

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
na kompleksową usługę organizacji logistycznej warsztatów w Warszawie i Bostonie

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Organizacja i kompleksowa obsługa dwóch warsztatów – jeden realizowany w Warszawie i jeden w Bostonie w USA, w szczególności:

- a) zapewnienie przestrzeni do realizacji warsztatów z wyposażeniem multimedialnym oraz obsługą techniczną w Warszawie;
- b) zapewnienie usługi cateringowej i/lub gastronomicznej wraz z obsługą w Warszawie;
- c) zapewnienie noclegów dla Uczestników w hotelu/ach w Warszawie oraz w Bostonie na czas trwania warsztatów;
- d) zapewnienie transportu lotniczego na trasie Warszawa – Boston – Warszawa i transportu lokalnego w Bostonie;
- e) zapewnienie ubezpieczenia Uczestników na czas podróży i pobytu w Bostonie;
- f) delegowanie co najmniej dwóch przedstawicieli koordynujących realizację warsztatów w Bostonie.

II. OGÓLNE WYTYCZNE

1. W ramach zamówienia zaplanowano realizację łącznie 2 stacjonarnych czterodniowych spotkań warsztatowych, jedno w Warszawie i jedno w Bostonie w USA.
2. Przewidywany termin realizacji warsztatów:
 - I. 09.04 – 12.04.2024 r. – Warszawa
 - II. 06.10 – 09.10.2024 r. – Boston
3. Ostateczny termin realizacji warsztatów zostanie każdorazowo przekazany Wykonawcy do 90 dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów.
4. W przypadku wystąpienia zdarzenia losowego takiego jak np. choroba Wykładowcy, strajki na lotniskach, możliwa jest zmiana terminu realizacji warsztatów w okresie krótszym niż 90 dni przed planowanym terminem ich rozpoczęcia. Zmiana terminu może odbyć się na wniosek jednej ze Stron pod warunkiem obojętnej zgody wyrażonej przez obie Strony. Niemniej Strony będą podejmowały wszelkie działania, aby utrzymać ustalone wcześniej terminy.
5. Zamawiający przewiduje udział maksymalnie 111 osób, w tym maksymalnie 101 Uczestników i 5-10 Wykładowców w warsztatach realizowanym w Warszawie oraz 101 osób – 101 Uczestników w warsztatach realizowanym w Bostonie w USA. Ostateczna liczba osób biorących udział w warsztatach w Warszawie wraz z listą Uczestników zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 30 dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów. Ostateczna liczba osób biorących udział w warsztatach w Bostonie wraz z listą Uczestników zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 60 dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów.

III. ZADANIA DO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ

1. Transport lotniczy

- 1.1. W celu uczestnictwa w warsztatach w Bostonie Wykonawca zagwarantuje transport lotniczy dla wszystkich Uczestników warsztatów (maksymalnie 101 osób) oraz dwóch delegowanych Przedstawicieli Wykonawcy na trasie Warszawa-Boston oraz lot powrotny Boston-Warszawa samolotem rejsowym w klasie ekonomicznej. Wykonawca dokona rezerwacji lotów najpóźniej na 14 dni przed terminem podróży,

przekaze informacje o terminie, do którego możliwe jest bez kosztowe anulowanie biletu lub zmiana danych pasażera oraz przekaze bilety wszystkim Uczestnikom. Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji lotu czarterowego dla Uczestników, jeśli takie rozwiązanie będzie uzasadnione ze względów logistycznych i ekonomicznych.

