

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu (12/US/2019)

Opis zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-restauracyjna z wynajęciem sal szkoleniowych na terenie Warszawy w związku z organizacją szkolenia dla 200 ekspertów oceniających wnioski w Programie Fundusz Inicjatyw Obywatelskich (Priorytet 2-4) na lata 2014-2020 w 2 następujących po sobie dniach w okresie 16-20.12.2019 r.

Dzień 1:

- 1 sala konferencyjna dla 200 osób, 4 sale warsztatowe mieszczące po 50 osób każda;
- wyposażenie w każdej sali: laptop, rzutnik multimedialny, flipchart, zestaw markerów, mikrofon, wentylację z możliwością utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej
- 3x serwis kawowy dla 200 osób
- 1x obiad dla 200 osób
- 1x kolacja dla 200 osób
- nocleg ze śniadaniem dla 200 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych (każdy z osobnymi łazienkami)
- nocleg ze śniadaniem w dniu poprzedzającym pierwszy dzień szkolenia dla 10 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych (każdy z osobnymi łazienkami)

Dzień 2:

- 4 sale warsztatowe po 50 osób każda
- wyposażenie w każdej sali: laptop, rzutnik multimedialny, flipchart, zestaw markerów, mikrofon, wentylację z możliwością utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej
- 2x serwis kawowy dla 200 osób
- 1x obiad dla 200 osób

WYMAGANIA OBIEKT:

Całość zamówienia ma zostać zrealizowana w jednym obiekcie (miejsce hotelowe, wyżywienie, sale konferencyjne).

Obiekt:

- jest zlokalizowany na terenie Warszawy z możliwością dojazdu do miejsca docelowego komunikacją miejską z najbliższej okolicy Dworca Wschodniego w czasie do 20 minut
- w standardzie nie mniejszym niż 3 ***, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).
- Świadczy usługi konferencyjne i szkoleniowe

- Posiada zaplecze konferencyjno-szkoleniowe o wysokim standardzie: ma dostateczną przestrzeń dla 200 uczestników wydarzenia, spełnia wymogi przeciwpożarowe i BHP, posiada odpowiedni wystrój, otoczenie, jakość sprzętu, obsługę techniczną
- Posiada zaplecze sanitarne dostosowane do lb. uczestników: osobne toalety dla mężczyzn i kobiet znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych, także z dostępem dla osób niepełnosprawnych
- Posiada wydzieloną od sal konferencyjnych przestrzeń, udostępnioną Zamawiającemu na wyłączność, w której możliwe będzie serwowanie uczestnikom konferencji obiadu oraz przerw kawowych, dostosowaną dla 200 osób, zapewniającą możliwość swobodnego poruszania się gości i obsługi
- Jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych (np. musi posiadać podjazd dla wózków inwalidzkich, windę – dostosowaną do wózków inwalidzkich, gdy pokoje hotelowe, toalety lub sale konferencyjne znajdują się na różnych piętrach

WYMAGANIA SALE KONFERENCYJNE:

Dzień 1:

- 1 sala konferencyjna dla 200 osób, 4 sale warsztatowe mieszczące po 50 osób każda

Dzień 2:

- 4 sale warsztatowe po 50 osób każda

Sale konferencyjne:

- Dostosowane do zgłoszonej liczby uczestników (powierzchnia sali powinna uwzględniać możliwość swobodnego poruszania się po sali)
- Mają dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego
- Posiadają system wentylacyjny oraz klimatyzację, z możliwością utrzymania stałej temperatury w salach szkoleniowych
- Mają miejsca siedzące dla uczestników w odpowiedniej ilości – ustawienie krzeseł teatralne we wszystkich salach – dopuszcza się zmianę sposobu ustawienia krzeseł, 1 stolik na sprzęt elektroniczny (we wszystkich salach)
- Spełnia warunki techniczne umożliwiające dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników konferencji
- Są odpowiednio wyposażone w projektor multimedialny, ekran do wyświetlania obrazu z projektorem (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali), 1 laptop z zainstalowanym pakietem MS Office, nagłośnienie
- W każdej sali znajduje się flipchart (lub dodatkowo tablica suchościeralna) z zestawem markerów
- Dostępność mikrofonów w każdej z sal

Wymagania dodatkowe:

