

Znak sprawy: **A-AZ-22-1920/18**

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia- Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług konferencyjnych i cateringowych w terminie 5.12.2018r. w godzinach godziny 8:00-22:00 w dogodnej lokalizacji, niedaleko głównego węzła komunikacyjnego (PKP) w Warszawie.

**1) Wymagania odnośnie obiektu w którym odbędzie się konferencja**

1. Standard obiektu/hotelu powinien wynosić minimum 4 gwiazdki.
2. Biorąc pod uwagę konieczność zapewnienia możliwie najszybszej drogi dotarcia uczestnikom konferencji ze strony Zamawiającego obiekt musi być zlokalizowany na terenie Warszawy w linii prostej w odległości do 1000 metrów od węzła komunikacyjnego (dworzec kolejowy obsługujący ruch międzywojewódzki) i w linii prostej do maksymalnie 10 km od głównego lotniska w Warszawie (Lotnisko Chopina).
3. Obiad oraz całodzienna przerwa kawowa muszą być podawane uczestnikom w Sali restauracyjnej, innej niż sala konferencyjna, ale w tym samym budynku lub na terenie tego samego obiektu. Kolacja wydawana będzie w Sali bankietowej. Posiłki będą wydawane w formie „bufetu szwedzkiego” oraz uwzględniać wymogi diety wegetariańskiej. Sala restauracyjna zapewnić ma ilość stolików odpowiadających co najmniej liczbie uczestników konferencji – maksimum 250 osób.
4. Dla Organizatora konferencji zapewnione ma zostać minimum jedno bezpłatne miejsce parkingowe, dostęp do bezprzewodowego Internetu dla jednego laptopa.
5. W obiekcie, musi znajdować się hol o powierzchni minimum 40 m. kw., gdzie znajdzie się miejsce na recepcję konferencji. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia stolika recepcyjnego na czas trwania wydarzenia.
6. Na czas konferencji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oznakowania sal oraz wejścia do obiektu i holu własnymi plakatami i innymi informacjami.

**2) Planowana liczba uczestników konferencji:**

Planowana liczba uczestników – maksimum 250 osób wraz z osobami z obsługi ze strony Zamawiającego. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed terminem posiedzenia.

**3) Planowana liczba uczestników kolacji/przyjęcia koktajlowego:**

Planowana liczba uczestników – maksimum 250 osób wraz z osobami z obsługi ze strony Zamawiającego. Powyższe dane mają charakter orientacyjny, nie stanowią zobowiązania dla Zamawiającego. Informacja o dokładnej liczbie uczestników zostanie przez Zamawiającego przekazana nie później niż 7 dni kalendarzowych przed terminem posiedzenia.

**4) Ramy czasowe wydarzenia:**

Konferencja jednodniowa (planowane godziny od 8:00 do 22:00). Informacja o dokładnych ramach godzinowych zostanie podana przez Zamawiającego nie później niż 7 dni kalendarzowych przed datą planowanej konferencji. Usługa ma zawierać następujące elementy:

- usługa konferencyjna,
- usługa cateringowa.

**USŁUGA KONFERENCYJNA**

1. Sala konferencyjna o powierzchni minimum 290 m. kw.
2. Sala restauracyjna o powierzchni minimum 200 m. kw.
3. Sala bankietowa o powierzchni minimum 290 m. kw.

Znak sprawy: **A-AZ-22-1920/18**

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia- Opis przedmiotu zamówienia

4. W przypadku, gdy sala konferencyjna, restauracyjna i bankietowa posiadają dostęp do światła dziennego, okna muszą być wyposażone w sprawne żaluzje/rolety. W przypadku, gdy sale dostępu takiego nie posiadają, winny zapewniać odpowiednie oświetlenie w zgodzie z zasadami BHP.
5. Każda sala musi być wyposażona w projektor LCD zapewniający dobrą jakość wyświetlanego obrazu (minimum 30 cali), ekran, tablicę do pisania lub flipchart z zestawem pisaków, nagłośnienie z możliwością podpięcia mikrofonów bezprzewodowych (minimum 4 mikrofony zapewnione przez Wykonawcę).
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia notesów, długopisów oraz podkładek na stoły w ilości odpowiedniej dla wszystkich uczestników wydarzenia.
7. Sala musi być usytuowana w odpowiedniej odległości od ewentualnych źródeł hałasu: musi mieć również zapewnione warunki dyskrecji (sale zamykane, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania w niej osób niebiorących udziału w konferencji).
8. Sposób ustawienia krzeseł na Sali zostanie uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 1 dzień przed terminem konferencji.
9. Ponadto sala musi być wyposażona w:
  - a) Krzesła z miękkim siedzeniem i oparciem w ilości dostosowanej co najmniej do liczby uczestników konferencji,
  - b) Klimatyzację z możliwością regulacji temperatury,
  - c) Łatwy dostęp do źródła prądu (minimum 2 gniazdka lub minimum 2 przedłużacze).
10. W trakcie godzin użytkowania Sali przez Zamawiającego Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną sprzętu multimedialnego, Internetu oraz klimatyzacji.
11. Sala musi być dostępna w dniu poprzedzającym konferencję dla Zamawiającego ( w godzinach 10:00 – 16:00), obsługi technicznej tłumaczy, a w dniu konferencji, przygotowana i dostępna na co najmniej 4 godziny przed jej rozpoczęciem dla pracowników Zamawiającego.
12. Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu w dniu poprzedzającym konferencję.

