

Załącznik Nr 1
do zapytania ofertowego nr 1/2020

I. Dane Zamawiającego

Collegium Civitas

Plac Defilad 1, PKiN p. XII

00-901 Warszawa

NIP 525-20-83-784, REGON 012769984

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Infrastruktura oraz sala wykładowa/konferencyjna

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia obiektu spełniającego następujące kryteria:

- a) Hotel/pensjonat wskazany w ofercie powinien posiadać standard co najmniej trzygwiazdkowy, zgodnie rozporządzeniem Ministra Gospodarki i pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jedn. Dz.U.2017, poz. 2166).
- b) Obiekt zlokalizowany powinien być w odległości co najmniej 50 km od siedziby Zamawiającego w województwie mazowieckim (tj. odległość liczona będzie dla najkrótszej trasy przejazdu samochodem według przeglądarki <https://www.google.pl/maps>. Jako punkt początkowy należy wpisać adres: PKiN, Plac Defilad 1 00-901 Warszawa, a jako adres końcowy podać wskazane w ofercie miejsce).
- c) Obiekt powinien posiadać salę restauracyjną dla co najmniej 100 osób.
- d) Obiekt powinien być wyposażony w salę konferencyjną/szkoleniową dla co najmniej 100 osób lub 2/4 mniejsze sale szkoleniowe. Sala powinna spełniać wszystkie wymagania BHP, które pozwolą na przeprowadzenie warsztatów w odpowiednich i bezpiecznych warunkach.
- e) sala szkoleniowa powinna znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będą świadczone usługi hotelowe i cateringowe lub na terenie tego obiektu.
- f) Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w sprzęt szkoleniowy i multimedialny, w szczególności laptop, nagłośnienie (w tym mikrofon), tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny oraz obsługę techniczną podczas trwania szkolenia. Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w klimatyzację.
- g) Sala szkoleniowa powinna zawierać odpowiednią ilość krzeseł dla każdego z uczestnika. Sposób ustawienia krzeseł zostanie przekazany przez Kierownika Projektu po zawarciu Umowy.
- h) Miejsce w którym będzie prowadzone szkolenie powinno spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze Standardami dostępności dla osób niepełnosprawnych.

2. Noclegi

- a) Wykonawca zapewni jeden nocleg w obiekcie o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym.
- b) Wykonawca zapewni noclegi w 50 pokojach 2 – osobowych dla 100 uczestników warsztatów. Pokoje powinny znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie prowadzone szkolenie lub na jego terenie. Pokoje powinny posiadać zaplecze sanitarne (łazienki) oraz dostęp do bezprzewodowego internetu.
- c) Cena noclegu powinna zawierać śniadanie, zgodnie z opisem zawartym w tabeli.

4. Czas trwania doby hotelowej od godz. 12.00 do godz. 15.00 następnego dnia. Wykonawca zagwarantuje pomieszczenie, w którym zostaną złożone bagaże uczestników szkoleń na okres od zakończenia ostatniej doby hotelowej do momentu zakończenia szkolenia.

Podana ilość uczestników jest ilością szacowaną. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości usług w zależności od swoich potrzeb. Ostateczną liczbę pokoi i osób Zamawiający potwierdzi na 3 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji zadania.

3. Wyżywienie

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyżywienia 100 uczestnikom warsztatów w następującej formie:

Rodzaj posiłku	Zakres usług
Przerwa kawowa	Zorganizowana w trakcie trwania całego szkolenia: herbata (różne rodzaje: czarna, zielona i owocowa), kawa z ekspresu, mleko, cytryna, cukier, woda (gazowana i niegazowana) soki (dwa rodzaje) kanapki (min.4 rodzaje w tym wegetariańskie) owoce sezonowe ciastka (min. 3 rodzaje)
Śniadanie	W formie bufetu (tzw. szwedzki stół): Pieczywo (pszenne, razowe, żytnie) Wędliny (co najmniej 4 rodzaje, w tym wędliny tradycyjne) Sery (żółty, twaróg) Jajecznica i parówki Pomidor, ogórek itp. Jogurty, dżem (co najmniej 2 rodzaje), miód, mleko, płatki śniadaniowe (kukurydziane/musli) Kawa, herbata, woda (gazowana i niegazowana), mleko, cukier, cytryna
Obiad (dwa obiady w trakcie trwania 1 edycji szkolenia)	Dwudaniowy obiad pierwszego i drugiego dnia szkolenia w formie bufetu szwedzkiego. W skład obiadu powinny wchodzić co najmniej: 2 rodzaje zup (jedna wegetariańska) 2 rodzaje dań głównych (jedno wegetariańskie) Surówki (2 rodzaje) Warzywa na ciepło Woda (gazowana i niegazowana), soki owocowe, kawa, herbata
Kolacja	W pierwszym dniu pobytu w formie bufetu szwedzkiego. W menu powinny znaleźć się co najmniej: Przystawki ciepłe (2 rodzaje) 2 dania główne Wędliny i sery Pieczywo przystawki/sałatki (minimum 3 rodzaje) Ciasto – co najmniej 3 rodzaje Kawa, herbata, soki owocowe, woda (gazowana i niegazowana)

- a) Miejsce podania posiłków (poza bufetem kawowym) powinno znajdować się w innej sali, niż prowadzone będzie szkolenie.
- b) Wykonawca zapewni uczestnikom miejsca siedzące podczas posiłków.
- c) Podana ilość uczestników jest ilością szacowaną. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zmian ilości usług w zależności od swoich potrzeb. Ostateczną liczbę pokoi i osób Zamawiający potwierdzi na 3 dni robocze przed rozpoczęciem realizacji zadania.

4. Usługa transportowa

Oferent zapewni transport (rodzaj w zależności od ostatecznej liczby uczestników, ale maksymalnie dla 100 osób) w celu przewiezienia uczestników z miejsca zbiórki w dniu wyjazdu (parking pod PKiN, Plac Defilad 1 w Warszawie) do hotelu w dniu 28 lutego 2020r. (wyjazd w godzinach porannych) oraz powrót na parking pod PKiN w dniu 29 lutego 2020r. w godzinach popołudniowych, zgodnie z przyjętą agendą spotkania.

Pojazd/pojazdy muszą spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, a także nie być starsze niż 6 lat i wyposażone w sprawne pasy bezpieczeństwa oraz sprawną klimatyzację. Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia. W przypadku awarii pojazdu uniemożliwiającej dalszą jazdę, Oferent zobowiązuje się niezwłocznie podstawić pojazd zastępczy o tym samym standardzie. O ostatecznej liczbie uczestników spotkania Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania i za przewóz takiej liczby zapłaci.

5. Kontrola

Oferent ma obowiązek oddania się kontroli w zakresie prawidłowości realizacji umowy, która może być przeprowadzona przez Zleceniodawcę, Instytucję Pośredniczącą lub inne podmioty uprawnione do kontroli projektów współfinansowanych ze środków europejskich (w każdym czasie).