Załącznik nr 1 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Projekt  **,,Szkolenie kadr wymiaru sprawiedliwości i prokuratury w zakresie zwalczania i zapobiegania przestępczości transgranicznej i zorganizowanej”**

### Program **„Współpraca w obszarze Schengen oraz walka z przestępczością transgraniczną i zorganizowaną, w tym przeciwdziałanie handlowi ludźmi oraz migracjom grup przestępczych”**

**Projekt jest realizowany w ramach funduszy norweskich   
na lata 2009-2014**

1. **Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sali konferencyjnej wraz z obsługą techniczną, usługą cateringu, noclegu na potrzeby dwudniowych warsztatów eksperckich, organizowanych przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury w ramach projektu *„Szkolenie kadr wymiaru sprawiedliwości i prokuratury w zakresie zwalczania i zapobiegania przestępczości transgranicznej i zorganizowanej” realizowanego ze* środków funduszy norweskich, dla 30 uczestników, których realizacje zaplanowano w terminie od 26 do 27 czerwca 2015 r.

1. **Wymagania:**
   1. **Obiekt**

Obiekt, w którym będzie znajdowała się sala konferencyjna, musi spełniać następujące wymogi:

1. Zlokalizowany jest w Warszawie w promieniu maksymalnie 5 km licząc od dworca PKP Warszawa-Centralna (Al. Jerozolimskie 54, Warszawa). Odległość należy mierzyć za pomocą aplikacji Google Maps w trybie pieszym dostępnej pod adresem www: <http://maps.google.pl/maps?hl=pl&tab=ll>.
2. Jego standard powinien odpowiadać minimum 3 gwiazdkom [w rozumieniu przepisów ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2004r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.)].
3. W obiekcie musi być zapewniona możliwość noclegu (bezpłatna rezerwacja na Zamawiającego – warunek konieczny) poprzez zapewnienie pokoi dla 30 uczestników warsztatów eksperckich. Zamawiający potwierdzi liczbę noclegów najpóźniej w terminie na 3 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem warsztatów eksperckich. Zamawiający wymaga, aby pokoje były w standardzie 1 osobowym lub wieloosobowym do jednoosobowego wykorzystania. Zamawiający zastrzega, że nie zapłaci za miejsca niewykorzystane w pokojach wieloosobowych.
4. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn i kobiet.
5. Możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania materiałów wykorzystywanych podczas warsztatów eksperckich.
6. Zapewnienie 10 bezpłatnych miejsc parkingowych dla Zamawiającego.
7. Wszystkie elementy usługi muszą być świadczone w tym samym obiekcie.
   1. **Sala konferencyjna**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1. Salę konferencyjną klimatyzowaną dostosowaną do liczby uczestników. Sala konferencyjna musi uwzględniać możliwość pracy w 5 grupach liczących od 5 do 8 osób.
2. Miejsca siedzące dla wszystkich uczestników warsztatów eksperckich z podziałem do prac przy stolikach/stołach w 5 grupach liczących od 5 do 8 osób oraz dla prowadzących.
3. Nagłośnienie: mikrofony na sali konferencyjnej (jeden mikrofon stacjonarny i dwa mikrofony mobilne/bezprzewodowe lub trzy mikrofony mobilne/bezprzewodowe, nagłośnienie zapewniające słyszalność w każdym punkcie sali.
4. Dostęp do Internetu bezprzewodowego w sali konferencyjnej.
5. Projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali).
6. Tablicę typu „flipchart” wraz z minimum 20 arkuszami papieru, flamastry (4 kolory: czarny, czerwony, zielony, niebieski).
   1. **Obsługa techniczna / logistyczna**
7. Wykonawca zapewni, co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej w sali konferencyjnej w trakcie trwania warsztatów eksperckich, dostępną przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem warsztatów eksperckich, tj. od godz. 14.00.
8. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni: Oznakowanie sali konferencyjnej oraz drogi do sali, wykonane zgodnie z wytycznymi Operatora Programu, dostępnym pod linkiem: http://copemsw.gov.pl/files/nmf/12\_Zalacznik\_Wytyczne%20w%20zakresie%20informacji%20i%20promocji.pdf
   1. **Wyżywienie**

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:

1. Serwis kawowy

* 1 dzień: od godziny 15:00 do godziny 18:30,
* 2 dzień: od godziny 9:00 do godziny 12:00,
* serwis kawowy w systemie ciągłym w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco w razie potrzeby uczestników warsztatów eksperckich) dostępny w sali konferencyjnej obejmujący: butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,2 – 0,33l), świeżo parzoną, gorącą kawę z ekspresu lub zaparzacza, herbatę – co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach, dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna, soki owocowe 100% – co najmniej 2 rodzaje, 3 rodzaje świeżych pieczonych ciast, 3 rodzaje ciastek, owoce sezonowe – dla uczestników warsztatów eksperckich.

