Centrum Fizyki Teoretycznej
Polskiej Akademii Nauk
Al. Lotników 32/46, 02-668 Warszawa
Tel. (+48 22) 847 09 20, Fax/Tel: (+48 22) 843 13 69
Email: cft@cft.edu.pl
NIP 525-000-92-81 REGON 000844815

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr ZP 5/05/2021

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja **Spotkania Inauguracyjnego Projektu GRIEG pod nazwą „SCREAM Project Opening Workshop" w dniach 16-22 sierpnia 2021 r.**

2. Na przedmiot zamówienia składają się:

- usługi hotelarskie;
- usługi gastronomiczne;
- wynajem sali wykładowej;
- usługi organizacji i obsługi spotkania.

3. Wykonawca zobowiązany jest spełnić wymagania dotyczące obiektu - hotelu, tj.:

   1) usytuowanie obiektu na obszarze o charakterze rekreacyjnym, z dala od aglomeracji miejskich i dróg szybkiego ruchu, w otoczeniu terenów zielonych, w gminie Sorkwity, województwo warmińsko- mazurskie;
   2) zakwaterowanie wszystkich uczestników spotkania w obiekcie, w 15 oddzielnych pokojach (jednoosobowych, dwuosobowych lub apartamentach); **przy czym zamawiający zastrzega, że jeżeli zaistnieje taka konieczność, musi istnieć możliwość wystawienia oddzielnej faktury za usługi hotelarskie wraz ze śniadaniami za okres całego pobytu dla 3 osób, płatnej ze środków własnych wskazanych osób. O sumę tej faktury zostanie pomniejszona płatność końcowa dla zamawiającego, a o takiej konieczności zamawiający poinformuje nie później niż w dniu zameldowania tych osób**;
   3) minimalny standard obiektu: ocena wyższa niż 8.5/10 w serwisie booking.com. W szczególności istotnym jest, aby obiekt zapewniał zaplecze regeneracyjne, np. bilard, ping-pong albo możliwość wypożyczenia rowerów lub kajaków; konieczne do działań integracyjnych uczestników i regeneracji po wielogodzinnych intensywnych zajęciach.

   Zamawiający wymaga, aby obiekt spełniał wymogi i standardy zgodnie z przepisami Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów hotelarskich, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. 2017 r., poz. 2166 ze zm.). Obiekt musi spełniać minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych, zgodnie z załącznikiem nr 8 do ww. Rozporządzenia;

1) sala konferencyjna wykładowa o wysokości umożliwiającej zamontowanie ekranu min. 2,25 x 3,0 m na wysokości min. 1,0 m nad poziomem podłogi a także o kubaturze umożliwiającej nieprzerwane prowadzenie obrad przez 3 godziny przy założeniu, iż pomieszczenie to będzie wentylowane lub klimatyzowane;

2) pojemność sali konferencyjnej min. 40 osób, przy założeniu odległości między rzędami min. 0,4 m oraz zapewnieniu wszystkim uczestnikom niezakłóconego odbioru audio i video;

3) rzutnik krótkoogniskowy, podwieszany (nie stojący na stojaku);

4) możliwość zorganizowania serwisu kawowego dla wszystkich uczestników sympozjum w sali konferencyjnej lub w najbliższym jej otoczeniu dostępnego przez cały czas podczas odbywania się zajęć w sali wykładowej;

5) dostęp do bezawaryjnego Internetu przez Wi-Fi dla wszystkich uczestników sympozjum;

6) restauracja hotelowa na min. 15 osób;

7) śniadania (wliczone w cenę noclegu), serwis kawowy, obiady i kolacje;

8) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym;

4. Usługi świadczone przez Wykonawcę w trakcie realizacji zamówienia muszą spełniać zasady SITE (Society of Incentive and Travel Executives) w zakresie organizacji konferencji.

5. Schematyczny przebieg spotkania przedstawiony jest poniżej:

1) poniedziałek 16 sierpnia 2021:

- ✓ (10:00-22:00) przybycie 15 uczestników;
- ✓ obiad (14:30-15:30) dla 15 uczestników;
- ✓ przerwa kawowa (16:15-16:45) dla 15 uczestników;
- ✓ kolacja (19:00 – 20:00) dla 15 uczestników;

2) wtorek - sobota 17-21 sierpnia 2021:

- ✓ (9:00-10:00) śniadanie dla 15 uczestników;
- ✓ przerwa kawowa (11:00-11:30) dla 15 uczestników;
- ✓ obiad (13:00-14:00) dla 15 uczestników;
- ✓ przerwa kawowa (16:15-16:45) dla 15 uczestników;

- ✓ kolacja (19:00 – 20:00) dla 15 uczestników;

3) niedziela 22 sierpnia 2021:

- ✓ (9:00-10:00) śniadanie dla 15 uczestników;
- ✓ wykwaterowanie uczestników spotkania.

6. Wykonawca, w ramach organizacji spotkania, zobowiązany jest do zapewnienia profesjonalnej obsługi cateringowej i gastronomicznej, w tym m. in. szefów kuchni, kucharzy, managerów, obsługi kelnerskiej.

7. Pomieszczenia i powierzchnie, w których będą podawane posiłki powinny zapewniać swobodne przemieszczanie się osób w trakcie poczęstunków. Należy w ten sposób ustawić wyposażenie gastronomiczne, aby było przestronnie.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541 ze zm.) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985r., o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019 r., poz. 59 ze zm.).

9. W ramach przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapewni Koordynatora spotkania odpowiedzialnego za współpracę z Zamawiającym i służbami publicznymi (policją, strażą pożarną, strażą graniczną, strażą miejską). Do obowiązków Koordynatora należeć będzie kierowanie przedsięwzięciem (imprezą) w imieniu Wykonawcy oraz uzgadnianie z Zamawiającym wszelkich działań związanych z przygotowaniem, przeprowadzeniem i zakończeniem spotkania. Koordynator powinien być do dyspozycji Zamawiającego w trakcie trwania spotkania.