

## **Załącznik nr 1 do SWZ**

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1) **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas trwania działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektu pn. „Budowa zdolności kluczowych zainteresowanych stron w dziedzinie energii geotermalnej” w dniach: **24-28.04.2023 r.**

Wykonawca zapewni realizację nast. usług: noclegów, usług restauracyjnych, i konferencyjnych w tym samym hotelu dla wszystkich uczestników oraz transportowych podczas trwania Działań szkoleniowych.

2) **Liczba uczestników:** około 90 osób.

3) **Termin realizacji szkolenia:** **24-28.04.2023 r.**

4) **Rodzaj wydarzenia** – Działania szkoleniowe w ramach projektu pn. „Budowa zdolności kluczowych zainteresowanych stron w dziedzinie energii geotermalnej”

5) **Miejsce organizacji konferencji:** Warszawa

6) **Standard miejsca realizacji szkolenia:**

Wykonawca zapewni realizację szkoleń w hotelu znajdującym się w okręgu maksymalnie o promieniu 5 km od Dworca Centralnego Warszawa (al. Jerozolimskie 54, 00-024 Warszawa), posiadającym przyznaną kategorię **co najmniej trzygwiazdkową**, wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (<https://turystyka.gov.pl>), posiadającym zaplecze konferencyjne i zaplecze noclegowo-restauracyjne.

7) **Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu:**

Wykonawca zapewni trzy noclegi dla ok. 65 osób w dniach 24-27.04.2023 oraz dodatkowo 10 noclegów w dniach 24-28.04.2023. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, każdy z pełnym węzłem sanitarnym. Pokoje o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym. Zamawiający nie będzie ponosić dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników i gości Działań szkoleniowych w trakcie całego pobytu w hotelu, nie uwzględnionych w przedmiocie zamówienia (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, płatnej TV, itp.). Możliwość korekty ilości uczestników w terminie do 6 dni włącznie przed dniem rozpoczęcia świadczenia usługi. Ilość posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania Działań szkoleniowych. Wydawanie posiłków rozpocznie się kolacją w dniu 24.04.2023 r. i zakończy śniadaniem w dniu 28.04.2023 r. Posiłki wydawane zgodnie z Programem Działań szkoleniowych.

## **8) Wymagania dotyczące wyposażenia.**

Wykonawca zapewni salę konferencyjną bez podpór i filarów wewnętrznych, na co najmniej 90 osób w układzie przy stołach, wyposażoną w instalację nagłaśniającą, która nie będzie interferować z innymi salami i urządzeniami do prezentacji multimedialnych, zasłony/rolety, sprawnie funkcjonująca klimatyzacja oraz następujące wyposażenie:

a) 2 duże ekrany i rzutniki multimedialne ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop wraz z niezbędnymi podłączeniami, samodzielne nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydencki dla min. 5 osób, wraz z przykryciem; mównicę konferencyjną wraz z nagłośnieniem,

b) Flipcharty,

c) Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących terminach:

-24.04.2023 – od godz. 17:00 (instalacja i próba sprzętu do tłumaczenia symultanicznego, nagłośnienia; sprawdzenie działania wyposażenia multimedialnego);

-25.04.2023r. od godz. 8:00 – cały dzień (Wymagane ustawienie krzeseł w układzie przy stołach/szkolnym, przy stołach 4 osobowych z przerwą między rzędami minimum 1 m);

-26.04.2023 – od godz. 8:00 – cały dzień (Wymagane ustawienie krzeseł w układzie przy stołach/szkolnym, przy stołach 4 osobowych z przerwą między rzędami minimum 1 m);

-27.04.2023 - od godz. 8:00 – 09:30 (sala do 60 osób ułożenie teatralne).

d) W sali musi znaleźć się miejsce na kabinę do tłumaczeń symultanicznych wraz z możliwością podłączeń do niej energii elektrycznej,

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

## **9) Obsługa rejestracji, materiały szkoleniowe.**

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

a) Wykonawca zapewni podczas trwania Działania szkoleniowych bezpieczne, zamknięte na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów szkoleniowych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.

b) Oznakowanie sali konferencyjnej logiem przesłanym drogą elektroniczną przez Zamawiającego oraz zabezpieczenie miejsca, dwóch stolików i krzeseł na rejestrację uczestników szkolenia przed salą konferencyjną.

## **10) Catering/usługi gastronomiczne** - śniadanie i obiady serwowane będą w restauracji hotelowej. Przerwa kawowa Usługi gastronomiczne muszą spełniać następujące wymagania:

a) śniadania – zgodnie z ofertą hotelową (25-28.04.2023)

b) obiad – dwa dni szkoleniowe (25-26.04.2023)

c) przerwa kawowa- dwa dni szkoleniowe (25-26.04.2023) usytuowana poza salą konferencyjną

d) kolacja – cztery dni (24-27.04.2023).

## **11) Pozostałe obowiązki Wykonawcy**

Zapewnienie bezpłatnego parkingu hotelowego dla Zamawiającego, dla min. 10 samochodów osobowych.

Ścisła współpraca i bieżący kontakt koordynatorów Wykonawcy z przedstawicielami Zamawiającego przy organizacji Działań szkoleniowych poprzez oddelegowanie pracownika hotelu do dyspozycji Zamawiającego.

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

a) **Śniadania:** szwedzki bufet, dania ciepłe i zimne.

b) **Przerwy kawowe** – 2-dni - całodniowe podczas trwania działań szkoleniowych, 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.

c) **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: surówki, warzywa gotowane itp.;
- ✓ 3 rodzajów deserów (np. krem, ciasta, owoce, itp.);
- ✓ woda mineralna, kawa, herbata.

d) **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