

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sali konferencyjnej i zapewnienie usługi cateringowej na potrzeby organizacji w Warszawie **Konferencji z zakresu bezpieczeństwa sieci teleinformatycznych SECURE Early Bird 2019**, zwanej dalej „Konferencją”.
2. Termin realizacji zamówienia - Konferencji: 28 maja 2019 r. w godzinach 9:00 – 15:00. Dodatkowe informacją są zawarte w Rozdziale IV poniżej.
3. Lokalizacja Konferencji: na terenie Warszawy, konferencja powinna zostać zorganizowana w odległości nie większej niż 10 km od Dworca PKP Warszawa Centralna (ul. Aleje Jerozolimskie 54, 00-024 Warszawa, odległość mierzona za pomocą portalu Google maps, metodą pomiaru odległości), w hotelu spełniającym kryteria hotelu min. 4* bądź w centrum konferencyjnym, które odpowiada standardowi hotelu 4*.
4. Wykonawca zorganizuje w swojej siedzibie przynajmniej jedno spotkanie, podczas którego/których zostanie omówiona koncepcja organizacji Konferencji, obejmującą realizację poszczególnych zadań wchodzących w skład zamówienia. Pierwsze spotkanie odbędzie się niezwłocznie po podpisaniu umowy. W razie potrzeby Wykonawca zorganizuje więcej niż jedno spotkanie z Zamawiającym. Podczas spotkania Strony uzgodnią sposób i formę komunikacji oraz przekazywania dokumentów/materiałów podlegających akceptacji Zamawiającego.
5. Terminy określone w niniejszym dokumencie dotyczą dni roboczych. Przez dzień roboczy uważa się dni od poniedziałku do piątku, o ile któryś z tych dni nie jest dniem wolnym od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 90). W odniesieniu do korespondencji – co do zasady, termin uważa się za dotrzymany, jeżeli wiadomość dotrze do drugiej strony w godzinach pracy. Godziny pracy Zamawiającego to 8:00-16:00.
6. Liczba uczestników Konferencji – 300 osób, z zastrzeżeniem, że ostateczna liczba uczestników Konferencji zostanie podana Wykonawcy w terminie nie później niż 15 dni przed Konferencją.

II. Założenia Konferencji

Zamawiający jest organizatorem jednodniowej Konferencji, która w roku 2019 odbędzie się po raz drugi.

III. Zadania Wykonawcy:

W ramach zamówienia Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie:

- 1) sali konferencyjnej, zgodnie ze standardem zamieszczonym w opisie, o którym mowa w **Rozdziale IV pt.: „Wymagania dotyczące sali konferencyjnej”**;
- 2) miejsca na recepcję Konferencji, w której odbywać się będzie obsługa uczestników przez cały czas trwania Konferencji, opis wymagań znajduje się w **Rozdziale V pt.: „Dodatkowe wymagania lokalowe”**;
- 3) usługi cateringowej dla min. 200 a max. 300 osób uczestniczących w Konferencji, o którym mowa w **Rozdziale VII pt.: „Obsługa cateringowa”**;
- 4) min. 5 miejsc parkingowych na terenie, na którym znajduje się budynek i w którym organizowana jest Konferencja;
- 5) usługi technicznej, której szczegółowy zapis znajduje się w **Rozdziale VI pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne”**.

IV. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

W ramach zamówienia Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie:

- 1) sali konferencyjnej posiadającej miejsca siedzące dla minimum 300 osób w ustawieniu teatralnym umożliwiającym widoczność stołu prezydialnego;
- 2) warunków technicznych umożliwiających montaż sprzętu do nagrania prezentacji podczas Konferencji;
- 3) sali spełniającej warunki do przeprowadzenia Konferencji, posiadającej system wentylacyjny, regulację klimatyzacji i wyposażoną w system oświetlenia sztucznego;
- 4) warunków technicznych umożliwiających dostęp do bezprzewodowego internetu dla uczestników Konferencji i gniazd elektrycznych zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale VI pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne”**;
- 5) wyposażenia w sali konferencyjnej: sprzęt do prezentacji - projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania – również tych siedzących z tyłu sal, aparaturę nagłośnieniową dla prelegentów i udźwiękowionych prezentacji multimedialnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym koniecznym do jego prawidłowego funkcjonowania, minimum 2 mikrofony bezprzewodowe (w każdej sali), minimum 1 mównicę, butelkowaną wodą mineralną gazowaną i niegazowaną dla prelegentów, przygotowaną na stolikach obok mównicy. Sala musi być dostępna i w pełni gotowa zgodnie z ww. wymogami co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem Konferencji. Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania.