- 1.2. Zamawiający najpóźniej na 60 dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów przekaze Wykonawcy liczbę i listę osób (Uczestników) wraz z danymi niezbędnymi do rezerwacji lotów, dla których Wykonawca dokona rezerwacji i zakupu biletów, przy czym maksymalna liczba osób (Uczestników) wynosi 101, a minimalna 70 osób.
- 1.3. Przyłot Uczestników oraz przedstawicieli Wykonawcy do Bostonu powinien odbyć się na dwa dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów, a wylot następnego dnia po zakończeniu warsztatów. W uzasadnionych przypadkach (np. ze względu na połączenia lotnicze) Zamawiający dopuszcza wcześniejszy przyłot (na trzy dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów) i późniejszy wylot (dwa dni po zakończeniu warsztatów).
- 1.4. Zamawiający dopuszcza możliwość lotów transferowych, przy czym priorytetowo należy traktować jak najkrótszy czas podróży, biorąc również pod uwagę czas transferów na lotniskach. W przypadku lotów transferowych (maksymalnie jedna przesiadka) nie może dochodzić do kolizji połączeń. Minimalny zakładany czas na przesiadkę wynosi 2 godziny, maksymalny 6 godzin.
- 1.5. W przypadku odwołania jakiegokolwiek lotu Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia Uczestnikom oraz Przedstawicielom Wykonawcy noclegu wraz z wszelkimi transferami na miejscu, wliczając w to w szczególności transport z lotniska do hotelu oraz z hotelu na lotnisko. Wszelkie koszty z tym związane ponosi Wykonawca.
- 1.6. Przekazanie biletów na wskazane adresy poczty e-mail (dla każdego Uczestnika z osobna) musi nastąpić najpóźniej na 10 dni przed planowanym terminem podróży.
- 1.7. Bilety lotnicze zakupione przez Wykonawcę będą obejmować wszelkie opłaty wymagane prawem krajowym i międzynarodowym, w szczególności opłaty lotniskowe, paliwowe, rezerwacyjne, podatkowe oraz ubezpieczenie na czas podróży.
- 1.8. Bilety lotnicze będą obejmować możliwość zabrania przez każdego z Uczestników co najmniej jednej sztuki bagażu podręcznego oraz jednej sztuki bagażu rejestrowanego (wymiaru oraz waga bagażów zgodne z wymaganiami przewoźnika).
- 1.9. Wykonawca jest zobowiązany do informowania Zamawiającego na bieżąco o istotnych szczegółach związanych z lotem.
- 1.10. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu biletów lotniczych od przewoźnika spełniającego standardy IATA (Międzynarodowego Stowarzyszenia Transportu Lotniczego).

2. Transport lokalny - dotyczy tylko warsztatów realizowanych w Bostonie

- 2.1. Wykonawca zapewni wszystkim Uczestnikom (maksymalnie 101 osób) oraz przedstawicielom Wykonawcy wszelki transport na miejscu, w tym:
 - 2.1.1. Transfer z lotniska do hotelu/hoteli oraz z hotelu/hoteli na lotnisko.
 - 2.1.2. Wszystkie przejazdy związane z realizacją harmonogramu warsztatów, ze szczególnym uwzględnieniem transportu na trasie hotel/hotele w Bostonie – miejsce realizacji warsztatów (Joseph B. Martin Conference Center at Harvard

Medical School, 77 Avenue Louis Pasteur, Boston, MA 02115), każdego dnia warsztatów, gdy odległość pomiędzy hotelem/hotelami a miejscem realizacji warsztatów jest większa niż 10 minut pieszo liczona w oparciu o czas przedstawiony w aplikacji Google Maps dla piechura.

- 2.1.3. Transport będzie realizowany busami/autobusami z klimatyzacją o liczbie miejsc odpowiadającej co najmniej liczbie Uczestników oraz Przedstawicieli Wykonawcy.
- 2.1.4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania z komunikacji miejskiej przez Uczestników warsztatów w czasie ich trwania.
- 2.1.5. Wykonawca oświadcza, że przejazdy będą odbywać się pojazdami dostosowanymi do przewozu osób niepełnosprawnych (np. poruszających się na wózkach inwalidzkich).
- 2.1.6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny oraz komfortu przejazdu.
- 2.1.7. Wykonawca oświadcza, że posiada, lub że podejmie współpracę, na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia, z podmiotem posiadającym ważne certyfikaty, zezwolenia lub licencję na wykonywanie transportu drogowego na terenie USA w zakresie przewozu osób, jeżeli są one wymagane na podstawie obowiązujących przepisów prawa na terenie USA i w zakresie objętym przedmiotem zamówienia.
- 2.1.8. Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego o utracie lub wygaśnięciu ww. uprawnień.
- 2.1.9. Wykonawca wskaże Zamawiającemu podmiot, z którym nawiązał współpracę na potrzeby realizacji transportu drogowego na terenie USA najpóźniej 7 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia warsztatów.