- Bezpłatna szatnia dla uczestników wraz z miejscem umożliwiającym przechowanie bagaży dla uczestników
- Miejsce na recepcję umożliwiającą rejestrację uczestników przed salą konferencyjną: stół nakryty suknem + dwa krzesła (rejestracja będzie prowadzona przez przedstawicieli Zamawiającego)
- Sale konferencyjne nie mogą być przechodnie i muszą zapewnić uczestnikom spotkania ciszę
- Wykonawca zapewni w dużej sali kostkę dziennikarską
- Wykonawca zapewni zaplecze dla Organizatora (sala na sprzęt techniczny, materiały promocyjne i wszelkie inne materiały niezbędne do organizacji wydarzenia. Zaplecze ma być dostępne i wolne na dzień roboczy przed wydarzeniem)
- Wykonawca zapewni osobę odpowiedzialną za obsługę szkolenia, która będzie nadzorowała i koordynowała prace obsługi (catering, obsługa kelnerska, obsługa techniczna) oraz będzie współpracowała z obsługą administracyjną obiektu. Osoba odpowiedzialna za obsługę ma przebywać na terenie obiektu w czasie trwania wydarzenia, jeśli nie będzie to w pełni możliwe musi oddelegować swojego zastępcę. Koordynator powinien być wyposażony na miejscu w co najmniej jeden telefon, komputer z połączeniem do drukarki kolorowej, papieru oraz dostępem do Internetu
- Wykonawca zapewni obsługę techniczną (minimum 1 pracownik) zapewniającą prawidłowe działanie sprzętu audio-video
- Wykonawca oznaczy po konsultacji z Zamawiającym miejsce konferencji, drogi do sal konferencyjnych i miejsca gdzie serwowane będą posiłki
- Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe (w dniu poprzedzającym dzień szkolenia oraz podczas każdego z dwóch dni wydarzenia) do dyspozycji uczestników wydarzenia, na parkingu znajdującym się na terenie obiektu, w którym będzie odbywać się wydarzenie. Ostateczną liczbę miejsc Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie do 3 dni przed rozpoczęciem konferencji.

WYMAGANIA WYŻYWIENIE:

- **dzień pierwszy:**

2 pierwsze przerwy kawowe dla 200 osób: kawa – samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); kanapki składające się min. z 4 składników (np. pieczywo, zielenina typu kielki, sałata, wędlina/ser/ryba/warzywo), min. 4 kanapki/os, wkład kanapek w wersji mięsnej z warzywami i wegetariańskiej w proporcji 50/50; owoce filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, melon, 150 g/1os; ciasto – 2 rodzaje (z wykluczeniem drożdżowego). Gotowość do przygotowania kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający

poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Trzecia przerwa kawowa dla 200 osób: kawa – samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); owoce filetowe (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, melon. 150 g/1os; ciasto – 2 rodzaje (z wykluczeniem drożdżowego). Gotowość do przygotowania kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Obiad dla 200 osób w formie bufetu szwedzkiego: zupa – 2 rodzaje (w tym jedna wegetariańska) – 300 ml/porcja; danie główne na ciepło – 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie) – 200 g/porcja; do wyboru sałatki lub/i surówki – 2 rodzaje – 150 g/porcja; dodatki typu ryż, warzywa gotowane – 2 rodzaje – 120g/porcja, deser porcjowany - min. 2 rodzaje – 150g porcja, napoje bezalkoholowe: 100% soki owocowe min. 2 rodzaje (1os/min.200ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń), kawa samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń), wybór herbat min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami – cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku). Catering musi uwzględniać menu w formie mięsnej i wegetariańskiej oraz gotowość na przygotowanie kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Kolacja dla 200 osób w formie zasiadanej z serwisem, posiłek w formie drugiego dania: danie główne 2 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie) – 200g/porcja; dodatek skrobiowy typu: ryż, ziemniaki, warzywa gotowane – 120g/porcja; sałatki lub/i surówki – 2 rodzaje 150g/porcja; deser – 2 rodzaje (do wyboru) podane po daniu głównym kolacji; napoje bezalkoholowe: 100% soki owocowe min. 2 rodzaje (1os/min.200ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń), kawa samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń), wybór herbat min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami – cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku). Catering musi uwzględniać menu w formie mięsnej i wegetariańskiej oraz gotowość na przygotowanie kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

