

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na kompleksowej organizacji warsztatów z Wojewódzkimi Koordynatorami ds. Innowacji w Edukacji przy MEN w dniach 5 września - 6 września 2019r. W ramach tejże usługi Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie: odpowiednio wyposażonej Sali konferencyjnej (pierwszego dnia warsztatów), Sali warsztatowej (drugiego dnia warsztatów) - wraz z niezbędnym zapleczem organizacyjnym, usługi cateringowej (pierwszego dnia Warsztatów) oraz pokoi hotelowych dla uczestników Warsztatów (w pierwszym dniu warsztatów), zwanej dalej „Warsztatami”.
2. Termin realizacji zamówienia - Warsztatów: 5 – 6 września 2019 r.
3. Lokalizacja Warsztatów: na terenie Warszawy, Warsztaty powinny zostać zorganizowane 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 Warsztatów, obejmującą realizację poszczególnych zadań wchodzących w skład zamówienia. Pierwsze spotkanie odbędzie się niezwłocznie po zawarciu 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 Warsztatów – maksymalnie 30 osób, z zastrzeżeniem, że ostateczna liczba uczestników Warsztatów zostanie podana Wykonawcy w terminie nie późniejszym niż 5 dni przed Warsztatami.

II. Założenia Warsztatów

1. Zamawiający jest organizatorem Warsztatów, które potrwać dwa dni następujące po sobie i składają się z następujących elementów:
 - 1) Pierwszy dzień Warsztatów (5 września 2019r.) – rejestracja uczestników i ciągła przerwa kawowa ze śniadaniem, która potrwa dwie godziny. Następnie uroczyste otwarcie Warsztatów połączone z częścią wykładową, które potrwa 1 godzinę i 30 minut. Potem godzinna przerwa na lunch. Następnie część warsztatowa polegająca na pracy w 4 grupach przy oddzielnych stolikach każda grupa, która potrwa 3 godziny i 30 minut.
 2. Drugi dzień Warsztatów (6 września 2019r.) – spotkanie trwające ok. 2 godzin. Dokładne godziny oraz scenariusz Warsztatów zostaną określone pomiędzy stronami w ramach spotkań roboczych, o których mowa w Rozdziale I pkt 4 SOPZ.

III. Zadania Wykonawcy:

1. W ramach zamówienia Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie:
 - 1) sali konferencyjnej dla 30 osób w pierwszym dniu Warsztatów, zgodnie ze standardem zamieszczonym w opisie, o którym mowa w **Rozdziale IV SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sali konferencyjnej”, z zastrzeżeniem, że** aby sala konferencyjna znajdować się będzie w tym samym obiekcie, w którym świadczona jest usługa;
 - 2) sali warsztatowej dla 15 osób w drugim dniu Warsztatów zgodnie ze standardem zamieszczonym w opisie, o którym mowa w **Rozdziale V SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sali warsztatowej”, z zastrzeżeniem, że** aby sala warsztatowa znajdować się będzie w tym samym obiekcie, w którym świadczona jest usługa;
 - 3) miejsca na recepcję Warsztatów, w którym odbywać się będzie obsługa uczestników w pierwszym dniu Warsztatów przez 3 godziny, opis wymagań znajduje się w **Rozdziale VI SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania lokalowe”;**
 - 4) usługi cateringowej dla min. 25 a max. 30 osób uczestniczących w pierwszym dniu Warsztatów, zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale IX SOPZ pt.: „Obsługa cateringowa ”;**

- 5) min. 5 miejsc parkingowych na terenie, na którym znajduje się budynek i w którym organizowane będą Warsztaty (pierwszy i drugi dzień warsztatów);
- 6) puli 15 pokoi jednoosobowych ze śniadaniem dla uczestników Warsztatów - zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale VII SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące pokoi hotelowych”**;
- 7) usługi technicznej, której szczegółowy zapis znajduje się w **Rozdziale VIII SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)”**;
- 8) Zamawiającemu możliwości umieszczenia w przestrzeni hotelowej, po wcześniejszej konsultacji z Wykonawcą, naklejek o charakterze informacyjno - promocyjnym.