1. Kolacja

* serwowana dla wszystkich uczestników warsztatów eksperckich (max 30 osób).
* Dania do wyboru gości z kart menu w języku polskim, zawierających do wyboru gości: 2 rodzaje zimnych przekąsek, min. 2 rodzaje ciepłych przystawek, min. 3 rodzaje dań głównych (mięsne, rybne, warzywne), przystawki zimne (wędlina, sery, 2 rodzaje sałatek), pieczywo białe i ciemne, min. 2 rodzaje deserów, kawę, świeżo parzoną, herbatę, soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, wodę mineralną – bez limitów.

1. lunch/obiad – 1 i 2 dzień warsztatów eksperckich:

* w formie bufetu obejmujący: przystawki zimne – tzw. „zimna płyta”, 2 rodzaje zupy oraz minimum 3 rodzaje dania głównego (mięsne, rybne, warzywne), z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatkami, 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze), kawę i herbatę wraz z dodatkami jak w poz. „Serwis kawowy”, min. 3 rodzaje owoców, woda mineralna gazowana i niegazowana.
* Miejsce wydawania posiłków (lunch) musi znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się warsztaty eksperckie, w oddzielnym/wyodrębnionym pomieszczeniu niż sala konferencyjna. W/w miejsce tj. przeznaczone dla celów konsumpcyjnych musi być wyposażone w krzesła i stoły według obowiązujących standardów.

Wyżywienie - Uwagi ogólne:

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 obsługę kelnerską - serwis gastronomiczny wszystkich posiłków (nakładanie i podawanie posiłków, sprzątanie stołów) w liczbie zapewniającej sprawną organizację, podawanie posiłków i sprzątanie.
4. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym planem warsztatów eksperckich, o którym mowa w pkt 4 niniejszego OPZ
5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.
7. Zamawiający zastrzega, iż w całym menu nie mogą się powtarzać produkty/dania raz zaproponowane, tj. np. takie same sałatki, takie same zupy.
   1. **Noclegi:**
8. Wykonawca zapewni nocleg dla maksymalnie 30 uczestników warsztatów eksperckich w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania. Zamawiający zastrzega, że nie zapłaci za miejsca niewykorzystane w pokojach wieloosobowych.
9. Wykonawca zapewni bezpłatną rezerwację pokoi jednoosobowych dla uczestników warsztatów eksperckich w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania dla maksymalnie 30 osób.
10. Czas trwania doby hotelowej od godz. 14.00 do min. godz. 12.00.
11. W cenę noclegu wliczone będzie śniadanie.
    1. **Parking**
12. Wykonawca oświadcza, że w ramach usługi zapewni 10 bezpłatnych miejsc parkingowych na potrzeby zamawiającego, do dyspozycji w trakcie przedmiotowych warsztatów eksperckich.
13. **UWAGI:**
14. Liczba rzeczywistych uczestników warsztatów eksperckich (30 uczestników) może ulec zmniejszeniu maksymalnie o 30% do 21 osób.
15. Zamawiający poinformuje o ostatecznej liczbie uczestników najpóźniej na 3 dni przed pierwszym dniem warsztatów eksperckich.
16. Wykonawca zobowiązuje się do oddelegowania osób do obsługi warsztatów eksperckich, w szczególności do obsługi technicznej oraz do obsługi serwisu gastronomicznego.
17. Zamawiający zastrzega wniesienie uwag do menu po jego otrzymaniu do akceptacji. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia propozycji menu na 7 dni przed pierwszym dniem warsztatów eksperckich.

**4. Ramowy plan warsztatów eksperckich**

**I - dzień**

14.00 – przyjazd i zakwaterowanie uczestników;

14.30 – 15.00 – obiad;

15.00 – 15.30 – spotkanie przedstawicieli KSSiP z wyłonionymi ekspertami inaugurujące realizację projektu, określające cele do realizacji, zasady współpracy i inne zagadnienia wiążące się z działaniami projektowymi;

15.30 – 19.00 – praca w pięciu grupach tematycznych, zmierzająca do opracowania·szczegółowych programów szkoleniowych w poszczególnych blokach z zakreśleniem roli i zadań poszczególnych ekspertów, pełniących rolę wykładowców na dalszym etapie realizacji (określenie wymagań co do konspektów, prezentacji i innych szczegółów związanych z realizacją szkoleń);

19.00 – kolacja;

**II – dzień**

8.00 – 8.30 – śniadanie;

8.30 – 11.30 – praca w grupach tematycznych celem opracowania tematyki konferencji „otwarcia” projektu wraz z określeniem kryteriów potencjalnych panelistów i pozyskaniem wiedzy odnośnie osób, które byłyby w stanie podjąć się realizacji tematów będących przedmiotem·obrad konferencji, a nadto ustalenie listy potencjalnych gości konferencji;

11.30 – 12.00 – podsumowanie narady i określenie ram protokołu zawierającego·opis

poczynionych ustaleń;

12.00 – ……wykwaterowanie i obiad.