3. Zakwaterowanie

- 3.1. 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 Warszawie 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 30 dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów, przy czym minimalna liczba Uczestników wynosi 70, a maksymalna 101.
- 3.2. Wykonawca dokona rezerwacji i zakupu miejsc noclegowych (6 pełnych dób hotelowych lub więcej, przy czym zameldowanie nastąpi najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem warsztatów, wymeldowanie najwcześniej jeden dzień po zakończeniu warsztatów, z zastrzeżeniem pkt 1.3 powyżej) dla wszystkich Uczestników biorących udział w warsztatach w Bostonie oraz Przedstawicieli Wykonawcy w hotelu/hotelach o standardzie co najmniej 3*, w rozumieniu polskich przepisów prawa. Zamawiający zastrzega, że ostateczna liczba Uczestników, dla których Wykonawca zapewni nocleg zostanie przekazana najpóźniej na 60 dni przed dniem rozpoczęcia warsztatów, przy czym minimalna liczba Uczestników wynosi 70, maksymalna 101.

- 3.3. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie Uczestników w maksymalnie czterech różnych obiektach hotelowych zarówno podczas warsztatów realizowanych w Warszawie jak i w Bostonie. 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.
- 3.4. W przypadku zdarzenia losowego, o którym mowa w pkt 4 cz. II OPZ i ustaleniu przez Strony nowego terminu realizacji, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia zakwaterowania na warunkach przedstawionych w pkt 3.1, 3.2 i 3.3 cz. III OPZ w nowym, ustalonym przez Strony terminie.
- 3.5. Zamawiający w przypadku warsztatów realizowanych zarówno w Warszawie jak i w Bostonie 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).
- 3.6. Hotel/hotele muszą być przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami.
- 3.7. Koszty, które nie są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz z warunkami stawianymi przez Zamawiającego zostaną opłacone indywidualnie przez Uczestników warsztatów.

4. Miejsce realizacji warsztatów – dotyczy tylko warsztatów realizowanych w Warszawie

- 4.1. Wykonawca w przypadku warsztatów realizowanych w Warszawie zapewni klimatyzowaną przestrzeń wykładową (układ klasowy – stoły plus krzesła), oddzielną klimatyzowaną przestrzeń szkoleniową umożliwiającą realizację zajęć grupowych (kilkanaście stołów z miejscami siedzącymi), która może składać się z kilku pomieszczeń, dla wszystkich osób biorących udział w warsztatach. Dodatkowo Wykładowcy mają mieć zapewniony dostęp do oddzielnego pomieszczenia przeznaczonego do pracy/odpoczynku.
- 4.2. Miejsce realizacji warsztatów musi być środowiskiem wolnym od barier komunikacyjnych i dostępnym dla osób niepełnosprawnych tj. Wykonawca jest obowiązany do zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
- 4.3. Zamawiający preferuje naturalne oświetlenie w miejscu realizacji warsztatów.
- 4.4. 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.
- 4.5. W przestrzeni wykładowo – szkoleniowej, z której będą korzystały osoby biorące udział w warsztatach, musi obowiązywać zakaz palenia wyrobów tytoniowych.
- 4.6. Przestrzeń wykładowa musi spełniać następujące wymagania techniczne:
 - 4.6.1. 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;
 - 4.6.2. Projektor o jasności ekranu co najmniej 8000 lumenów, wyświetlający obraz w proporcjach 16:9;

