Załącznik nr 1 do Umowy nr …………../18, z dnia ……....2018 r.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ)**

**Część 1. INFORMACJE PODSTAWOWE**

**1.1** Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi konferencyjnej i gastronomicznej dla maksymalnie 400 osób, w związku z organizowanym dwudniowym cyklem spotkań dla organizacji pozarządowych.

**1.2** Wymagania ogólne:

**1.2.1 Czas trwania:** 26.11.2018 r. – 27.11.2018 r., od godziny 10.00 do 15.00 każdego dnia.

Podany czas trwania każdego ze spotkań jest czasem orientacyjnym. Wykonawca zapewni Zamawiającemu możliwość dostępu do holu i sali na dwie godziny przed planowaną realizacją zadania, w trakcie konferencji i do godziny po terminie realizacji zadania. W trakcie każdego z dni Zamawiający planuje dwie przerwy – jedną przerwę o długości dwudziestu minut i jedną przerwę półgodziną. Szczegółowy harmonogram spotkań i przerw Zamawiający przekaże Wykonawcy w trybie roboczym.

**1.2.2 Lokalizacja:** Miasto Stołeczne Warszawa, w odległości nie większej niż 10 km od
Al. Ujazdowskich 11 w Warszawie – Budynku Ministerstwa Sprawiedliwości.

Odległość miejsca konferencji od budynku Ministerstwa Sprawiedliwości będzie mierzona dla trasy pieszej na podstawie odległości pomiędzy punktami wskazanymi przez stronę internetową <https://www.google.com/maps>

**1.2.3 Przewidywana liczba uczestników:**

1. Pierwszego dnia około 150 osób.
2. Drugiego dnia około 250 osób.

**Część 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**2.1** Wymagania dotyczące usługi konferencyjnej

* + 1. Sala lub aula przeznaczona na organizację cyklu spotkań musi spełniać poniższe warunki:
1. Wykonawca w celu realizacji przedmiotu zadania zapewni jedną salę, dostępną w trakcie obu wskazanych, w punkcie 1.2.1 dniach cyklu spotkań,
2. sala lub aula musi być dostosowana do liczby uczestników, o powierzchni co najmniej 240 metrów kwadratowych, wyposażona w aparaturę nagłośnieniową dla prelegentów
i udźwiękowionych prezentacji multimedialnych wraz z niezbędnym wyposażeniem technicznym koniecznym do jego prawidłowego funkcjonowania,
3. sala musi być wyposażona w odpowiednią liczbę miejsc siedzących dla uczestników w układzie teatralnym,
4. sala musi znajdować się nie wyżej niż na pierwszej kondygnacji budynku oraz musi być łatwo dostępna dla osób niepełnosprawnych,
5. sala musi być usytuowana w sposób zapewniający możliwość przeprowadzenia spotkań bez zakłóceń ze strony innych osób nie biorących w nich udziału,
6. sala musi być wyposażona w miejsca siedzące w postaci foteli lub sofy dla co najmniej 5 prelegentów; przygotowane miejsca siedzące muszą być obite skajem tapicerskim/skórą w neutralnych kolorach; miejsce zajmowane przez prelegentów ma być widoczne dla wszystkich uczestników, z każdego miejsca sali; pomiędzy fotelami mają znaleźć się niskie stoliki (ławy), ustawione w taki sposób, aby prelegenci mogli swobodnie położyć na nich swoje notatki i przygotowane dla nich napoje,
7. sala musi być wyposażona w co najmniej projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca na sali),
8. sala musi mieć możliwość podłączenia laptopów do zasilania,
9. sala musi być wyposażona w minimum 2 przedłużacze,
10. sala musi mieć dostęp do światła dziennego, a także możliwość zaciemnienia pomieszczenia, w celu zwiększenia widoczności obrazu wyświetlanego na ekranie oraz zapewnienia oświetlenia sztucznego,
11. sala musi być klimatyzowana; temperatura w Sali nie może być niższa niż 18oC,
12. sala nie może posiadać żadnych barier architektonicznych ograniczających widoczność, w szczególności wolnostojących kolumn, innych stałych elementów wyposażenia, które utrudniałyby widoczność osobom zgromadzonym na sali,
13. sala musi mieć zapewniony wygodny dostęp do toalety (w tym toalety dla osób niepełnosprawnych).

**2.1.2** Wykonawca oznaczy w sposób wyraźny dojście do sali, w szczególności poprzez:

1) zamieszczenie informacji o nazwie wydarzenia i podmiocie realizującym wydarzenie wraz ze wskazaniem nr sali, piętra, skrzydła hotelu, budynku i kierunku dojścia; powyższa treść zostanie sformułowana w porozumieniu z Zamawiającym, w trybie roboczym,

2) zamieszczeniu informacji na stojaku informacyjnym, ekranie, banerze, w gablocie, tabliczce informacyjnej lub innym ogólnodostępnym i widocznym nośniku informacji,

3) umieszczenie informacji w recepcji budynku oraz przed salą, w której będzie miało miejsce wydarzenie.

**2.1.3** Wykonawca zapewni usługę parkingową dla co najmniej 50 samochodów osobowych w obu dniach realizacji przedmiotu zamówienia. Parking będzie usytuowany w niedalekiej odległości od miejsca wydarzenia, umożliwiającej swobodne i szybkie przemieszczenie się pomiędzy budynkiem a parkingiem. Odległość miejsc parkingowych od budynku nie powinna być większa niż 500 metrów. Miejsca parkingowe dla uczestników spotkania muszą być bezpłatne.

* + 1. Wykonawca zapewni bezpłatną dla uczestników szatnię, czynną w godzinach realizacji przedmiotu zamówienia oraz minimum pół godziny przed i pół godziny po zakończeniu głównego wydarzenia. Dostęp do szatni musi być łatwy dla wszystkich osób biorących udział w spotkaniach.

