

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1 PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **zakup usługi hotelarskiej, gastronomicznej i konferencyjnej na potrzeby** organizacji II edycji Szkoły Letniej w ramach projektu pn. „Akademia Innowacyjnych Zastosowań Technologii Cyfrowych (AI Tech)” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014 – 2020, Oś priorytetowa 3 „Cyfrowe kompetencje społeczeństwa”, Działanie 3.2 „Innowacyjne rozwiązania na rzecz aktywizacji cyfrowej”.

2 MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI

Wybrany ośrodek w Warszawie lub w max. odległości do 100 km od Dworca Centralnego w Warszawie w linii prostej, w terminie ustalonym z Zamawiającym (październik/listopad 2022 r.). Czas trwania wydarzenia, tj. II edycji Szkoły Letniej – 5 dni, od piątku od godz. 11: 00 do wtorku do godz. 15:00.

3. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Podczas całego wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- 1)** Wynajęcie ośrodka (hotelu) do przeprowadzenia II edycji Szkoły Letniej oraz zapewnienie noclegu dla max. 300 osób. Ośrodek powinien być zlokalizowany w Warszawie lub w odległości nie większej niż 100 km od Dworca Centralnego w Warszawie w linii prostej. Ośrodek powinien spełniać standardy hotelowe, co najmniej 3*, dysponować pokojami 1 - osobowymi (min. 70) i 2-osobowymi z oddzielnymi łózkami (min. 115). W przypadku, gdy pokój zawiera łóżko małżeńskie skorzystać będzie mógł z niego tylko 1 uczestnik wydarzenia. Restauracja i sale muszą być klimatyzowane lub dobrze wentylowane. Zamawiający zapłaci za noclegi proporcjonalnie do liczby uczestników biorących udział w Wydarzeniu (zamówienie na co najmniej 220 osób każdego dnia).
- 2)** Zapewnienie odpowiednich sal i zaplecza dla wydarzenia przez cały okres jego trwania (równolegle):
 - sala główna - z miejscami siedzącymi dla 300 osób, co najmniej jednym dużym ekranem (ekranem led, ekranem wraz z projekтором multimedialnym lub innym równoważnym rozwiązaniem oferującym parametry pozwalające na odczyt

wyświetlanych treści uczestnikom w ostatnich rzędach sali) z możliwością wyświetlania prezentacji, nagłośnieniem oraz mikrofonami dla osób prowadzących, tj. 2 mikrofony stacjonarne oraz 2 mikrofony bezprzewodowe oraz stołem pod laptop dla prelegenta. Na sali głównej powinien być zapewniony stały dostęp do prądu i internetu;

- 3 sale do pracy zespołów – (każda z sal dla około 100 osób), wyposażone w stoły dostosowane do pracy z laptopem wraz z krzesłami, ze stałym dostępem do prądu i internetu (ewentualna możliwość podzielenia dużej sali na 3 mniejsze (po ok. 100 osób) w szybki i sprawny sposób (w ciągu max. 20 minut);
 - 5 sal warsztatowych do spotkań ze studentami (min. 30 osób każda); wyposażonych w stoły dostosowane do pracy z laptopem wraz z krzesłami, ze stałym dostępem do prądu i internetu, sale wyposażone w flipchart z kompletem markerów i zapasem papieru (papier typu flipchart, 3 flamastry typu marker różnokolorowy);
 - w każdym z w/w pomieszczeń, tj. w 3 salach do pracy zespołów oraz w 5 salach warsztatowych, zasilanie dla wszystkich osób, np. przez „studzienki” w podłodze i podłączone w nich listwy zasilające. Instalacja musi zapewniać odpowiednie zasilanie (do 180W/ komputer);
 - w każdym z w/w pomieszczeń tj. w 3 salach do pracy zespołów oraz w 5 salach warsztatowych, ekran lub projektor obrazu oraz nagłośnienie, możliwość podłączenia komputera przez HDMI oraz dźwięku z komputera przez mini-jack, mikrofon dla prowadzącego (może być przewodowy lub bezprzewodowy), mikrofon dla widowni (bezprzewodowy);
 - Wykonawca zapewni obsługę multimedialną i techniczną sprzętu znajdującego się we wszystkich pomieszczeniach, tj. sali głównej, w 3 salach do pracy zespołów oraz w 5 salach warsztatowych;
 - sala cateringowa – oddzielne pomieszczenie, w którym będą podawane dania i przekąski oraz napoje (forma szwedzkiego stołu, karteczki z informacją na temat dania, tj. min. nazwa oraz oznaczenie, jeśli danie jest np. wegańskie);
 - recepcja – jako punkt informacyjny i ewidencja obecności;
 - sale muszą mieć możliwość zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego oraz łatwy dostęp do toalety damskiej i męskiej (w tym samym budynku);
 - zaplecze sanitarne – toalety;
 - zapewnienie strefy umożliwiającej uczestnikom wypoczynek.
- 3) Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla min. 30 samochodów Zamawiającego na terenie obiektu lub w jego w bezpośredniej bliskości.**

4) wyżywienie dla uczestników i uczestniczek (maksymalnie 300 osób) podczas pięciodniowej II edycji Szkoły Letniej wraz z obsługą. Wszystkie posiłki w formie szwedzkiego stołu (śniadania, przerwy kawowe wraz z przekąskami, obiady, kolacje).

a. Śniadanie - w formie „szwedzkiego stołu” będzie składać się z:

- pieczywo (jasne, ciemne oraz wieloziarniste w tym bułki) (co najmniej 150 g/osoba);
- świeże warzywa, w tym m.in.: ogórki, pomidory (co najmniej 100 g/osoba);
- co najmniej 4 rodzaje wędlin, w tym drobiowa lub wieprzowa chuda (min. 100 g/osoba),
- co najmniej 4 rodzaje serów, w tym bez laktozy (min. 100 g/osoba);
- jogurty, w tym bez laktozy (różne rodzaje, w tym owocowe, min. 140 g/osoba);
- minimum 3 rodzaje sałatek - (min. 100 g/osoba);
- minimum 5 rodzajów dań ciepłych (w tym każdego dnia do wyboru dania wegetariańskie, wegańskie, mięsne) (min. 200 g/osoba);
- masło (82% tłuszczu naturalnego) (min. 10 g/osoba);
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem (min. 40 g/osoba);
- płatki śniadaniowe różne rodzaje oraz mleko, w tym bez laktozy;
- napoje bez ograniczeń (w tym kawa, herbata, soki, woda);
- cukier biały i brązowy w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w małych dzbankach, świeża cytryna w plasterkach.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek, oraz sztućców (w tym łyżeczki, widelczyki), a także papierowych serwetek. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać po posiłku lub w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jego trwania.

b. przerwy kawowe wraz z przekąskami - dostępne cały czas i uzupełnione 3 razy:

- kanapki bankietowe (min. 5 rodzajów, w tym 2 mięsne, 2 wegetariańskie i 1 wegańska, min. 4 składniki) – min. 6 szt./osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym);
- przekąski bankietowe (min. 3 rodzaje) – min. 6 szt./osobę;
- ciasteczka słodkie i słone oraz ciasta domowe (co najmniej 300 g na osobę);
- świeże owoce (co najmniej 250 g na osobę);
- kawa czarna i herbata w saszetkach min. 5 rodzajów, w tym czarna, parzona wrzątkiem – bez ograniczeń;

- woda mineralna gazowana i niegazowana, podawana w szklanych butelkach lub serwowana w dzbankach (tylko niegazowana) - łącznie co najmniej 1000 ml na osobę;
- 100 % soki owocowe (min. 3 rodzaje), podawane w butelkach szklanych lub serwowane w dzbankach - łącznie co najmniej 500 ml na osobę;
- cukier biały i brązowy w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w małych dzbankach, świeża cytryna w plasterkach.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filizanki, talerzyki), szklanek, oraz sztuców (łyżeczki, widelczyki), a także papierowych serwetek. Naczynia i resztki posiłku należy zbierać minimum 5 razy dziennie. Zakontraktowana ilość poczęstunku będzie dostępna do wyczerpania.

c. **obiad** - w formie „szwedzkiego stołu” będzie składać się z zupy, dania głównego oraz deseru na osobę, z możliwością wyboru wersji w tym również: wegetariańskiej lub wegańskiej:

- 2 rodzaje zupy (w tym 1 wegańska) – co najmniej 300 ml na osobę;
- danie główne - co najmniej 5 propozycji (w tym mięsne, rybne, jarskie, wegańskie) oraz co najmniej 3 dodatki skrobiowe, jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron (co najmniej 300 g na osobę);
- dodatki do wyboru (2 rodzaje – np., warzywa gotowane na parze lub warzywa grillowane) – (min. 100 g na osobę);
- sałatki (3 rodzaje), co najmniej 3 propozycje – (min. 100 g na osobę);
- deser: co najmniej 3 rodzaje (min. 200 g na osobę).

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem ceramicznych talerzy, sztuców, szklanek, filizanek i serwetek. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać po posiłku lub w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jego trwania.

d. **Kolacja** - w formie „szwedzkiego stołu” będzie składać się z:

- przynajmniej 5 rodzajów przekąsek zimnych min. 6 szt./osobę;
- minimum 4 rodzaje sałat i sałatek - (min. 100 g na osobę);
- minimum 5 rodzajów dań ciepłych (w tym każdego dnia do wyboru dania wegetariańskie, wegańskie, mięsne, (min. 200 g/osoba);
- minimum 3 rodzaje deserów, (min. 200 g na osobę);
- napoje bez ograniczeń (w tym kawa, herbata, soki, woda).

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filizanki, talerzyki), szklanek, oraz sztuców (łyżeczki, widelczyki), a także papierowych serwetek.

Naczynia i resztki posiłku należy zabrać po posiłku lub w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jego trwania.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.

Dodatkowe wymagania:

- Wykonawca przedstawi co najmniej 2 propozycje menu na każdy dzień (śniadania, przerwy kawowe, obiady, kolacja) na podstawie których Zamawiający wybierze rodzaje dań, które będą serwowane podczas Wydarzenia.
- Harmonogram podawania posiłków zostanie uzgodniony po podpisaniu Umowy.
- Zamawiający zapłaci za posiłki proporcjonalnie do liczby uczestników biorących udział w Wydarzeniu (zamówienie na co najmniej 220 osób każdego dnia).

5) zapewnienie dostępu do Internetu, z możliwością jednoczesnego korzystania przez około 300 uczestników. Przepustowość min. 30Mb/s na użytkownika oraz dla min. 10 uczestników - min. 60Mb/s, na potrzeby realizacji bez zakłóceń połączenia zdalnego do kliku wykładów zdalnych.

6) Dodatkowo:

Wykonawca do realizacji usług objętych przedmiotem umowy skieruje osoby, które posiadają należyte przygotowanie do wykonywania tego typu czynności, posiadające stosowną wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie oraz wymagane przepisami prawa badania, w tym wyznaczy Koordynatora Umowy, który będzie zatrudniony na podstawie umowy o pracę.

W związku z realizowaniem przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do zagospodarowania na własny koszt odpadów, w sposób zgodny z warunkami określonymi w ustawie z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2022 r. poz. 699).

Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania w trakcie realizacji usług wchodzących w zakres przedmiotu umowy obowiązujących przepisów sanitarnych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).