#### **USŁUGA CATERINGOWA**

1. Podczas konferencji, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom:
  - a) Całodzienna przerwę kawową (serwis kawowy).
  - b) Obiad w formie bufetu.
  - c) Kolacja/przyjęcie koktajlowe.
2. Wykonawca serwisu kawowego, w czasie przerwy kawowej, obiadu i kolacji (przyjęcie koktajlowe) zapewnić musi zastawę ceramiczną, z kompletem sztućców metalowych i serwetek. Wykonawca musi zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków, usuwanie brudnych naczyń w czasie przerwy kawowej, obiadu i kolacji.
3. W skład serwisu kawowego, w czasie całodziennego przerwy kawowej wchodzić ma co najmniej:
  - a) herbata w saszetkach, min. 3 rodzaje asortymentowe - bez limitu, gorąca woda bez limitu, dodatek w postaci cytryny, cukier – bez ograniczeń ilościowych,
  - b) Gorąca kawa czarna (rozpuszczalna i świeżo parzona z minimum 2 ekspresów ciśnieniowego lub przelewowego/zaparzaczka) i kawa bezkofeinowa plus dodatki w postaci mleko/śmietanka, cukier – bez ograniczeń ilościowych,
  - c) Soki owocowe w 3 rodzajach smakowych (soki 100%) – bez ograniczeń ilościowych.
  - d) Woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach oraz wodę smakową – minimum 3 butelki wody po 500ml na osobę.

Znak sprawy: **A-AZ-22-1920/18**

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia- Opis przedmiotu zamówienia

- e) Świeże owoce – minimum 3 rodzaje owoców (winogrona, mandarynki, banany itp.) – 300 g na osobę.
  - f) Serwis kawowy dostępny ma być w bezpośrednim sąsiedztwie Sali konferencyjnej ( hol, Foyer lub sala restauracyjna).
4. Obiad i kolacja muszą być ciepłe, podane w formie tzw. Bufetu szwedzkiego w ilości odpowiedniej dla ilości uczestników konferencji i obejmować co najmniej: przystawkę, zupę, danie główne, bufet sałatkowy, deser oraz ciepłe i zimne napoje, w tym herbata, kawa, soki, woda jak w ust. 3.
  5. Obiad i kolacja muszą uwzględniać posiłki zgodnie z dietą wegetariańską i w tym zakresie zostać odpowiednio oznaczony przez Wykonawcę.
  6. Obiad - Wykonawca musi przedstawić 1 propozycję zupy, minimum 3 różne dania główne (proponując menu) - zawierające potrawy mięsne i jedną opcję wegetariańską –odpowiednio oznaczoną. Wykonawca winien ponadto zapewnić co najmniej 8 różnych przekąsek. Gramatury na jedną osobę: porcja zupy- 300 ml, porcja mięsa 150 g, dodatki (ziemniaki lub ryż lub makaron, kasze itp.) - 200 g, sałatki - sałata lodowa 50 g lub warzywa gotowane 150g lub surówki 150 g, dania wegetariańskie 350 g, deser – 75 g, przekąski – 150 g na osobę.
  7. Kolacja - Wykonawca musi przedstawić 1 propozycję zupy, minimum 3 różne dania główne (proponując menu) - zawierające potrawy mięsne i jedną opcję wegetariańską –odpowiednio oznaczoną. Wykonawca winien ponadto zapewnić co najmniej 8 różnych przekąsek. Gramatury na jedną osobę: porcja zupy- 300 ml, porcja mięsa 150 g, dodatki (ziemniaki lub ryż lub makaron, kasze itp.) - 200 g, sałatki - sałata lodowa 50 g lub warzywa gotowane 150g lub surówki 150 g, dania wegetariańskie 350 g, deser – 75 g, przekąski – 150 g na osobę.
  8. Wszystkie posiłki przygotowane będą przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. Dz.U.2017.149 ze zm.).
  9. Przerwa kawowa, obiad oraz kolacja (przyjęcie koktajlowe) będą serwowane zgodnie z godzinami wskazanymi poprzez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin podawania posiłków w trakcie trwania konferencji. O zmianach na bieżąco będzie informował Wykonawcę –z minimum 30 minutowym wyprzedzeniem czasowym.
  10. Szczegóły techniczne co do ustawienia bufetu i napojów zostaną ustalone w drodze kontaktów roboczych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia stołów pod catering i innych elementów związanych z obsługą m.in. stoliki kawowe itp. W ilości odpowiedniej do liczby uczestników.
  11. Menu zostanie przesłane Zamawiającemu do zatwierdzenia na co najmniej 7 dni przed terminem konferencji.