

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług: hotelowej, gastronomicznej oraz udostępnienia sali konferencyjnej na potrzeby organizacji przez Prokuraturę Krajową 3-dniowego szkolenia dla prokuratorów odpowiedzialnych za zwalczanie cyberprzestępczości.

Szczegółowe informacje dotyczące liczby uczestników szkolenia przedstawia poniższa Tabela.

LP	Nazwa szkolenia	Przewidywana ilość uczestników	Przewidywany termin szkolenia	Przewidywana ilość noclegów ze śniadaniem	Przewidywana ilość obiadów	Przewidywana ilość przerw kawowych	Przewidywana ilość kolacji	Ilość sali konferencyjnych
1	Szkolenie dla prokuratorów odpowiedzialnych za zwalczanie cyberprzestępczości	120	22-24.10.2025 lub 5-7.11.2025	240	360	360	240	1 sala dla 130 osób

Wykonanie zamówienia obejmuje:

1. Zapewnienie w jednym budynku noclegów, wyżywienia oraz sali konferencyjnej z wyposażeniem, w hotelu o standardzie przynajmniej trzygwiazdkowym, położonym w Warszawie.
2. Wykonawca zapewni:
 - 2.1. Nocleg – pokoje jednoosobowe z łazienkami lub w pokoje dwuosobowe z łazienkami do samodzielnego wykorzystania przez uczestnika szkolenia (Wykonawca ma obowiązek zapewnić nocleg każdej osobie w odrębnym pokoju). Czas trwania doby hotelowej od godz. 12.00 pierwszego dnia szkolenia do godz. 13.00 ostatniego dnia szkolenia.
 - 2.2. Wyżywienie – zapewnienie posiłków w formie bufetu w restauracji na terenie hotelu/ośrodka zgodnie z poniższymi wymaganiami:
 - a) obiad w formie bufetu składający się z: zupy (co najmniej 2 rodzaje), gorącego dania drugiego mięsnego (co najmniej 2 rodzaje wraz z dodatkami), gorącego dania bezmięsnego (co najmniej 1 rodzaj wraz z dodatkami), sałatki lub surówki (co najmniej 3 rodzaje), deseru (co najmniej 3 rodzaje), kawy, herbaty, soków (co najmniej 3 rodzaje), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej
 - b) całodzienna przerwa kawowa (w pobliżu sali konferencyjnej) składająca się co najmniej z: kawy, herbaty, cytryny, cukru, mleka do kawy, soków (co najmniej 3 rodzaje), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej, ciastek (co najmniej 3 rodzaje), owoców (co najmniej 3 rodzaje).
 - c) kolacja w formie bufetu składająca się co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego, półmiska wędlin/mięs pieczonych (co najmniej 3 rodzaje), półmiska serów żółtych, co najmniej 3 rodzajów przekąsek zimnych, co najmniej 3 dań na gorąco, kawy, herbaty, masła, cytryny, mleka, wody mineralnej niegazowanej i gazowanej, soków (co najmniej 3 rodzaje) owoców (co najmniej 3 rodzaje), warzyw (co najmniej 3 rodzaje).
 - 2.3. Jedną salę konferencyjną dla 130 osób w ustawieniu kinowym wraz z następującym wyposażeniem:
 - krzesła dla każdej osoby;
 - stołu głównego dla 4-6 prelegentów (w tym m.in. umieszczenie na stole prezydialnym plastikowych tabliczek informacyjnych zawierających: imię, nazwisko, funkcję/stanowisko, umieszczenie wody mineralnej gazowanej i niegazowanej dla prelegentów);
 - odpowiedniego oświetlenia i klimatyzacji.

- a) zapewnienie profesjonalnego nagłośnienia oraz oprawy wizualnej sali, w tym:
- głośniki- 3 poziome linie głośnikowe, po 2 głośniki w 1 linii;
 - mikrofony: 1 multiphon, 4 mikrofony dynamiczne;
 - jeden rzutnik multimedialny oraz ekran – obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników szkolenia;
 - jeden laptop (z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 10 oraz oprogramowanie biurowe MS Office 2019 i Adobe Reader);
 - pilot do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych;
 - sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obraz i dźwięk) z nośnika CD/DVD;
 - flipchart z arkuszami papieru i pisakami;
- b) zapewnienie obsługi technicznej sali konferencyjnej w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu. Personel zapewniający obsługę techniczną sali będzie dostępny co najmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem szkolenia i będzie dostępny w całym okresie wykorzystania sali konferencyjnej;
- c) zapewnienie na sali szkoleniowej bezpłatnego dostępu do Internetu dla uczestników szkolenia;
- d) czas wykorzystania sali konferencyjnej:
- I dzień – 15:00 - 19:00;
 - II dzień – 09.00 - 18.00;
 - III dzień – 09:00 - 12:30.

2.4. Bezpłatne miejsca parkingowe dla uczestników szkolenia.