

Załącznik nr 1 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowego szkolenia dla Beneficjentów POIiŚ, będących Beneficjentami Centrum Unijnych Projektów Transportowych, polegająca na świadczeniu usługi restauracyjnej i hotelarskiej wraz z zapewnieniem transportu.

1. W ramach realizacji Przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:

1.1. miejsca szkolenia spełniającego, co najmniej poniższe wymagania:

- a) hotel o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym lub obiekt konferencyjno - szkoleniowy spełniający wymagania dla hotelu o standardzie, co najmniej czterogwiazdkowym, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (Dz. U. 2004 r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.);
- b) obiekt zlokalizowany, poza obszarem miejskim tj. poza granicami administracyjnymi miasta Warszawa, w odległości do 80 km od siedziby CUPT (zgodnie z odległościami dla trasy przejazdu samochodem według przeglądarki <https://www.google.pl/maps/> poprzez wpisanie adresu siedziby Zamawiającego oraz adresu miejsca szkolenia);
- c) obiekt wyposażony w salę restauracyjną dostosowaną do liczby uczestników;
- d) obiekt wyposażony w odpowiednią liczbę sal szkoleniowych tj. w pierwszym dniu dla maksymalnie 250 osób sala konferencyjna, natomiast w drugim dniu dwie sale mieszczące po maksymalnie 150 osób; z dostępem do światła dziennego, o następującym standardzie: sale klimatyzowane z wydzieloną częścią lub przylegającą bezpośrednio do niej powierzchnią na przerwy kawowe (ciągły serwis kawowy); wyposażenie – nagłośnienie wraz z mikrofonami, projektor multimedialny o rozdzielczości Full HD (1920x1080) połączony poprzez kabel HDMI lub display Port z laptopem posiadającym minimum 8 GB pamięci RAM, z zainstalowanym pakietem MS Office w wersji minimum 2013 i wyposażonym w pilota (tj. dającym możliwość zmiany slajdów przez prelegenta zdalnie lub przez drugą osobę obsługującą laptopa), ekran, tablica typu „flipchart” wraz papierem i markerami, wskaźnik laserowy, dostęp do internetu. Sale konferencyjne powinny być dostępne dla uczestników spotkania przez cały okres pobytu;
- e) obiekt wyposażony w miejsca noclegowe spełniające warunki, o których mowa w pkt 1.3 poniżej.

1.2. transportu klimatyzowanym autokarem dla wszystkich uczestników spotkania w obie strony tj. spod siedziby Zamawiającego do miejsca spotkania i z powrotem, z uwzględnieniem wyjazdu spod siedziby CUPT w dniu rozpoczęcia szkolenia o godz. 7:45 oraz powrotu pod siedzibę CUPT w dniu zakończenia szkolenia do godz. 17:00.

1.3. miejsc noclegowych dla wszystkich uczestników z uwzględnieniem 180 pokoi jednoosobowych z łazienkami, pozostałe pokoje dwuosobowe z łazienkami w tym samym obiekcie, w którym będzie realizowane szkolenie. Wszystkie pokoje wyposażone w TV i Wi-Fi. Zamawiający nie dopuszcza pokoi trzy lub czteroosobowych.

1.4. wyżywienia uczestnikom szkolenia (catering) tj.:

- a) serwisu kawowego – trzy przerwy kawowe w pierwszym i jedna przerwa kawowa w drugim dniu pobytu. W ramach serwisu kawowego będzie zapewniona: herbata (różne

rodzaje – czarna, zielona, owocowa/ziołowa), kawa z ekspresu, mleko, mleko sojowe, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne, w tym woda gazowana i niegazowana oraz soki owocowe (min. 2 rodzaje), ciastka (min. 2 rodzaje), słone tartinki i/lub mini kanapki (min. 3 rodzaje w tym jeden w wersji wegetariańskiej). Wykonawca zapewni obsługę, która będzie na bieżąco sprzątać i uzupełniać serwis kawowy. Serwis kawowy w pierwszym dniu szkolenia powinien być dostępny dla uczestników co najmniej pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia.

- b) dwudaniowego lunchu w pierwszym i drugim dniu szkolenia. Lunch w formie stołu szwedzkiego, w menu muszą się znaleźć przynajmniej: 3 rodzaje przystawek, 2 rodzaje zup, 3 rodzaje dania głównego (w tym jedno wegetariańskie), dodatki, sałatki/warzywa (min. 3 rodzaje), ciastka deserowe i owoce, napoje (woda, soki, kawa, herbata). Lunch będzie serwowany poza salą konferencyjną.
- c) śniadania w formie stołu szwedzkiego w drugim dniu pobytu.
- d) kolacji w pierwszym dniu pobytu. Kolacja w formie stołu szwedzkiego, w menu muszą się znaleźć przynajmniej: 2 rodzaje przystawek zimnych, 2 rodzaje przystawek ciepłych, 3 rodzaje dania głównego (w tym jedno wegetariańskie), dodatki, sałatki/warzywa (min. 3 rodzaje), deser typu ciasto porcjowane lub deser w pucharku, owoce, napoje (woda, soki, kawa, herbata). Wszyscy uczestnicy kolacji powinni być usadowieni w wydzielonej części sali restauracyjnej przy kilku mniejszych stołach umożliwiających swobodną komunikację.

2. Pozostałe wymagania:

- 1) Szkolenia wraz z noclegami i posiłkami musi być zrealizowane w jednym obiekcie.
- 2) Przez cały okres trwania szkolenia Wykonawca zapewni na miejscu spotkania obecność swojego przedstawiciela – Koordynatora szkolenia, którego doświadczenie stanowi jedno z kryterium oceny oferty.
- 3) Menu obiadowe oraz menu kolacji nie powinny się powtarzać. Wykonawca, na 2 robocze przed terminem spotkania, prześle Zamawiającemu menu do wglądu.
- 4) Przed ostatecznym wyborem Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo wizji lokalnej zaproponowanego przez Wykonawcę obiektu

3. Liczba uczestników:

Łącznie 210 osób (+/- 50 osób). Dokładna liczba uczestników spotkania zostanie potwierdzona przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.