- 4.6.3. 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 przedmiotu zamówienia;
- 4.6.4. 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;
- 4.6.5. Wskaźnik laserowy z funkcją przesuwania slajdów z dodatkowymi bateriami;
- 4.6.6. Mikrofony, w tym co najmniej 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;
- 4.6.7. Dostęp do drukarki z funkcją ksero;
- 4.6.8. Flipcharty (co najmniej jeden) oraz białe tablice suchościeralne z gąbką (co najmniej jedna) z markerami (co najmniej cztery kolory);
- 4.6.9. 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;
- 4.6.10. Dostęp do źródła zasilania – co najmniej jedna wtyczka elektryczna na dwóch Uczestników;
- 4.6.11. Systemy multimedialne muszą osiągnąć pełną funkcjonalność na co najmniej 0,5 h przed rozpoczęciem warsztatów każdego dnia;
- 4.7. 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. Personel ten będzie dostępny co najmniej 1h przed rozpoczęciem warsztatów każdego dnia oraz w trakcie ich trwania;
- 4.8. 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;
- 4.9. 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;
- 4.10. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby miejsce realizacji warsztatów – sala wykładowa, szkoleniowa, pomieszczenia dodatkowe, sanitariaty/łazienki, 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;

- 4.11. Szatnia dla osób biorących udział w warsztatach musi znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sali wykładowej/szkoleniowej. Zamawiający wymaga bezpłatnego udostępnienia szatni z pełną obsługą;
- 4.12. Miejsce realizacji warsztatów musi być dostępne co najmniej 1 h przed rozpoczęciem warsztatów każdego dnia;
- 4.13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wizytacji miejsca realizacji warsztatów w terminie do ostatniego dnia przed datą realizacji;

5. Usługa gastronomiczna i/lub cateringowa w trakcie trwania warsztatów – dotyczy tylko warsztatów realizowanych w Warszawie z wyjątkiem śniadania, które musi być zagwarantowane wszystkim Uczestnikom w trakcie realizacji warsztatów w Bostonie w ramach noclegu w sali restauracyjnej na terenie hotelu (w którym nocuje dany Uczestnik)

- 5.1. Wykonawca w przypadku wszystkich warsztatów realizowanych w Warszawie zapewni wyżywienie dla osób biorących udział w warsztatach (Uczestnicy, Wykładowcy) zgodnie z poniższym zapotrzebowaniem w każdy dzień trwania warsztatów (Wszystkie wskazane poniżej pozycje posiłków muszą uwzględniać dietę wegetariańską):
 - 5.1.1. 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);
 - 5.1.2. Pierwsza przerwa kawowa przedpołudniowa i druga przerwa kawowa popołudniowa dostępne w miejscu realizacji warsztatów. Poczęstunek serwowany podczas obu przerw kawowych musi składać się z:
 - 5.1.2.1. Kawy z dostępnego dla osób biorących udział w warsztatach ekspresu ciśnieniowego (espresso, latte). Ekspresy (co najmniej trzy) powinny być dostępne przez cały czas trwania warsztatów, na bieżąco opróżniane i uzupełniane wodą/kawą. Zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy z bumarów gastronomicznych.
 - 5.1.2.2. 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).
 - 5.1.2.3. Cukier jasny i ciemny oraz słodzik bezcukrowy (w opakowaniach jednoporcjowych).
 - 5.1.2.4. Wody – woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie co najmniej 500 ml na porcję).
 - 5.1.2.5. Dodatki do napojów (w tym cytryna w plasterkach, mleko krowie, mleko roślinne, mleko bez laktozy – serwowane w szklanych lub porcelanowych mlecznikach).
 - 5.1.2.6. Soki w dzbankach, butelkach szklanych po 0,33l lub szklankach (minimum 2 rodzaje jabłkowy, pomarańczowy).
 - 5.1.2.7. Minimum 3 rodzaje kruchych ciasteczek, minimum 3 rodzaje bakali, minimum 3 rodzaje ciast, minimum 3 rodzaje deserów jednoporcjowych;
 - 5.1.2.8. Owoce sezonowe: (minimum 3 rodzaje).
 - 5.1.2.9. Przystawki zimne – minimum 6 rodzajów, na przykład: finger food, kanapki dekoracyjne, tartinki, mini sałatki, tortille, itp.

