

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są usługi konferencyjno-gastronomiczne dla 65 osobowej grupy uczestników seminarium organizowanego przez Komendę Główną Policji w dniu:  
**20 listopada 2013 r.**

Zamawiający wymaga aby świadczenie usług konferencyjnych i gastronomicznych odbywało się w tym samym obiekcie.

Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usług.

Usługi na koszt Zamawiającego:

- kolacja dla 65 uczestników seminarium – 20 listopada 2013 r.
- wynajęcie sali konferencyjnej dla grupy 65 osobowej w dniu 20 listopada 2013 r.
- serwis kawowy dla 65 uczestników szkolenia w dniu 20 listopada 2013 r. x 1,

#### **1. Udostępnienie sali konferencyjnej oraz obsługa szkolenia według poniższego schematu:**

terminy seminarium: 20 listopada 2013 r.; liczba osób: 65

**Wymagania dotyczące sali konferencyjnej i obsługi szkolenia - Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia**

- wymagana dostępność sali konferencyjnej w dniach:

20 listopada 2013 r. od godz. 14.30 do 17.30

- wymagany układ sali konferencyjnej w ustawieniu konferencyjnym, zapewnienie stołu przydzielonego dla 3 osób, oraz wyposażenie: rzutnik multimedialny z pilotem, ekran do prezentacji multimedialnych, system nagłaśniający zapewniający dobrą słyszalność, 2 mikrofony bezprzewodowe, oraz zapewnienie obsługi technicznej - w dniu 20 listopada 2013r.

- sala konferencyjna powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg odprawy szkoleniowej, tj. np. nie powinna graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami, itp., co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg odprawy szkoleniowej,

- ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji powinna być realizowana w taki sposób, aby wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań (wymaga się wyznaczenia odpowiednich stref zajmowanych przez uczestników poszczególnych przedsięwzięć),

- sala konferencyjna musi mieć właściwe oświetlenie oraz klimatyzację,
- możliwość zaciemnienia Sali konferencyjnej,
- uczestnicy szkolenia mają mieć zapewniony dostęp do węzła sanitarnego, najlepiej na tym samym piętrze,
- dostępność dodatkowych pomieszczeń dla organizatorów i uczestników, min. Miejsce recepcyjne (bez obsługi) lobby na przerwy kawowe,
- zapewnienie dostępu do gniazd elektrycznych na głównej sali konferencyjnej,
- zapewnienie dostępu do Internetu na sali konferencyjnej,
- zapewnienie dostępu do urządzeń wielofunkcyjnych (fax, ksero)
- zapewnienie estetycznego wyglądu sali konferencyjnej.

**Dodatkowe świadczenia w zakresie organizacji szkolenia:**

- parking monitorowany dla minimum 20 samochodów osobowych
- Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia serwisu kawowego podczas jednej przerwy kawowej zaplanowanej w dniu 20 listopada 2013 r. – po lunchu. Serwis kawowy powinien być zlokalizowany w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej (wyklucza się zorganizowanie serwisu kawowego na innym piętrze niż sala konferencyjna).
- lokalizacja – Warszawa i okolice (do 70 km od centrum)

**2. Usługi gastronomiczne**

w dniu 20 listopada 2013 r.

- uroczysta kolacja dla 65 osób – elegancka i estetyczna aranżacja wnętrza oraz stołów, menu składające się z przystawki, zupy, głównego dania (dwa do wyboru), deseru, napoje zimne oraz kawa i herbata.

Serwis kawowy – w foyer Sali konferencyjnej dla 65 osób (1 przerwa kawowa) – kawa, herbata, 3 rodzaje ciasteczek bankietowych, owoce, mleczko, cytryna, cukier, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana po 65 szt. o pojemności ok. 0,5 l.