu organizacyjnym – **50 osób (± 5 osób)**.

Wymagania dla Wykonawcy:

- Przewidziany termin spotkania organizacyjnego: **18 listopada 2021 r.**;
- Lokalizacja obiektu w odległości nie większej niż 10,00 km ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. 3, w Warszawie. Pomiar odległości zostanie dokonany za pomocą strony internetowej <http://www.trasa.info/wyznaczanie-trasy> i pod uwagę będzie brany wynik dla najkrótszej trasy wzdłuż dróg utwardzonych. W polu „Wyjazd z” zostanie wpisane „ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. 3, w Warszawie, Warszawa” natomiast w polu „Dojazd do” zostanie wpisany adres obiektu hotelarskiego podanego w ofercie. Przy obliczaniu odległości w polu „Wyznacz po” zostanie wybrana opcja „Najkrótsza odległość”;
- zapewnienie usługi gastronomicznej oraz wynajmu sali konferencyjnej w jednym i tym samym obiekcie;
- sala konferencyjna umożliwiająca przeprowadzenie wykładu dla **50 osób (±5 osób)** z zachowaniem obowiązujących zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- zapewnienie wyżywienia dla uczestników szkolenia, zgodnie ze szczegółowym zakresem usługi gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków tylko w kuchni stacjonarnej i wyklucza catering przywożony z zewnątrz oraz zastawę jednorazowego użytku. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie odbywało się szkolenie, jednakże w oddzielnym pomieszczeniu od sali konferencyjnej oraz musi pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników;
- Wykonawca jest odpowiedzialny za sprawność i zapewnienie obsługi technicznej sprzętu, wykorzystywanego podczas spotkania organizacyjnego;
- Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla maksymalnie 25 samochodów na czas szkolenia w odległości nie większej niż 200 metrów od obiektu;
- Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na utrzymaniu czystości w obiekcie w trakcie spotkania organizacyjnego będą w okresie realizacji Umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1320).

Zamawiający wymaga aby sala konferencyjna do prowadzenia szkolenia była wyposażona w:

1. krzesła ze pojedynczymi stolikami dla wszystkich uczestników szkolenia, tj. **50 osób (± 5 osób)**, oraz stół minimum dwuosobowy dla wykładowców;
2. 1 laptop wraz z oprogramowaniem MS Office do wykorzystania podczas szkolenia dla osoby prowadzącej wykład.
3. **Dodatkowo:**
4. Długopis i notatnik dla wszystkich uczestników, tj. **50 osób (± 5 osób)**
5. Tablica flipchart, sprzęt umożliwiający wyświetlenie prezentacji, 2 mikrofony oraz nagłośnienie.

6. Rzutnik multimedialny z wejściami HDMI, VGA wraz z kompatybilnym ekranem projekcyjnym oraz laptopem dla osoby prowadzącej szkolenie.
7. System nagłośnienia sali w postaci dwóch mikrofonów bezprzewodowych, podłączonych do wzmacniacza mającego wyjścia na odpowiednie do parametrów sali głośniki.
8. Możliwość podłączenia dodatkowego laptopa osoby prowadzącej spotkanie organizacyjne do gniazda zasilającego (230V/50Hz) i korzystania z podłączonego laptopa przy stoliku.
9. Pilot do prowadzenia prezentacji Power Point.
10. Zaplecze sanitarne, a także możliwość regulacji temperatury – w zależności od zgłaszanych potrzeb oraz oświetlenie umożliwiające komfortowy przebieg szkolenia. W okresie jesienno–zimowym pomieszczenie musi być ogrzewane zgodnie z przepisami BHP. W przypadku sali o dużym nasłwetleniu słonecznym w oknach muszą być zainstalowane rolety. Wielkość sali ma być dostosowana do ilości uczestników szkolenia. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania sali restauracyjnych do celów przeprowadzenia szkolenia.
11. Bezpłatny stały dostęp do Internetu bezprzewodowego pozwalający na swobodne przeglądanie stron internetowych.

Obsługa techniczna podczas szkolenia:

zapewnienie kompleksowej obsługi technicznej sprzętu komputerowego, nagłośnienia, w trakcie trwania Szkolenia.

Obsługa logistyczna podczas szkolenia

obsługę rejestracyjną uczestników, przy czym lista uczestników zostanie przekazana przez Zamawiającego, prace administracyjne, listy obecności na szkoleniu; zapewnienie sali wykładowej wraz z ekranem

Wymagania do posiłków i przerw kawowych:

Obiekt wyposażony w salę restauracyjną dostosowaną do liczby uczestników, wyżywienie dla każdego uczestnika, w tym :

— 18 listopada 2021 r.

- Obiad – 50 osób (\pm 5 osób);
- Serwis kawowy – 50 osób (\pm 5 osób).

Dodatkowo:

Uzupełniany przez cały czas trwania szkolenia serwis kawowy począwszy od przyjazdu do wyjazdu uczestników spotkania.

Obiad - w formie bufetu z napojami, zimnymi (tj. m.in 3 rodzaje soków, woda, gazowana i niegazowana) i gorącymi (min. 4 ekspresy do kawy z możliwością przygotowania kaw czarnych i białych kaw oraz wielosmakowe herbaty). Zamawiający przewiduje opcję dania wegetariańskiego. Danie obiadowe powinno składać się z m.in. 3 różnego rodzaju mięs, ryb, warzyw gotowanych i surowych, kasz, ryżu, pieczonych i gotowanych ziemniaków. Serwis kawowy, obejmuje co najmniej zimne (tj. m.in 3 rodzaje soków, woda, gazowana i niegazowana)) i gorące napoje (min. 4 ekspresy do kawy z możliwością przygotowania kaw czarnych i białych kaw oraz wielosmakowe herbaty), cukier, mleko, cytryna oraz słodki poczęstunek (minimum 3 rodzaje ciast, minimum 3 rodzaje ciastek, paluszki) oraz świeże owoce min. 3 rodzaje, a także nielimitowany dostęp na sali konferencyjnej do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.