

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część I – warsztaty szkoleniowe dla psychologów jednostek wojskowych, psychologów wojskowych pracowni psychologicznych, dowódców pododdziałów oraz opiekunów indywidualnych w dniach 9-13 czerwca 2014 r.

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie usługi hotelowej (pokoje hotelowych) i gastronomicznej oraz pięciu sal wykładowych dla uczestników warsztatów szkoleniowych dla psychologów jednostek wojskowych, psychologów wojskowych pracowni psychologicznych, dowódców pododdziałów oraz opiekunów indywidualnych w dniach 9-13 czerwca 2014 r.

A. Usługi hotelarskie:

Liczba osób – 112, przybycie w dniu 9 czerwca 2014 r., opuszczenie hotelu w dniu 13 czerwca 2014 r.

1. Obiekt zlokalizowany poza miastem Warszawa, w odległości nie większej niż 40 km od granic administracyjnych miasta, z dala od głównych arterii komunikacyjnych,
2. Wykonawca zapewni przewóz uczestników szkolenia z dworca Warszawa Centralna do siedziby ośrodka i z powrotem, w ramach ceny usługi. Transport będzie jednorazowy:
 - a.w dniu 9 czerwca 2014 r. o godzinie 12.00 spod Pałacu Kultury i Nauki (parking przed Kinoteką) do ośrodka
 - b.w dniu 13 czerwca 2014 r. o godzinie 11.00 spod ośrodka do Pałacu Kultury i Nauki (parking przed Kinoteką),
3. Budynek nie może się znajdować w trakcie prac remontowo-budowlanych przez okres trwania warsztatów,
4. Zakwaterowanie - 12 pokoi jednoosobowych, 50 pokoi dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym oraz ręcznikami, każdy pokój wyposażony w TV,
5. Data zakwaterowania: od godz. 11.00 pierwszego dnia warsztatów (9 czerwca 2014 r. - poniedziałek), data wymeldowania: do godz. 12.00 ostatniego dnia warsztatów (13 czerwca 2014 r. - piątek),
6. Wykonawca zapewnieni miejsca dla osób palących na terenie hotelu,
7. Śniadanie wliczone w cenę zakwaterowania,
8. Wykonawca zapewnieni w cenie usługi minimum 20 miejsc parkingowych,
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników warsztatów, maksymalnie o 7 osób, nie później niż pięć dni kalendarzowych przed terminem warsztatów, bez obciążania kosztami anulowania rezerwacji. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmniejszeniu liczby uczestników faksem lub e-mailem. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tego tytułu,

10. Za usługi nie objęte zamówieniem (np. koszty zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych, przedłużony okres pobytu w hotelu, mini-bar) należności regulują uczestnicy warsztatów u Wykonawcy.

B. Pięć sal szkoleniowych:

1. dostępnych w dniu 9.06. 2014r. (poniedziałek) od godz. 13.00 do dnia 13.06.2014 r. (piątek) do godz. 12.00,
2. umożliwiające przeprowadzenie warsztatów dla 22 osób każda,
3. znajdujące się w tym samym obiekcie, gdzie miejsca noclegowe,
4. zaaranżowane w układzie w podkowę powinny umożliwiać uczestnikom swobodne poruszanie się,
5. oświetlone światłem dziennym i elektrycznym, z możliwością zasłonięcia okien,
6. wyposażone w tablicę sucho ścierną z kompletem flamastrów i gąbką oraz tablicę typu flipchart z markerami i zapasem papieru, a także w sprzęt audiowizualny - laptop i rzutnik - umożliwiający wyświetlenie zawartości pamięci pen-drive, z widzialnością z dowolnego miejsca sali, z dostępem do internetu.

C. Usługi gastronomiczne:

1. w ramach ceny usługi jedna przerwa kawowa w pierwszym dniu szkolenia – poniedziałek (ok. godz. 16.30), po dwie przerwy kawowe we wtorek, środę i czwartek (ok. godz. 11.00 i 16.30), składającej się z butelkowanej wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), gorącej kawy, śmietanki do kawy, herbaty, cukru, cytryny, drobnych ciasteczek w bezpośrednim sąsiedztwie sal szkoleniowych,
2. pierwszy dzień szkolenia (poniedziałek):
 - a. 13.00 – obiad – 112 osób
 - b. 18.00 – kolacja – 112 osób
3. drugi dzień szkolenia (wtorek):
 - a. 8.00 – śniadanie – 112 osób
 - b. 13.00 – obiad – 112 osób
 - c. 18.00 – kolacja – 112 osób
4. trzeci dzień szkolenia (środa):
 - a. 8.00 – śniadanie – 112 osób
 - b. 13.00 – obiad – 112 osób
 - c. 18.00 – kolacja – 112 osób
5. czwarty dzień szkolenia (czwartek):
 - a. 8.00 – śniadanie – 112 osób
 - b. 13.00 – obiad – 112 osób
 - c. 18.00 – kolacja – 112 osób
6. piąty dzień szkolenia (piątek):
 - a. 8.00 – śniadanie – 112 osób.

D. Wymagania dotyczące usług gastronomicznych:

- 1) posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do godz. 22.00,
- 2) zapewnienie wyżywienia w postaci:
 - a. wliczonego w cenę zakwaterowania śniadania w formie bufetu zawierającego jedno danie ciepłe (np. jajecznica, parówki), wysokiej jakości sery, wędliny, jajka, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty, sałaty, warzywa, kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko, płatki śniadaniowe,
 - b. wliczonego w cenę usługi obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, deseru (ciastko, krem, lody), kompotu,
 - c. wliczonej w cenę usługi kolacji zawierającej jedno danie ciepłe (np. pierogi, placki, fasolka), wysokiej jakości sery, wędliny, jajka, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty, sałaty, warzywa, kawę, herbatę, cukier, cytrynę,
- 3) w całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych.

