

Załącznik nr 1 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja dwudniowego szkolenia w dwóch terminach w czerwcu/lipcu 2018 roku oraz wrześniu/październiku 2018 r. dla Beneficjentów POLiŚ, 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) wskazanie do oferty przynajmniej dwóch hoteli¹ (w tej samej cenie) o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym lub obiektów konferencyjno - szkoleniowych spełniających 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) – szkolenie odbędzie się w jednym, wybranym przez zamawiającego obiekcie. Zamawiający dopuszcza, aby każdy termin szkolenia był realizowany w innym miejscu (przy czym szkolenie traktowane jest, jako cykl dwudniowy co oznacza dopuszczenie, iż każdy z cykli szkolenia, będzie w jednym obiekcie, zaś drugi cykl w innym);
- 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/>, **ustawienia automatyczne, bez wprowadzania sztucznych modyfikacji, jako punkt początkowy należy podać: Plac Europejski 2, 00-844 Warszawa a końcowy adres miejsca szkolenia**);
- c) obiekt wyposażony w salę restauracyjną dostosowaną do liczby uczestników;
- d) obiekt wyposażony w odpowiednią liczbę sal szkoleniowych tj.
 - w I terminie w każdym dniu szkolenia– dwie sale konferencyjne do 150 osób maksymalnie oraz 4 sale dla 40 osób.
 - w II terminie w każdym dniu szkolenia- dwie sale konferencyjne do 150 osób maksymalnie oraz 3 sale dla 40 osób.

Wszystkie sale powinny być 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;

¹Dla każdego z terminów dwudniowego szkolenia. Każdy hotel musi spełniać wymagania wskazane w OPZ

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 w tym minimum 124 pokoi jednoosobowych z łazienkami i 63 pokoi podwójnych (czyli łącznie maksymalnie 248 pokoi jednoosobowych oraz maksymalnie 126 pokoi podwójnych z łazienkami w tym samym obiekcie w obu terminach). 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/ziółta), kawa z ekspresu, mleko, mleko sojowe, cytryna, cukier, słodzik, napoje zimne, gazowane i niegazowane 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, napoje gazowane, 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 przeprowadzone przez Zamawiającego wraz z noclegami i posiłkami muszą być zrealizowane w jednym obiekcie.
- 2) Przez cały okres trwania szkolenia Wykonawca zapewni na miejscu spotkania obecność swojego przedstawiciela. – Koordynatora/opiekuna szkolenia, którego doświadczenie stanowi jedno z kryterium oceny oferty.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia infrastruktury i transportu dostosowanego do wymogów osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.
- 4) Menu obiadowe oraz menu kolacji nie powinny się powtarzać. Wykonawca, na 2 robocze przed terminem spotkania, prześle Zamawiającemu menu do wglądu.
- 5) Przed ostatecznym wyborem Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo wizji lokalnej zaproponowanych przez Wykonawcę obiektów.

3. Liczba uczestników:

Łącznie 200 osób (+/- 50 osób) w każdym terminie, W obu terminach łącznie 400 osób (+/- 100).
Dokładna liczba uczestników spotkania zostanie potwierdzona przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.