Załącznik nr 1 do Umowy Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi konferencyjnej i gastronomicznej dla maksymalnie 131 osób w związku z przeprowadzaniem egzaminu dla osób ubiegających się o licencję doradcy restrukturyzacyjnego (z potwierdzeniem dokładnej liczby osób na 7 dni przed terminem egzaminu). Wymagania ogólne:

1. Termin egzaminu: 2 grudnia 2019 r. w godz. 830-1700.
2. Liczba uczestników: maksymalnie 131 osób (z potwierdzeniem dokładnej liczby osób na 7 dni przed terminem egzaminu, w tym maksymalnie 124 osoby egzaminowane i 7 członków Komisji Egzaminacyjnej).
3. Lokalizacja: maksymalnie w promieniu 10 km od Al. Ujazdowskich 11 w Warszawie,
w granicach administracyjnych m. st. Warszawy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do ścisłej współpracy z Zamawiającym i osobami wyznaczonymi przez Zamawiającego do realizacji zadań wynikających z umowy na każdym etapie jej realizacji.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli sposobu realizacji zadań wchodzących w skład przedmiotu umowy na każdym etapie.
6. Zawarte w niniejszym postępowaniu informacje dotyczące liczby osób są wartościami maksymalnymi i mogą ulec zmianie w toku realizacji postępowania.

I.WYMAGANIA dotyczące usługi konferencyjnej:

Sala konferencyjna:

1. Sala konferencyjna zostanie udostępniona w dniu 2 grudnia 2019 r. w godz. 830-1700 (w tym przerwa na obiad dla 7 członków Komisji Egzaminacyjnej).
2. Wymagania ogólne:
3. sala musi być dostosowana do ilości osób biorących udział w egzaminie (maksymalnie 131 osób).
4. sala musi mieć metraż nie mniejszy niż 530 m2 z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego, oraz łatwy dostęp do toalety damskiej i męskiej (dla wszystkich 131 uczestników, usytuowanej na tej samej kondygnacji co sala),
5. usytuowanie sali powinno zapewnić możliwość przeprowadzenia egzaminu bez zakłóceń ze strony innych osób, nie biorących udziału w egzaminie, a także bez zakłóceń spowodowanych czynnikami zewnętrznymi (hałas),
6. temperatura powietrza w sali egzaminacyjnej w godzinach 8.30-17.00 powinna wynosić
20-22°C.
7. sala konferencyjna bez barier architektonicznych ograniczających widoczność,
8. personel (co najmniej 1 osoba) zapewniający obsługę techniczną oraz akustyczną sali konferencyjnej w zakresie wymaganym do sprawnego i bezawaryjnego działania znajdującego się w niej sprzętu, dostępny dla uczestników egzaminu min. 1 godzinę przed jego rozpoczęciem i w trakcie egzaminu, aż do jego zakończenia w danym dniu,
9. podczas egzaminu warunki zgodne z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy (wymóg dotyczy w szczególności wykorzystywanego sprzętu komputerowego, jak też pozostałego sprzętu, oświetlenia oraz wymiany powietrza), ponadto Wykonawca ma zadbać o czystość sali, poprawne ustawienia krzeseł i stolików przed rozpoczęciem egzaminu itp.

3. Ustawienie stołów i krzeseł w sali konferencyjnej:

1. stół prezydialny dla 7 członków Komisji Egzaminacyjnej wraz z 7 krzesłami - ustawienie stołu musi umożliwiać członkom Komisji siedzenie twarzą w kierunku osób egzaminowanych,
2. 3 krzesła dla osób obsługujących egzamin, ustawione z boku sali przodem do zdających,
3. Maksymalnie 124 stoliki z krzesłami w ustawieniu egzaminacyjnym (jedna osoba przy jednym stoliku), odległość między rzędami minimum 75 cm, odległość między poszczególnymi stolikami w rzędzie minimum 50 cm oraz co najmniej jedno przejście środkiem sali od wejścia do stołu Komisji Egzaminacyjnej o szerokości minimum 150 cm.
4. Każdy stolik powinien być widoczny zza stołu Komisji Egzaminacyjnej. Każdy komplet sprzętów (stolik i krzesło) dla wszystkich maksymalnie 124 osób zdających musi być ustawiony oddzielnie, tak, aby zapewnić prawidłowe przeprowadzenie egzaminu. Ustawienie sprzętów musi być takie, aby każdy zdający siedział przy stoliku zwrócony twarzą w stronę Komisji Egzaminacyjnej.

5) 4 stoliki pod laptopy oraz 4 krzesła usytuowane z boku sali na wysokości stołu dla Komisji Egzaminacyjnej.

