

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**na kompleksową usługę organizacji logistycznej warsztatów w Warszawie**

**I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Organizacja i kompleksowa obsługa **czterodniowych** Warsztatów realizowanych w Warszawie, w szczególności:

- a) zapewnienie przestrzeni do realizacji Warsztatów z wyposażeniem multimedialnym oraz obsługą techniczną;
- b) zapewnienie usługi cateringowej i/lub gastronomicznej wraz z obsługą;
- c) zapewnienie zakwaterowania dla Uczestników;
- d) zapewnienie ubezpieczenia Uczestników.

**II. OGÓLNE WYTYCZNE**

1. Planowany termin organizacji wydarzenia to 24 – 27 października 2023 roku.
2. W przypadku wystąpienia zdarzenia losowego takiego jak np. choroba Wykładowcy, strajki na lotniskach, możliwa jest zmiana terminu realizacji Warsztatów. Zmiana terminu może odbyć się na wniosek jednej ze Stron pod warunkiem obopólnej zgody wyrażonej przez obie Strony. Niemniej Strony będą podejmowały wszelkie działania, aby utrzymać ustalony termin.
3. Zamawiający przewiduje realizację Warsztatów dla maksymalnie 110 osób, w tym 100 Uczestników, 4-8 Wykładowców, 1-2 Opiekunów. Ostateczna liczba osób biorących udział w Warsztatach wraz z listą Uczestników zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 21 dni przed dniem rozpoczęcia Warsztatów. W przypadku gdy termin ten nie będzie możliwy do dotrzymania ze względu na termin zawarcia umowy, Strony uzgodnią nowy termin przekazania listy Uczestników po zawarciu Umowy (termin ten zostanie ustalony nie później niż do 3 dni roboczych licząc od dnia podpisania Umowy). Zamawiający gwarantuje, że w Warsztatach weźmie udział nie mniej niż 80 osób.
4. Szczegóły określające sposób współpracy Stron przy organizacji Warsztatów (nie wpływające na wycenę) zostaną ustalone przez Strony po zawarciu umowy.
5. Zamawiający informuje, że Wykonawca realizując Warsztaty ABM jest zobowiązany do zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie określonym w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Wykonawca w związku z realizacją zadań jest obowiązany do zapewnienia na własny koszt dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w zakresie dostępności architektonicznej, informacyjno-komunikacyjnej oraz cyfrowej.

**III. ZADANIA DO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ**

**1. Zakwaterowanie – dotyczy Uczestników Warsztatów**

- 1.1. Wykonawca dokona rezerwacji i zakupu miejsc noclegowych (5 pełnych dób hotelowych przy czym zameldowanie nastąpi w dniu poprzedzającym Warsztaty, wymeldowanie dzień po zakończeniu Warsztatów) dla wszystkich Uczestników biorących udział w Warsztatach w hotelu/hotelach o standardzie co najmniej 3\*, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, wpisanego do Centralnej Ewidencji Obiektów Hotelarskich. Zamawiający zastrzega, że ostateczna liczba Uczestników,

dla których Wykonawca zapewni nocleg zostanie przekazana najpóźniej na 21 dni przed dniem rozpoczęcia Warsztatów.

- 1.2. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie Uczestników w maksymalnie czterech różnych obiektach hotelowych. Zamawiający nie dopuszcza, aby Uczestnicy zmieniali obiekty hotelowe, w których będą zakwaterowani w trakcie trwania Warsztatów – każdy z Uczestników może być zakwaterowany w jednym obiekcie hotelowym przez cały czas trwania Warsztatów.
- 1.3. W przypadku zdarzenia losowego, o którym mowa w pkt 2 cz. II OPZ i ustaleniu przez Strony nowego terminu realizacji, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia zakwaterowania na warunkach przedstawionych w pkt 1.1, 1.2 i 1.4 cz. III OPZ w nowym, ustalonym terminie.
- 1.4. Zamawiający wymaga zakwaterowania Uczestników w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, pokoje dla osób niepalących, z pełnym węzłem sanitarnym, wyposażone w nowoczesną infrastrukturę telekomunikacyjną (szybkie bezpłatne łącze internetowe, bezpłatne kanały telewizji satelitarnej).
- 1.5. Koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz z warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez Uczestników Warsztatów.