- 5.1.3. Lunch w formie „bufetu szwedzkiego” dostępny w miejscu realizacji warsztatów:
 - 5.1.3.1. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (nie mniej niż 250 ml na osobę).
 - 5.1.3.2. Dania główne na gorąco – dwa rodzaje do wyboru (w tym jedno danie mięsne, jedno danie wegetariańskie).
 - 5.1.3.3. Ciepłe dodatki – dwa rodzaje do wyboru np. ziemniaki opiekane, ryż, warzywa gotowane.
 - 5.1.3.4. Zimne dodatki – dwa rodzaje do wyboru, np. surówki, sałatki (nie mniej niż 150 g na osobę).
 - 5.1.3.5. Przystawki ciepłe – minimum 8 rodzajów, na przykład: miniburgery, roladki z wędzonego indyka, roladki z cukinii, pieczona ryba, itp.
 - 5.1.3.6. Zamawiający wymaga, aby czas serwowania przerwy obejmującej lunch wynosił minimum 60 minut. Godziny serwowania zostaną ustalone z Zamawiającym.
 - 5.1.3.7. Łączna gramatura dań ciepłych i zimnych wyniesie min. 600 g/osobę.
 - 5.1.3.8. Ostateczne menu zostanie przedstawione do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej 14 dni przed rozpoczęciem warsztatów.
 - 5.1.3.9. Wykonawca zapewni 50% przystawek w wersji wegetariańskiej, zostaną one jasno oznaczone poprzez ustawienie odpowiednich tabliczek przy każdym daniu.
 - 5.1.3.10. Wykonawca zapewni oznaczenie każdej z potraw, tj. jej opis wraz z informacją o daniu wegetariańskim w j. polskim i j. angielskim.
- 5.2. 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.
- 5.3. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant.
- 5.4. Posiłki będą wydawane terminowo w miejscu realizacji warsztatów, zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego harmonogramem warsztatów.
- 5.5. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd.
- 5.6. Serwis kawowy należy przygotować na min. 30 minut przed rozpoczęciem warsztatów.
- 5.7. W sali wykładowej będą dostępne napoje Coca-cola oraz Coca-cola zero przeznaczone dla Wykładowców – każdego dnia 10 butelek każda o poj. 0,5 l.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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.
- 5.10. 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.
- 5.11. 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 5.8;
- 5.12. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwetek jednorazowego użytku.
 - 5.13. Brudne naczynia i pozostałości należy zabierać po konsumpcji posiłków lub w miarę możliwości na bieżąco.
 - 5.14. 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.
 - 5.15. Dokładny harmonogram godzinowy wszystkich przerw w trakcie trwania warsztatów zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia w terminie uzgodnionym uprzednio via e-mail przez Strony.
6. Wykonawca zobowiązany jest do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz stałej współpracy z Zamawiającym, w tym:
- 6.1. Pozostawania w stałym kontakcie (kontakt telefoniczny oraz drogą elektroniczną via email/aplikacje do wideokonferencji); spotkania z Zamawiającym w miarę potrzeb, pomoc i wsparcie dla pracowników Zamawiającego.
 - 6.2. Informowania o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia.
 - 6.3. Wyjaśnienia i konsultowania wszelkich zapytań i niejasności lub błędów zgłaszanych przez osoby biorące udział w warsztatach.
 - 6.4. Wyznaczenia co najmniej dwóch Przedstawicieli Wykonawcy, o których mowa w pkt. 10.7.4.2 lit. b SWZ. Przedstawiciele Wykonawcy będą koordynowali realizację wszystkich warsztatów na terenie USA i towarzyszyli Uczestnikom m.in. w trakcie lotów, transportów lokalnych.
7. Inne warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:
- 7.1. 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.
 - 7.2. Wykonawca niezwłocznie i na bieżąco będzie informował Zamawiającego o wszystkich ustaleniach, które mogą wpłynąć na realizację usługi. 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 4 dni po jej zawarciu.
 - 7.3. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia Uczestników warsztatów na czas trwania podróży na trasie Warszawa - Boston (w obydwie strony) oraz czas pobytu na terenie USA. Polisa ubezpieczeniowa dla każdego Uczestnika obejmować będzie koszty leczenia i pomocy w podróży w wyniku nieszczęśliwego wypadku czy nagłego zachorowania (KL – polisa od kwoty minimalnej 500 000 PLN), następstwa nieszczęśliwych wypadków (NNW – polisa od kwoty minimalnej 7 000 PLN), utratę bagażu podróжного (polisa od kwoty minimalnej 10 000 PLN).