**2.2.**Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej

1. Wykonawca zapewni serwis kawowy i catering (w trybie ciągłym) w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą, dostosowany do liczby uczestników spotkania,
2. Usługa cateringowa w formie bufetu szwedzkiego będzie świadczona poza salą, w której odbywać będą się spotkania; miejsce musi być usytuowane w tym samym budynku, w odległości nie większej niż 100 metrów od sali konferencyjnej,
3. Wykonawca zapewni dostępność serwisu kawowego i cateringu słodkiego na pół godziny przed rozpoczęciem każdego z dwóch dni,
4. Wykonawca przygotuje i udostępni catering wytrawny (serwowany wraz z cateringiem słodkim i serwisem kawowym) na pół godziny przed pierwszą zaplanowaną przerwą,
5. Skład serwisu kawowego i cateringu w formie bufetu szwedzkiego obejmuje co najmniej:

**- napoje gorące** serwowane bez ograniczeń:

* kawa - zaparzana i serwowana z ekspresu do ceramicznych filiżanek,
* herbata - wybór spośród minimum trzech rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym herbata czarna (woda do zaparzenia herbaty serwowana do ceramicznych filiżanek z termosów gastronomicznych z kranem, torebki herbaty pakowane w indywidualne koperty),

- **dodatki do napojów** serwowane bez ograniczeń:

* mleko do kawy w dzbankach o poj. nie większej niż 0,5 l.,
* świeża cytryna w plasterkach,
* cukier,

- **napoje zimne** w ilości co najmniej 500 ml (łącznie) w przeliczeniu na osobę**:**

* butelkowaną wodę mineralną gazowaną,
* butelkowaną wodę mineralną niegazowaną,
* dodatkowo wodę butelkowaną (gazowaną i niegazowaną), w ilości 12 sztuk
w równych proporcjach, dla prelegentów

- **catering słodki** w postaci:

* ciastka – co najmniej 4 rodzaje ciastek np. małe nadziewane rogaliki, babeczki z owocami, ciastka w polewie czekoladowej lub inne propozycje ciastek (150 g na osobę),
* ciasto – co najmniej 3 rodzaje ciasta, (100 – 120 g na osobę),
* owoce świeże – sezonowe podane w dekoracyjny sposób, 3 rodzaje z niżej wymienionych (łącznie co najmniej 150 g na osobę) ananas z wydążonym trzpieniem pokrojony w plastry, pomarańcza pokrojona w ćwiartki, grejpfrut pokrojony w ćwiartki, nektarynka/brzoskwinia bez pestek pokrojone w ćwiartki, mandarynki, pokrojony melon/arbuz, banany, winogrona w kiściach, jabłka. Dopuszcza się podanie innych niż w/w owoców po uzgodnieniu wyboru w trybie roboczym z Zamawiającym.

- **catering wytrawny** w postaci:

* **kanapki bankietowe** – co najmniej 3 rodzaje na różnych rodzajach pieczywa, w tym kanapki wegetariańskie składające się z min. 3 składników, (4 szt. na osobę),
* **przekąski zimne** – co najmniej 5 rodzajów np.: małe kanapeczki z pastami o różnych smakach/tartinki, paszteciki, ciepłe bułeczki drożdżowe nadziewane pieczarkami, ciepłe bułeczki drożdżowe nadziewane szpinakiem, ciepłe małe pierożki, babeczki słone, mini wrapy, mini tarty (4 szt. na osobę – w ilości łącznej co najmniej 120 g).
1. wszystkie produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże; produkty użyte do przyrządzenia posiłków muszą spełniać normy jakości produktów spożywczych; produkty przetworzone muszą posiadać aktualny termin przydatności do spożycia,
2. wykonawca zapewni dostosowany do liczby uczestników i rodzaju podawanych dań serwis i stałą obsługę serwisu, w szczególności poprzez zapewnienie:
* kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi, w tym między innymi: termosy gastronomiczne z kranem – dyspensery, zastawa nie może być jednorazowego użytku (w szczególności nie może być to zastawa papierowa i plastikowa); użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,
* wszystkie serwowane produkty muszą być estetycznie podane i ułożone w sposób dekoracyjny;
* produkty wegetariańskie muszą być ułożone w sposób zapewniający ich rozgraniczenie od serwowanych produktów niewegetariańskich,
* catering słodki i catering wytrwany muszą być serwowane jednocześnie oraz ułożone w sposób zapewniający ich rozgraniczenie i łatwy dostęp do wszystkich serwowanych produktów,
* Wykonawca ustawi termosy gastronomiczne z kranami w taki sposób, żeby zapewnić uczestnikom łatwy do nich dostęp oraz szybką możliwość skorzystania przez kilka osób na raz, w szczególności poprzez zapewnienie co najmniej trzech termosów gastronomicznych, ustawionych w co najmniej dwóch oddalonych od siebie miejscach,
* stół na którym będzie serwowany catering musi być estetycznie udekorowany i zasłany,
* Wykonawca oznaczy wszystkie, serwowane w ramach cateringu słodkiego i wytrawnego, produkty poprzez umieszczenie przed serwowanymi produktami małych, białych, dekoracyjnych i estetycznie opisanych karteczek z nazwami; Wykonawca odpowiednio oznaczy produkty wegetariańskie,
* po stronie Wykonawcy leży usługa porządkowania po cateringu, którą Wykonawca zrealizuje po zakończeniu spotkania (nie później niż do godziny 15 danego dnia) lub na prośbę Zamawiającego,
* Wykonawca zapewni literatki lub kubeczki na wodę dla wszystkich uczestników konferencji, odpowiednio do liczby uczestników w poszczególnych dniach.