## **2. Miejsce realizacji Warsztatów – dotyczy wszystkich osób biorących udział w Warsztatach, tj. Uczestników, Wykładowców, Opiekunów.**

- 2.1. Wykonawca zapewni klimatyzowaną przestrzeń wykładową (układ klasowy – stoły plus krzesła), oddzielną klimatyzowaną przestrzeń szkoleniową umożliwiającą realizację zajęć grupowych (okrągłe stoły, miejsca siedzące), która może składać się z kilku pomieszczeń, dla wszystkich osób biorących udział w Warsztatach. Dodatkowo Wykładowcy i Opiekun mają mieć zapewniony dostęp do oddzielnego pomieszczenia przeznaczonego do pracy/odpoczynku.
- 2.2. Zamawiający preferuje naturalne oświetlenie w miejscu realizacji Warsztatów;
- 2.3. Zamawiający wymaga dostępu do toalety z co najmniej 3 stanowiskami dla kobiet i 3 stanowiskami dla mężczyzn w bezpośrednim sąsiedztwie sal, w których realizowane będą Warsztaty;
- 2.4. W przestrzeni wykładowo – szkoleniowej, z której będą korzystać osoby biorące udział w Warsztatach, musi obowiązywać zakaz palenia wyrobów tytoniowych;
- 2.5. Przestrzeń wykładowa musi spełniać następujące wymagania techniczne:
  - 2.5.1. Ekran dostosowany do wyświetlania prezentacji (nie może zniekształcać i prześwieślać obrazu) o wymiarach co najmniej 2,15 m wysokości i 3,7 m szerokości, z zachowaniem proporcji 16:9. Ekran musi zapewniać porównywalny stopień widoczności dla wszystkich Uczestników;
  - 2.5.2. Projektor o jasności ekranu co najmniej 8000 lumenów, wyświetlający obraz w proporcjach 16:9;
  - 2.5.3. Dopuszczalne jest zastosowanie innego rozwiązania do prezentowania treści zapewniającego jakość prezentowanych treści na równoważnym lub lepszym poziomie pod warunkiem uzyskania akceptacji Zamawiającego na etapie realizacji umowy.
  - 2.5.4. Laptop z pakietem MS Office z ładowarką oraz co najmniej dwoma portami USB 3 generacji oraz złączem HDMI w standardzie 2.0 lub wyższym, do wykorzystania przez Wykładowców w trakcie trwania Warsztatów. Laptop musi być kompatybilny z ekranem, z dostępem do Internetu oraz karty sieciowej;

- 2.5.5. Wskaźnik laserowy z funkcją przesuwania slajdów z dodatkowymi bateriami;
- 2.5.6. Mikrofony, w tym 1 mikroport do wpięcia w ubranie oraz 3 ręczne mikrofony bezprzewodowe. Mikrofony muszą być sprawne przez cały czas trwania Warsztatów (w przypadku wyczerpania baterii Wykonawca zapewni inny mikrofon lub natychmiastową wymianę baterii). Wykonawca wykorzysta technologię, która nie powoduje przepięć/zakłóceń;
- 2.5.7. Dostęp do drukarki z funkcją ksero;
- 2.5.8. Flipcharty (co najmniej jeden) oraz białe tablice suchościeralne z gąbką (co najmniej jedna) z markerami (co najmniej cztery kolory).
- 2.5.9. Bezpłatny dostęp do Internetu WiFi z prędkością przesyłania co najmniej 50 mbps w miejscu realizacji Warsztatów dla wszystkich Uczestników i Wykładowców. Zamawiający wymaga, aby w każdym miejscu obiektu, w którym realizowane będą Warsztaty, był pełen dostęp do sieci Internetowej i telefonii komórkowej;
- 2.5.10. Dostęp do źródła zasilania – co najmniej jedna wtyczka elektryczna na dwóch Uczestników;
- 2.5.11. Systemy multimedialne muszą osiągnąć pełną funkcjonalność na co najmniej 0,5 h przed rozpoczęciem Warsztatów każdego dnia.
- 2.6. Wykonawca zapewni obsługę techniczną Warsztatów w minimalnej liczbie dwóch osób, odpowiedzialną za prawidłowe działanie sprzętu technicznego (m.in. obsługę komputera, ciągłość działania i sprawność wszystkich elementów wyposażenia technicznego, w tym usuwanie ewentualnych awarii oraz czuwanie nad prawidłowym działaniem sprzętu, oprogramowania oraz łączny) oraz osobę czuwającą nad prawidłowym przebiegiem całych Warsztatów – Koordynatora (o którym mowa w Wykazie osób składanym przez Wykonawcę na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego). Personel ten będzie dostępny co najmniej 1h przed rozpoczęciem Warsztatów każdego dnia oraz w trakcie ich trwania;
- 2.7. Miejsce realizacji Warsztatów musi być zlokalizowane na terenie Warszawy, w odległości do 15 kilometrów od miejsca noclegu (zakwaterowania) wszystkich Uczestników – odległość liczona jako najkrótsza, dojazdowa trasa samochodem, drogą publiczną według wskazań Google Maps. Miejsce realizacji Warsztatów może być zlokalizowane w tym samym obiekcie, w którym Uczestnicy będą zakwaterowani;
- 2.8. Miejsce realizacji Warsztatów musi spełniać aktualnie obowiązujące wymogi sanitarne oraz musi być wyposażone w kompleksowy system informacyjny. Sala wykładowa/szkoleniowa oraz pomieszczenia dodatkowe, punkty informacyjne, toalety, szatnia muszą być odpowiednio oznakowane;
- 2.9. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby miejsce realizacji Warsztatów – sala wykładowa, szkoleniowa, pomieszczenia dodatkowe, sanitariaty/lazienki, były czyste i bez uszkodzeń. Nie dopuszcza się: brudnych/poplamionych/zniszczonych i uszkodzonych wykładzin podłogowych/ dywanowych, ścian, mebli, krzeseł, stolików i wyposażenia. Zamawiający nie dopuszcza, aby w trakcie trwania Warsztatów na terenie obiektu prowadzone były jakiegokolwiek prace remontowe zakłócające przebieg spotkania;
- 2.10. Szatnia dla osób biorących udział w Warsztatach musi znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sali wykładowej/szkoleniowej. Zamawiający wymaga bezpłatnego udostępnienia szatni z pełną obsługą;

2.11. Miejsce realizacji Warsztatów musi być dostępne co najmniej 1 h przed rozpoczęciem warsztatów każdego dnia;

2.12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wizytacji miejsca realizacji Warsztatów w terminie do ostatniego dnia przed datą realizacji;

### **3. Usługa gastronomiczna i/lub cateringowa w trakcie trwania Warsztatów – dotyczy wszystkich osób biorących udział w Warsztatach, tj. Uczestników, Wykładowców, Opiekunów.**

3.1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich osób biorących udział w Warsztatach. Wszystkie wskazane poniżej pozycje posiłków muszą uwzględniać dietę wegetariańską. W każdym dniu trwania Warsztatów Wykonawca zapewni:

3.1.1. Śniadanie w ramach noclegu (zakwaterowania), serwowane w formie „bufetu szwedzkiego” w sali restauracyjnej na terenie hotelu, w którym zostaną zapewnione noclegi dla Uczestników (śniadanie nie dotyczy Wykładowców i Opiekunów);

3.1.2. Pierwszą przerwę kawową: przedpołudniową i drugą przerwę kawową: popołudniową dostępne w miejscu realizacji Warsztatów. Poczęstunek serwowany podczas obu przerw kawowych musi składać się z:

3.1.2.1. Kawy z dostępnego dla osób biorących udział w Warsztatach ekspresu ciśnieniowego (espresso, latte), Zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy z bemałów gastronomicznych.

3.1.2.2. Herbaty - zapewnienie co najmniej: gorącej wody w warnikach oraz zestawu herbat czarnych i owocowych (co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, w tym jedna herbata czarna);

3.1.2.3. Cukier jasny i ciemny oraz słodzik bezcukrowy (w opakowaniach jednoporcjowych).

3.1.2.4. Wody – woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie co najmniej 500 ml na porcję).

3.1.2.5. Dodatki do napojów (w tym cytryna w plasterkach, mleko krowie, mleko roślinne, mleko bez laktozy – serwowane w szklanych lub porcelanowych mlecznikach).

3.1.2.6. Soki w dzbankach, butelkach szklanych po 0,33l lub szklankach (minimum 2 rodzaje jabłkowy, pomarańczowy).

3.1.2.7. Minimum 3 rodzaje kruchych ciasteczek, minimum 3 rodzaje bakali, minimum 3 rodzaje ciast, minimum 3 rodzaje deserów jednoporcjowych;

3.1.2.8. Owoce sezonowe: (minimum 3 rodzaje).

3.1.2.9. Przystawki zimne – minimum 6 rodzajów, na przykład: finger food, kanapki dekoracyjne, tartinki, mini sałatki, tortille, itp.

3.1.3. Lunch w formie „bufetu szwedzkiego” dostępny w miejscu realizacji Warsztatów:

3.1.3.1. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (nie mniej niż 250 ml na osobę).

3.1.3.2. Dania główne na gorąco – dwa rodzaje do wyboru (w tym jedno danie mięsne, jedno danie wegetariańskie).

3.1.3.3. Ciepłe dodatki – dwa rodzaje do wyboru np. ziemniaki opiekane, ryż, warzywa gotowane.

3.1.3.4. Zimne dodatki – dwa rodzaje do wyboru, np. surówki, sałatki (nie mniej niż 150 g na osobę).

3.1.3.5. Przystawki ciepłe – minimum 8 rodzajów, na przykład: miniburgery, roladki z wędzonego indyka, roladki z cukinii, pieczona ryba, itp.

- 3.1.3.6. Zamawiający wymaga, aby czas serwowania przerwy obejmującej lunch wynosił minimum 60 minut. Godziny serwowania zostaną ustalone z Zamawiającym.
- 3.1.3.7. Łączna gramatura dań ciepłych i zimnych wyniesie min. 600 g/osobę.
- 3.1.3.8. Ostateczne menu przerw kawowych zostanie przedstawione do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej 14 dni przed rozpoczęciem Warsztatów;
- 3.1.3.9. Wykonawca zapewni 50% przystawek w wersji wegetariańskiej, zostaną one jasno oznaczone poprzez ustawienie odpowiednich tabliczek przy każdym daniu.
- 3.1.3.10. Wykonawca zapewni oznaczenie każdej z potraw, tj. jej opis wraz z informacją o daniu wegetariańskim w j. polskim i j. angielskim;
- 3.2. Posiłki powinny być bezwzględnie świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 3.3. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant.
- 3.4. Posiłki będą wydawane terminowo w miejscu realizacji Warsztatów, zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego harmonogramem Warsztatów.
- 3.5. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd.
- 3.6. Serwis kawowy należy przygotować na min. 30 minut przed rozpoczęciem Warsztatów.
- 3.7. Wykonawca zapewni doświadczoną obsługę kelnerską. Wykonawca zapewnia, że obsługa kelnerska będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w szczególności kultury obsługi i protokołu dyplomatycznego, a osoby wykonujące bezpośrednio obsługę będą ubrane w jednakowe ubrania.
- 3.8. Temperatura gorących dań powinna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza. W celu utrzymania odpowiedniej temperatury, posiłki ciepłe muszą być serwowane na podgrzewaczach zapewnionych przez Wykonawcę.
- 3.9. Punkty gastronomiczne oraz bufetowe podczas trwania Warsztatów zostaną umieszczone w miejscu realizacji Warsztatów, a ich liczba powinna umożliwić płynną obsługę osób biorących udział w Warsztatach.
- 3.10. Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej ceramicznej, sztućców metalowych, szklanek, filiżanek, serwetki oraz obecności przez cały czas trwania usługi obsługi kelnerskiej, zgodnej z wymaganiami z pkt 3.7;
- 3.11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwetek jednorazowego użytku.
- 3.12. Brudne naczynia i pozostałości należy zabierać po konsumpcji posiłków lub w miarę możliwości na bieżąco.
- 3.13. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz do zapewnienia środka transportu służącego do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw muszą posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca

zobowiązany jest przygotować posiłki w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

- 3.14. Dokładny harmonogram godzinowy wszystkich przerw w trakcie trwania Warsztatów zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego na etapie realizacji umowy w terminie uzgodnionym uprzednio via e-mail przez Strony.
4. Wykonawca zobowiązany jest do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz stałej współpracy z Zamawiającym, w tym:
  - 4.1. Pozostawania w stałym kontakcie (kontakt telefoniczny oraz drogą elektroniczną (via e-mail, aplikacje wideokonferencji itp.); spotkania z Zamawiającym w miarę potrzeb, pomoc i wsparcie dla pracowników Zamawiającego.
  - 4.2. Informowania o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia.
  - 4.3. Wyjaśnienia i konsultowania wszelkich zapytań i niejasności lub błędów zgłaszanych przez osoby biorące udział w Warsztatach.
5. Inne warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:
  - 5.1. Usługa będąca przedmiotem zamówienia, musi być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa oraz zasadami i wytycznymi obowiązującymi na terenie obiektu, w którym będzie realizowana.
  - 5.2. Wykonawca niezwłocznie i na bieżąco będzie informował Zamawiającego o wszystkich ustaleniach, które mogą wpłynąć na realizację usługi.
  - 5.3. Obie strony będą zobowiązane do przeprowadzenia co najmniej jednego wspólnego spotkania analitycznego, podczas którego/których zostanie omówiona szczegółowa koncepcja realizacji poszczególnych zadań wchodzących w skład zamówienia. Pierwsze spotkanie odbędzie się niezwłocznie po zawarciu umowy, jednak nie później niż w terminie 2 dni roboczych po jej zawarciu.
  - 5.4. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia Uczestników Warsztatów na czas trwania Warsztatów. Polisa ubezpieczeniowa dla każdego Uczestnika obejmować będzie koszty leczenia i pomocy w wyniku nieszczęśliwego wypadku czy nagłego zachorowania (KL – polisa od kwoty minimalnej 20 000 EURO) oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków (NNW – polisa od kwoty minimalnej 7 000 PLN).