



Nr sprawy: DZ.345.24.ZZ

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług (bezpośrednie) w postaci zapewnienia sali konferencyjnej, wyżywienia oraz miejsc noclegowych na potrzeby organizacji, przez Instytut Łączności – Państwowy Instytut Badawczy, 2-dniowych warsztatów w ramach umowy dotacji celowej 1/DT/2024.

Termin wykonania zamówienia:

Spotkanie odbędzie się w dniach 21 – 22 listopada 2024 roku

Liczba uczestników:

45 osób

Wymagania hotel

Zapewnienie hotelu:

- a) o standardzie min. 3* tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3* wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. 2006 Nr 22 poz. 169).
- b) znajdującego się poza granicami M. st. Warszawy i posiadającego bezpośrednio (jednym środkiem transportu) połączenie komunikacją podmiejską ze stacji Warszawa Śródmieście w czasie nieprzekraczającym 80 minut, mierzone za pomocą portalu jakdojade.pl w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia, czas dojazdu samochodem z Dworca Warszawa Centralna w czasie nieprzekraczającym 45 minut w godzinach między 8:00 – 10:00 w ciągu dnia;
- c) znajdującego się w odległości nie większej niż 10 km od granicy M. st. Warszawy;
- d) parking – zapewnienie miejsc parkingowych w miejscu organizacji spotkania dla 15 pojazdów przez 2 doby. Usługa zapewnienia parkingu zostanie rozliczona na podstawie liczby faktycznie wykorzystanych miejsc parkingowych.

Wymagania sala konferencyjna

1. Wynajem jednej sali głównej (plenarnej) dla 45 osób

- a) sala konferencyjna, w której będą przebywać uczestnicy spotkania, musi mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia spotkania, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe,
- b) sala musi być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych (nie może być np. za przepierzeniem sali restauracyjnej bądź zaadaptowanym pokojem hotelowym)
- c) ustawienie stołów: podkova zewnętrzna lub szkolny lub długi stół. Liczba miejsc siedzących w sali konferencyjnej oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników/uczestniczek spotkania



PODKOWA



SZKOLNY



DŁUGI STÓŁ

- d) dostęp do światła dziennego
- e) zapewniony bezpłatny dostęp do internetu (Wi-Fi),
- f) klimatyzacja, umożliwiająca regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia
- g) sala podczas przerw zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza spotkania
- h) zapewnione zaplecze sanitarne (toalety) w pobliżu sali konferencyjnej
- i) zapewnienie dostępu do sali co najmniej na 2h przed rozpoczęciem spotkania oraz na 1h po jego zakończeniu.
- j) Wyposażenie:
 - flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony)
 - projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie)
 - ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników/uczestniczek
 - laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
 - przedłużacz o długości minimum 5m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy)
 - stolik na materiały prowadzącego spotkanie

Usługi gastronomiczne:

Dzień spotkania	serwis kawowy	śniadanie	obiad	kolacja
21.11.2024 (9.00-18.00)	ciągły dostęp	0	1	1
22.11.2024 (9.00-14.00)	ciągły dostęp	1	1	X

Na jeden dzień spotkania dla każdej osoby uczestniczącej w spotkaniu przypada następujące zapotrzebowanie żywieniowe:

- a) Serwis kawowy – stały dostęp:
 - Woda mineralna niegazowana/gazowana – bez ograniczeń
 - kawa czarna i kawa z ekspresu – bez ograniczeń
 - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń
 - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
 - ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os / sezonowe owoce filetowane - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os
- b) Obiad w formie bufetu:



- Zupa – min 200 ml/os
- danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru oraz danie wegetariańskie (min. 150g/os)
- sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
- dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
- deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l /os
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna

c) Kolacja serwowana:

- przystawki / sałatki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
- wybór wędlin, mięs pieczonych – 3 rodzaje
- wybór serów – 3 rodzaje
- warzywa – 3 rodzaje
- pieczywo - 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
- 2 dania główne na ciepło – dwa rodzaje w tym jedno mięsne (min. 150g/os)
- dodatków typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – bez ograniczeń
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- sok owocowy – bez ograniczeń
- napój gazowany – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna

d) Śniadanie w formie bufetu:

- przystawki / sałatki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
- danie śniadaniowe na ciepło - 3 rodzaje
- wybór serów i wędlin – 3 rodzaje
- warzywa – 3 rodzaje
- pieczywo - 2 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
- woda mineralna niegazowana / niegazowana – bez ograniczeń
- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
- wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
- sok owocowy – bez ograniczeń
- napój gazowany – bez ograniczeń
- dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
- deser typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,

2. W ramach usługi Wykonawca zapewni:

a) obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (minimum 1 osoba), obecną przez cały czas trwania spotkania.

b) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.



3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce muszą być czyste i dojrzałe.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
5. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym.

Wymagania pokoje:

Zamawiający wymaga, aby miejsce, w którym odbywać się będzie spotkanie posiadało :
bazę noclegową umożliwiającą zapewnienie noclegów dla uczestników spotkania.

Miejsca noclegowe dla max. 45 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania dostępnych w terminie spotkania.

Rozliczenie miejsc noclegowych nastąpi po faktycznym ich wykorzystaniu.