4. Wyposażenie sali konferencyjnej:

1. nagłośnienie oraz mikrofon bezprzewodowy,
2. projektor multimedialny lub duży zegar (wymagane jest, aby oba urządzenia zapewniały możliwość zobaczenia wyraźnie widocznej aktualnej godziny zza każdego stolika osób egzaminowanych),
3. możliwość podłączenia do gniazd zasilających urządzeń multimedialnych;
4. flipchart z kompletem markerów i zapasem papieru (papier typu flipchart, 3 flamastry typu marker różnokolorowy),
5. możliwość podłączenia laptopów do zasilania,
6. 4 przedłużacze,
7. Wykonawca zapewni ponadto stół dla 4 osób i 4 krzesła przed wejściem do sali konferencyjnej,
w której odbędzie się egzamin,
8. Wykonawca zapewni butelki z wodą niegazowaną oraz szklanki lub kubeczki dla wszystkich
(131 osób czyli - 124 osób zdających oraz 7 członków Komisji Egzaminacyjnej) osób biorących udział w egzaminie (pojemność butelki 500 ml),
9. Oznaczenie dojścia do sali:
10. informacja „egzamin dla osób ubiegających się o licencję doradcy restrukturyzacyjnego" ze wskazaniem nr sali, piętra, skrzydła hotelu, budynku i kierunku dojścia;
11. informacja umieszczona na stojaku informacyjnym, ekranie, banerze, w gablocie, tabliczce informacyjnej lub innym ogólnodostępnym i widocznym nośniku informacji;
12. informacja umieszczona w recepcji ośrodka świadczącego usługę oraz przed salą.
13. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpłatną szatnię wraz z obsługą dla wszystkich uczestników egzaminu, czynną min. w godz. 830-1700.
14. Wykonawca zapewni bezpłatne miejsca parkingowe dla 6 samochodów Zamawiającego na terenie obiektu lub w jego w bezpośredniej bliskości w godzinach 9:00-17:00.

II.WYMAGANIA dotyczące usługi gastronomicznej: Wyżywienie:

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

1. Miejsce wydawania obiadu w oddzielnym niż sala konferencyjna pomieszczeniu, niekoniecznie
w tym samym budynku (ale nie dalej niż 300 metrów), w którym będzie odbywał się egzamin. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w sali egzaminacyjnej. Miejsce przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły dla 7 członków Komisji Egzaminacyjnej.

Serwis kawowy musi zostać umieszczony na oddzielnych stolikach w miejscu o łatwym dostępie dla członków Komisji Egzaminacyjnej: albo w sali egzaminacyjnej (w takim przypadku zalecane jest umieszczenie go za parawanem lub przepierzeniem), albo w oddzielnym pomieszczeniu bezpośrednio przyległym do sali egzaminacyjnej.

1. Obiad o godz. 12 dla 7 członków Komisji Egzaminacyjnej (Zamawiający zastrzega, że jest to szacowany czas i możliwe są odchylenia w tym zakresie, nie większe niż +/- 15 min.), obejmujący: zupę, 2 dania gorące do wyboru, kompot/sok
2. Serwis kawowy w godzinach 8.30-17:00 dla 7 członków Komisji Egzaminacyjnej, składający się co najmniej z: kawy, herbaty, mleka do kawy, cytryny, cukru, soków owocowych (minimum 2 rodzaje), wyrobów cukierniczych (drobnych ciasteczek minimum 5 rodzajów) oraz kanapek tartinek na mieszanym pieczywie (ilość przypadająca na 1 osobę: 6 sztuk). Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania serwowanych produktów i napojów oraz czystych naczyń.
3. Gramatura poszczególnych składników menu objętych zamówieniem nie może być mniejsza od gramatur określonych w tabeli. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimalną gramaturę wyżywienia dla każdego członka Komisji Egzaminacyjnej, odrębnie dla każdego posiłku:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | minimalna gramatura/ na osobę |
| 1. | Zupa | Litr | 0,25 |
| 2. | Porcja mięsa, ryby, dania mięsnego | gr. | 150 |
| 3. | Ziemniaki pieczone | gr. | 200 |
| 4. | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron | gr. | 150 |
| 5. | Surówki | gr. | 150 |
| 6. | Sałatki | gr. | 150 |
| 7. | Warzywa gotowane | gr. | 150 |
| 8. | Kanapki (tartinki) | gr. | 40 |
| 9. | Sok, kompot | Litr | 0,3 |
| 10. | Kawa, herbata | Litr | 0,2 |
| 11. | Woda mineralna | Litr | 0,5 |

1. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne (z wyłączeniem plastiku).
2. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi stoły, obrusy -tkanina, krzesła, naczynia, sztućce itp.).
3. Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny obiadu zapewniający sprawną organizację posiłków.
4. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania obiadu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków i ich podawaniu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
7. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu, wyposażenia oraz produktów najwyższej, jakości.
8. 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.
9. 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 2013 r., poz. 21 ze zm.).
10. 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.2015.594 j.t. ze zm.).
11. Wykonawca zobowiązuje się przechowywać przez okres wymagany odpowiednimi przepisami sanitarno-higienicznymi próbki do ewentualnych badań.