IV. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

Wykonawca zapewni Zamawiającemu salę przeznaczoną do przeprowadzenia w pierwszym dniu Warsztatów (salę konferencyjną) spełniającą następujące kryteria:

- 1) Miejsca siedzące dla 30 osób w ustawieniu w kształcie podkowy umożliwiającym widoczność stołu prezydialnego, a następnie przeorganizowanie jej w części warsztatowej na układ bankietowy zasiadany przy 4 stołach 6 osobowych;
- 2) przestrzeń znajdującą się w sali konferencyjnej na potrzeby organizacji usługi cateringowej tj. ciągłej przerwy kawowej ze śniadaniem;
- 3) czas wymagany na dokonanie podziału sali do części warsztatowej nie może przekroczyć 1 godziny;
- 4) posiadającą sprawny system wentylacyjny, regulację klimatyzacji, dostęp do światła dziennego oraz jest wyposażona w system oświetlenia sztucznego;
- 5) warunki techniczne mają umożliwiać dostęp do bezprzewodowego Internetu dla uczestników Warsztatów i gniazd elektrycznych zgodnie z opisem, o którym mowa w **Rozdziale VIII SOPZ pt.: „Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)”**;
- 6) możliwość ustawienia na sali konferencyjnej max. 2 stołów oraz minimum 4 krzeseł dla osób z obsługi technicznej;
- 7) oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali, w której odbywać się będą Warsztaty;
- 8) wyposażenie sali konferencyjnej w sprzęt do prezentacji - projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania, aparaturę nagłośnieniową dla prelegentów i udźwiękowionych prezentacji multimedialnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym koniecznym do jego prawidłowego funkcjonowania, minimum 2 mikrofony bezprzewodowe. Sala musi być dostępna

i w pełni gotowa zgodnie z ww. wymogami co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem Warsztatów. Bezawaryjność działania wszystkich ww. urządzeń musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu 1 godzinę przed rozpoczęciem spotkania.

V. Wymagania dotyczące sali warsztatowej

1. Wykonawca zapewni Zamawiającemu, na 2 godziny, jedną salę warsztatową na drugi dzień Warsztatów dla 15 osób, spełniającej następujące wymagania:
 - 1) Miejsca siedzące dla 15 osób w ustawieniu w kształcie podkowy;
 - 2) Sala posiadająca system wentylacyjny, regulację klimatyzacji, dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego;
 - 3) dostęp do bezprzewodowego Internetu dla prowadzącego oraz dla uczestników Warsztatów, jak również dostęp do gniazd elektrycznych.

VI. Dodatkowe wymagania lokalowe

Wykonawca zapewni:

- 1) Oznakowanie sali konferencyjnej i warsztatowej oraz drogi do sali, w której odbywać się będą Warsztaty.
- 2) Recepcję wraz z wyposażeniem w stoły recepcyjne nakryte sukrem w celu zorganizowania recepcji Warsztatów. W recepcji odbywać się będzie obsługa uczestników przez 3 pierwsze godziny trwania Warsztatów w tym: udzielanie uczestnikom wszelkich informacji dotyczących organizacji Warsztatów, rejestracja uczestników i rozdawanie identyfikatorów, dystrybucja materiałów konferencyjnych wśród uczestników Warsztatów, prowadzenie listy obecności uczestników Warsztatów;
- 3) min. 5 miejsc parkingowych na terenie, na którym znajduje się budynek i w którym organizowane są Warsztaty;
- 4) odpowiednią liczbę sanitariatów oraz szatnię;
- 5) miejsca na posiłki, dostosowane do liczby uczestników Warsztatów, poza salą konferencyjną.

VII. Wymagania dotyczące pokoi hotelowych



Wykonawca zapewni pulę 15 pokoi 1-osobowych ze śniadaniem. Pokoje zostaną wynajęte na jedną dobę hotelową w czasie trwania Warsztatów. Zamawiający zastrzega, że może skorzystać z rezerwacji wszystkich pokoi, części lub nie rezerwować żadnego z pokoi. Ostateczny termin wymaganej przez Zamawiającego liczby pokoi hotelowych zostanie ustalony w formie kontaktów roboczych pomiędzy Stronami, najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem realizacji Warsztatów.

Dodatkowo standard pokoi hotelowych nie może być niższy niż standard sali konferencyjnej, tj. min. standard 4-gwiazdkowego hotelu.