- **dzień drugi:**

Pierwsza przerwa kawowa dla 200 osób: kawa – samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); kanapki składające się min. z 4 składników (np. pieczywo, zielenina typu kielki, sałata, wędlina/ser/ryba/warzywo), min. 4 kanapki/os, wkład kanapek w wersji mięsnej z warzywami i wegetariańskiej w proporcji 50/50; owoce filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuż, melon, 150 g/1os; ciasto – 2 rodzaje (z wykluczeniem drożdżowego). Gotowość do przygotowania kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

Druga przerwa kawowa dla 200 osób: samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń); wybór herbat – min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku); 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1os/min. 200 ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń); ciasto – 3 rodzaje (z wyłączeniem drożdżowego); owoce filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuż, melon, min. 150g/1os), babeczki bankietowe; ptyśie na słono; mini tortille lub koreczki, w tym część wegańskich – 2 sztuki na osobę, łącznie co najmniej 100g na osobę.

Obiad dla 200 osób w formie bufetu szwedzkiego: 2 rodzaje zup (w tym jedna wegetariańska) – 300 ml/porcja; danie główne na ciepło – 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie) – 200 g/porcja; do wyboru sałatki lub/i surówki – 2 rodzaje – 150 g/porcja; dodatki typu ryż, warzywa gotowane – 2 rodzaje – 120g/porcja, deser porcjowany - min. 2 rodzaje – 150g porcja, napoje bezalkoholowe: 100% soki owocowe min. 2 rodzaje (1os/min.200ml), woda mineralna gazowana i niegazowana (bez ograniczeń), kawa samoobsługowy ekspres do kawy (bez ograniczeń), wybór herbat min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona (bez ograniczeń) wraz z dodatkami – cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy – w mleczniku). Catering musi uwzględniać menu w formie mięsnej i wegetariańskiej oraz gotowość na przygotowanie kilku posiłków dla wegan i diety bezglutenowej w przypadku zgłoszenia takiej potrzeby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem.

- **Wymagania dodatkowe:**

- Wyżywienie (przerwy kawowe, obiad oraz kolacja) powinno być podawane w pomieszczeniu wyraźnie wyodrębnionym od sal konferencyjnych, powinno być serwowane na terenie obiektu, w którym organizowane jest wydarzenie

- Wykonawca ma zapewnić stoliki kawowe w ilości wystarczającej do zgłoszonej liczby uczestników
- Potrawy mają być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych
- Zamawiający nie dopuszcza napojów owocowych oraz nektarów
- Serwis gastronomiczny ma obejmować przygotowanie wyżywienia, obsługę kelnerską, nakrycie stołów/obrasy, zastawę porcelanową i szklaną, sztućce oraz sprzątanie. Posiłki nie mogą być podawane w zastawie plastikowej
- Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Obrusy muszą być czyste, nieuszkodzone.
- Wykonawca ma przedstawić zamawiającemu propozycje menu do akceptacji nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania. Zamawiającemu mają zostać zaproponowane min.3 propozycje menu obiadowych i przerw kawowych do wyboru.

WYMAGANIA USŁUGI HOTELOWE:

- Nocleg (jedna doba) dla 200 osób.
- Obiekt świadczy usługi w standardzie nie mniejszym niż 3 ***, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).
- Pokoje jedno- lub dwuosobowe z pojedynczymi łózkami i prywatną łazienką ze śniadaniem oraz osobnymi kluczami do pokoiów.
- Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe do dyspozycji uczestników wydarzenia, na parkingu znajdującym się na terenie hotelu, w którym nocować będą uczestnicy. Ostateczną liczbę miejsc Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 3 dni przed rozpoczęciem wydarzenia.
- Dodatkowy nocleg w dzień poprzedzający pierwszy dzień szkolenia dla 10 osób jedno lub dwuosobowych z pojedynczymi łózkami i prywatną łazienką ze śniadaniem oraz osobnymi kluczami do pokoiów

Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe do dyspozycji uczestników wydarzenia, na parkingu znajdującym się na terenie hotelu, w którym nocować będą uczestnicy. Ostateczną liczbę miejsc Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie do 3 dni przed rozpoczęciem wydarzenia



UWAGI KOŃCOWE:

- Ostateczna liczba uczestników w tym uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu może odbiegać od podanych liczb w granicach 30% in minus oraz in plus
- Zamawiający informuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników w tym uczestników korzystających z wyżywienia i noclegu oraz przekaże plan spotkania nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkań
- Zamawiający przed podpisaniem umowy zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu i sal konferencyjnych w celu spełnienia warunków opisu przedmiotu zamówienia



Narodowy Instytut Wolności
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego