

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na udostępnieniu na potrzeby pracowników Wydziału Spraw Cudzoziemców Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem oraz zapewnienie usługi gastronomicznej.

II. Termin udostępnienia sal konferencyjnych oraz liczba uczestników:

- Dwa terminy szkolenia (dwa dwudniowe szkolenia dla 2 grup po 25 uczestników szkolenia oraz po 2 osoby prowadzące szkolenie (zapewnienie usługi gastronomicznej dla łącznie 108 osób) w terminie nie dłuższym niż 30 dni od podpisania umowy.

Termin realizacji: dwa następujące po sobie dni tygodnia: poniedziałek i wtorek lub w czwartek i piątek.

Dokładny termin zostanie ustalony do 7 dni od dnia podpisania umowy.

Lp.	Termin	Dni/ liczba osób	Zapewnienie usługi gastronomicznej (liczba osób)
1.	I TERMIN	I dzień I terminu 27 osób II dzień I terminu- 27 osób	54
2.	II TERMIN	I dzień II terminu 27 osób II dzień II terminu- 27 osób	54
SUMA			108 (łączna ilość osób na dwóch terminach, dwudniowych szkoleń)

III. Ogólny opis zadania, plan szkolenia, uczestnicy

- Wynajęcie sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem oraz zapewnioną usługą gastronomiczną (zapewnienie usługi gastronomicznej dla łącznie 108 osób) pozwoli na przeszkolenie 50 pracowników Wydziału przez 4 szkoleniowców (będących również pracownikami WSC).
- Planowane są 2 – 2 dniowe szkolenia.

Lp	Termin	Plan szkolenia	Dni/ liczba osób
----	--------	----------------	------------------



1.	I TERMIN	8:00-10:00- wykład/ ćwiczenia 10.00- 10:15- przerwa 10:15-12:15- wykład/ ćwiczenia 12:15-13:00- obiad 13:00-14:30- wykład/ ćwiczenia 14.30- 14:45- przerwa 14:45-16:00- wykład/ ćwiczenia	I dzień I terminu 27 osób II dzień I terminu- 27 osób
2.	II TERMIN	8:00-10:00- wykład/ ćwiczenia 10.00- 10:15- przerwa 10:15-12:15- wykład/ ćwiczenia 12:15-13:00- obiad 13:00-14:30- wykład/ ćwiczenia 14.30- 14:45- przerwa 14:45-16:00- wykład/ ćwiczenia	I dzień II terminu 27 osób II dzień II terminu- 27 osób

IV. Wymagania dotyczące miejsca szkolenia:

Szkolenie musi być zorganizowane w obiekcie z minimum 5 miejscami parkingowymi wliczonymi w cenę oferty, znajdującym się na terenie Warszawy w odległości mniejszej niż 8 km od siedziby Wydziału Spraw Cudzoziemców (ul. Marszałkowska 3/5). Odległość mierzona będzie za pomocą "google maps" przy ustawieniu opcji- trasa transportem publicznym, w jednostce miary: kilometry.

1. Sala konferencyjna/ szkoleniowa musi być dostosowana do liczby uczestników (min.55m²) i musi być wyposażona w niezbędne wyposażenie na potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla pracowników Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie (w tym: projektor multimedialny, ekran, tablica flipchart lub magnetyczna wraz z markerami i papierem oraz krzesła i stoliki dla uczestników, możliwość zaciemnienia sali, dostęp do światła naturalnego, odpowiednie nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe (łącznie 2 szt.), bezprzewodowy dostęp do Internetu (Wi-Fi), zaplecze sanitarne w pobliżu sali konferencyjnej, obsługę techniczną sali w przypadku problemów lub usterek technicznych. Sala musi być klimatyzowana. Sala konferencyjna musi spełniać wymogi BHP i p.poż.

V. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników szkolenia obejmujące:



1. Stały serwis kawowy w pierwszym i drugim dniu szkolenia

(zapewnienie usługi gastronomicznej dla łącznie 108 osób) składający się z:

- serwis kawowy ciągły z uzupełnieniem, który będzie się składał min. z kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty, soków, wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), mleczka/śmietanki do kawy, słodziku, cukru, cytryny, owoców, mix. różnych ciast (minimum 3 rodzaje, 1 os./min. 150 g) i ciastek (minimum 3 rodzaje).

2. Lunch w formie bufetu w sali restauracyjnej w pierwszym i drugim dniu szkoleniowym,

(zapewnienie usługi gastronomicznej dla łącznie 108 osób) składający się przynajmniej z:

- Zupa (1 os./min. 300 ml/g), wybrana z propozycji przekazanych przez Wykonawcę.
- ciepłego dania głównego - minimum 3 rodzaje dań do wyboru - mięsne/rybne/danie mączne np. pierogi (1 os./min. 150-200 g),
- minimum 2 rodzajów dodatków do wyboru typu: kasza pęczak, gryczana, ziemniaki gotowane lub zapiekane (1 os./min. 150 g),
- wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), soków, z możliwością spożycia posiłku przy stołach w tym samym kompleksie lub w bliskiej odległości.

UWAGA!!!

Zamawiający informuje, iż wykonawca jest organizatorem każdego ze szkoleń w rozumieniu wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Świadczenie wszystkich usług objętych przedmiotem zamówienia MUSI odbywać się z przestrzeganiem aktualnych na dzień świadczenia usług wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Przedmiot zamówienia nie jest usługą turystyczną w rozumieniu ustawy z dnia 24 listopada 2023 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 2211, z późn. zm.).