V. Dodatkowe wymagania lokalowe

Wykonawca zapewni:

- 1) Oznakowanie sal konferencyjnych oraz drogi do sal, w których odbywać się będzie Konferencja.
- 2) Recepcję wraz z wyposażeniem w stoły recepcyjne w celu zorganizowania recepcji Konferencji. W recepcji odbywać się będzie obsługa uczestników przez cały czas trwania Konferencji w tym: udzielanie uczestnikom wszelkich informacji dotyczących organizacji Konferencji, rejestracja uczestników i rozdawanie identyfikatorów, dystrybucja materiałów konferencyjnych wśród uczestników Konferencji, prowadzenie listy obecności uczestników Konferencji;
- 3) Zapewnienie odpowiedniej liczby sanitariatów oraz szatni wraz z pomieszczeniem umożliwiającym przechowanie bagaży, która będzie czynna na 1 godzinę przed rozpoczęciem Konferencji aż do 1 godziny po zakończeniu Konferencji;
- 4) Zapewnienie miejsca na przerwę kawową i posiłki, dostosowane do liczby uczestników Konferencji, poza salą konferencyjną;
- 5) natychmiastową obsługę serwisowo-techniczną przed i w trakcie trwania Konferencji.

VI. Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią Internet)

1. Wykonawca zapewni dostęp do sieci Internet Zamawiającemu oraz uczestnikom Konferencji we wszystkich wynajętych salach oraz w przyległych korytarzach i całego obszaru Konferencji. Czas dostępności od godz. 8:00 do 15:00
2. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o wszelkich możliwych problemach mogących zakłócić łączność w czasie trwania Konferencji, bezpośrednio po uzyskaniu informacji w tym zakresie.
3. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie zapewnienia bezprzerwowego dostępu do sieci Internet przez cały czas trwania Konferencji i gotową do natychmiastowego przystąpienia do naprawy w przypadku awarii – w trakcie trwania Konferencji.

VII. Obsługa cateringowa

1. Wykonawca zapewni świadczenie usługi obsługi cateringowej dla min. 200 osób a max. 300 osób
2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu min. 2. propozycje menu dla każdej z powyższych usług, zgodne z warunkami opisanymi w dalszej części szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, w terminie 15 dni przed datą rozpoczęcia Konferencji.
3. Zamawiający w terminie 5 dni roboczych od otrzymania propozycji, dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę.
4. Wykonawca zapewni:
 - 1) Usługę cateringową składającą się z: 1 przerwy kawowej: świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – min. trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleko, świeża cytryna,

cukier biały, brązowy trzcinowy, słodzik, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (ilość wody niegazowanej będzie dwukrotnie większa niż gazowanej), kruche ciasteczka, min. 2 rodzaje soków owocowych;

- 2) Usługę cateringową składającą się z: jednego lunchu; lunchu w formie bufetu szwedzkiego składającego się z: przystawek/surówek (minimum 2 rodzaje), zupy, ciepłego dania głównego (minimum 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), napojów zimnych (butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, soki);
5. Zamawiający zastrzega, aby serwis kawowy i lunch były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników Konferencji lub w przestrzeni zarezerwowanej wyłącznie dla uczestników Konferencji lub w przestrzeni z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników Konferencji, w tym samym obiekcie, w którym świadczona jest usługa wynajmu sali konferencyjnej.
6. Wszystkie dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych lub porcelanowych.
7. Napoje zimne będą serwowane w naczyniach szklanych.
8. Używana zastawa będzie czysta i nieuszkodzona. Użyta w trakcie konsumpcji zastawa będzie na bieżąco sprzątana.
9. Używane obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
10. Wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (np. soki) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
11. O faktycznej liczbie uczestników Konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 15 dni przed terminem Konferencji. Ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby faktycznie zgłoszonych uczestników Konferencji.