Część II – *odprawa dla osób koordynujących pracę psychologów w jednostkach wojskowych, kierowników wojskowych pracowni psychologicznych oraz przedstawicieli innych służb mundurowych w dniach 15-17 października 2014 r.*

Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie usługi hotelowej (pokoje hotelowych) i gastronomicznej oraz sali wykładowej dla uczestników odprawy dla osób koordynujących pracę psychologów w jednostkach wojskowych, kierowników wojskowych pracowni psychologicznych oraz przedstawicieli innych służb mundurowych w dniach 15-17 października 2014 r.

A. Usługi hotelarskie:

Liczba osób – 20, przybycie uczestników w dniu 15 października 2014 r., opuszczenie hotelu w dniu 17 października 2014 r.

1. Obiekt zlokalizowany w odległości nie większej niż 40 km od granic administracyjnych miasta, z dala od głównych arterii komunikacyjnych,
2. Wykonawca zapewni przewóz uczestników szkolenia z dworca Warszawa Centralna do siedziby ośrodka i z powrotem, w ramach ceny usługi. Transport będzie jednorazowy:
 - a. w dniu 15 października 2014 r. o godzinie 16.00 spod Pałacu Kultury i Nauki (parking przy Kinotece) do ośrodka
 - b. w dniu 17 października 2014 r. o godzinie 11.00 spod ośrodka do Pałacu Kultury i Nauki (parking przy Kinotece),
3. budynek nie może się znajdować w trakcie prac remontowo-budowlanych przez okres trwania warsztatów,

4. zakwaterowanie - 20 pokoi jednoosobowych z pełnym węzłem sanitarnym (lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania) oraz ręcznikami, każdy pokój wyposażony w TV,
5. pokoje dostępne od godz. 15.00 w dniu 15 października 2014 r., do godz. 11.00 w dniu 17 października 2014 r.
6. śniadanie wliczone w cenę zakwaterowania,
7. zapewnienie w cenie usługi minimum 8 miejsc parkingowych,
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników odprawy, maksymalnie o 2 osoby, nie później niż trzy dni kalendarzowe przed terminem odprawy, bez obciążania kosztami anulowania rezerwacji. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmniejszeniu liczby uczestników faksem lub e-mailem. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tego tytułu,
9. za usługi nie objęte zamówieniem (np. koszty zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych, przedłużony okres pobytu w hotelu, mini-bar) należności regulują uczestnicy odprawy u Wykonawcy.

B. Sala szkoleniowa:

1. dostępna w dniu 16 października 2014 r. od godz. 8.00 - do godz. 11.00 w dniu 17 października 2014 r.,
2. umożliwiająca przeprowadzenie zajęć dla 20 osób,
3. znajdująca się w tym samym obiekcie, gdzie miejsca noclegowe,
4. zaaranżowana w układzie w podkowę powinna umożliwiać uczestnikom swobodne poruszanie się,
5. oświetlona światłem dziennym i elektrycznym, z możliwością zastąpienia okien,
6. wyposażone w tablicę sucho ścieralną z kompletem flamastrów i gąbką oraz tablicę typu flipchart z markerami i zapasem papieru, a także w sprzęt audiowizualny - laptop i rzutnik - umożliwiający wyświetlenie zawartości pamięci pen-drive, z widzialnością z dowolnego miejsca sali, z dostępem do internetu.

C. Usługi gastronomiczne:

- 1) w ramach ceny usługi dwie przerwy kawowe w dniu 16 października 2014 r. – (ok. godz. 10.30 i 16.30), każda składająca się z butelkowanej wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), gorącej kawy, śmietanki do kawy, herbaty, cukru, cytryny, drobnych ciasteczek w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- 2) pierwszy dzień szkolenia - 15 października 2014 r. (środa)
 - a. 18.00 – kolacja – 20 osób
- 3) drugi dzień szkolenia - 16 października 2014 r. (czwartek):
 - a. 8.00 - śniadanie - 20 osób
 - b. 13.00 – obiad – 20 osób
 - c. 18.00 – kolacja – 20 osób

- 4) trzeci dzień szkolenia 17 października 2014 r. (piątek):
 - a. 8.00 – śniadanie – 20 osób

D. Wymagania dotyczące usług gastronomicznych:

- 1) zapewnienie wyżywienia w postaci:
 - a. wliczonego w cenę zakwaterowania śniadania w formie bufetu zawierającego jedno danie ciepłe (np. jajecznica, parówki), wysokiej jakości sery, wędliny, jajka, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty, sałaty, warzywa, kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko, płatki śniadaniowe,
 - b. wliczonego w cenę usługi obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, deseru (ciastko, krem, lody), kompotu,
 - c. wliczonej w cenę usługi kolacji zawierającej jedno danie ciepłe (np. pierogi, placki, fasolka), wysokiej jakości sery, wędliny, jajka, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty, sałaty, warzywa, kawę, herbatę, cukier, cytrynę,
- 2) w całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych.

Dotyczy części I oraz części II:

Zamawiający przewiduje możliwość wizji lokalnych w zaproponowanych przez Wykonawców obiektach, celem weryfikacji ofert w zakresie ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.