Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
znak sprawy: AF-411-13/20

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania szkoleń realizowanych w ramach projektu pn. *„Budowanie zdolności kluczowych zainteresowanych stron w dziedzinie energii geotermalnej”* w dniach: 17-21.05.2022 r.

Przedmiot zamówienia

1. Liczba uczestników: około 50 osób.
2. Termin realizacji szkolenia: 17-21.05.2022 r.
3. Rodzaj wydarzenia - szkolenia w ramach projektu pn. *„Budowanie zdolności kluczowych zainteresowanych stron w dziedzinie energii geotermalnej”*
4. Miejsce organizacji konferencji: Warszawa

Wykonawca zapewnieni realizację usług podczas trwania szkoleń: noclegów, usług restauracyjnych, cateringowych i konferencyjnych w tym samym obiekcie hotelowym dla wszystkich uczestników.

1. Standard miejsca realizacji szkolenia:

Wykonawca zapewni realizację szkoleń w hotelu posiadającym przyznaną kategorię co najmniej trzygwiazdkową, posiadającym zaplecze konferencyjne i zaplecze noclegowo-restauracyjne (kategoryzacja obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. oraz Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169)

1. Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu:

Wykonawca zapewni trzy noclegi dla ok. 40 osób w dniach 17-20.05.2022 oraz 10 noclegów w dniach 17-21.05.2022. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych, każdy z pełnym węzłem sanitarnym. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników i gości konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, płatnej TV, itp.). Możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż na 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. *Ilość posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania konferencji.* Wydawanie posiłków rozpocznie się kolacją w dniu 17.05.2022 r. i zakończy śniadaniem w dniu 21.05.2022 r.

1. Wymagania dotyczące wyposażenia.

Wykonawca zapewnieni salę konferencyjną na co najmniej 50 osób w układzie przy stołach, bez podpór i filarów wewnętrznych, wyposażoną w instalację nagłaśniającą i prezentację multimedialną, oraz następujące wyposażenie :

1. duży ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydialny dla min. 5 osób, wraz z przykryciem;
2. sprzęt audiowizualny - flipcharty, rzutnik multimedialny;

Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących terminach: pierwszy dzień szkolenia 18.05.2022 r. od godz. 8:00 – cały dzień; drugi dzień szkolenia 19.05.2022 – od godz. 8:00 – cały dzień. Wymagane ustawienie krzeseł w układzie przy stołach (z zachowaniem zasad obowiązujących w czasie pandemii).

Sala konferencyjna musi być usytuowana w tym samym hotelu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz usługi noclegowe dla uczestników konferencji.

1. Obsługa rejestracji, materiały szkoleniowe.

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

1. Wykonawca zapewni podczas trwania szkolenia bezpieczne, zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów szkoleniowych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
2. Oznakowanie sali konferencyjnej i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników szkolenia.
3. Catering/usługi gastronomiczne - śniadanie i obiady serwowane będą w restauracji hotelowej. Usługi gastronomiczne muszą spełniać następujące wymagania:
4. śniadania - zgodnie z ofertą hotelową; (18-21.05.2022)
5. obiad - dwa dni szkoleniowe; (18-19.05.2022)
6. kolacja – cztery dni; (17-20.05.2022).
7. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Zapewnienie bezpłatnego parkingu hotelowego dla uczestników szkolenia, dla min. 40 samochodów osobowych.

Ścisła współpraca i bieżący kontakt koordynatorów Wykonawcy z przedstawicielami Zamawiającego przy organizacji szkoleń.

**11) Wymagania dotyczące menu** (proponowane menu do ustalenia z Zamawiającym)

1. Śniadania: szwedzki bufet, zgodnie ze standardem hotelowym.
2. Przerwy kawowe – 2-dni - całodniowe podczas trwania konferencji, w tym woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru kilka rodzajów herbat w torebkach), soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje), mleko do kawy, cytryna do herbaty, cukier, serwetki, mini ciasteczka.
3. Obiady w formie szwedzkiego bufetu powinny się składać np. z:
* dwóch rodzajów zup;
* trzech różnych dań gorących, w tym:
* dwa różne dania mięsne np. z wieprzowiny, drobiu, cielęciny jagnięciny lub wołowiny;
* jedno danie bezmięsne,
* ryż, ziemniaki (gotowane, smażone lub zapiekane) kluski, makaron, kasza;
* co najmniej 3 rodzaje dodatków warzywnych, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.;
* 3 rodzajów deserów (np. krem, ciasta, torty, galaretki owocowe, owoce, itp.);
* woda mineralna, kawa, herbata lub kompot.
1. Kolacja z obsługą kelnerską powinna składać się np. z:
* przystawki (serwowanej do stolików);
* dania głównego (serwowanego do stolików); bezmięsnego lub mięsnego: z wieprzowiny, drobiu, cielęciny, jagnięciny, dziczyzny lub wołowiny z dodatkami i sałatką (do wyboru);
* deser + napoje zimne: soki, woda mineralna, kawa, herbata