W przypadku wynajęcia sali konferencyjnej i sali warsztatowej w centrum konferencyjnym, Zamawiający dopuszcza możliwość, aby pokoje znajdowały się poza budynkiem, w którym odbywać się będą Warsztaty, jednakże odległość pomiędzy salami, a budynkiem, w którym znajdować się będą pokoje nie może być większa niż 300 m.

VIII. Dodatkowe wymagania techniczne (szczegółowe wymagania dotyczące zapewnienia łączności z siecią internet)

1. Wykonawca zapewni dostęp do sieci internet Zamawiającemu oraz uczestnikom Warsztatów we wszystkich wynajętych salach oraz w przyległych korytarzach i całego obszaru Warsztatów, w tym przestrzeni udostępnionej na świadczenie usługi cateringowej.
2. Dostęp do sieci internet będzie możliwy za pośrednictwem bezprzewodowej sieci Wi-Fi rozgłaszanej poprzez minimum 2 punktów dostępowych Access Point, – w następujących salach i terminach tj. w sali konferencyjnej oraz w sali warsztatowej dostęp do internetu za pomocą bezprzewodowej sieci Wi-Fi z minimum 2 urządzeniami Access Point. Czas dostępności przez cały czas trwania Warsztatów.
3. Wykonawca zapewni usługę dostępu do internetu o łącznej przepływności:
 - 1) 50 Mbps w czasie organizacji i trwania pierwszego dnia Warsztatów,
 - 2) 25 Mbps w czasie trwania i organizacji drugiego dnia Warsztatów
4. Wykonawca poinformuje Zamawiającego o wszelkich możliwych problemach mogących zakłócić łączność w czasie trwania Warsztatów, bezpośrednio po uzyskaniu informacji w tym zakresie.
5. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w zakresie zapewnienia bezprzerwowego dostępu do sieci Internet przez cały czas trwania Warsztatów i gotową do natychmiastowego przystąpienia do naprawy w przypadku awarii – w trakcie trwania Warsztatów.
6. Wykonawca zapewni natychmiastową obsługę serwisowo-technicznej przed i w trakcie trwania Warsztatów.



IX. Obsługa cateringowa

1. Wykonawca zapewni świadczenie usługi obsługi cateringowej w pierwszym dniu Warsztatów dla min. 25 a max. 30 osób.
2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu min. 2. propozycje menu dla usługi cateringowej, zgodne z warunkami opisanymi w dalszej części szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, w terminie 4 dni przed datą rozpoczęcia Warsztatów. Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego od otrzymania propozycji, dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę.
3. Wykonawca zapewni:
 - 1) Ciągłą usługę cateringową składającą się z: całodziennej przerwy kawowej (pierwszego dnia Warsztatów): 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), ciastka – min. 3 rodzaje kruchych ciastek, ciasto – min. 2 rodzaje ciasta, min. 2 rodzaje soków owocowych;
 - 2) Pierwszego dnia przed rozpoczęciem Warsztatów śniadanie składające się z kanapek bankietowych – min. 3 rodzaje na różnych rodzajach pieczywa, w tym kanapki wegetariańskie oraz z dwóch rodzajów przekąsek typu finger foods, w tym jedna wegetariańska, dla max. 30 osób;
 - 3) Usługę cateringową składającą się z: jednego lunchu w formie bufetu szwedzkiego składającego się z: przystawek/surówek (minimum 4 rodzaje), zupy, ciepłego dania głównego (minimum 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie), min. 2. rodzajów sałatek, deseru (min. 2 rodzaje ciast i 2 gatunki owoców), napojów zimnych (butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, soki), napojów gorących (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata);
 - 4) aby wszystkie dania oraz napoje gorące zostały podane w naczyniach ceramicznych lub porcelanowych;
 - 5) aby napoje zimne były serwowane w naczyniach szklanych;
 - 6) aby użyta zastawa była czysta i nieuszkodzona. Użyta w trakcie konsumpcji zastawa będzie na bieżąco sprządana;
 - 7) aby użyte obrusy oraz skirtingi były bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone;
 - 8) aby wszystkie posiłki zapewniane przez były 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;

4. O ostatecznej liczbie uczestników Warsztatów Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 4 dni przed terminem Warsztatów. Ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby faktycznie zgłoszonych uczestników Warsztatów.