

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (zwany dalej SOPZ)

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa wynajmu sal konferencyjnych oraz przestrzeni integracyjnej wraz z zapleczem organizacyjnym, zapewnienie: usługi cateringowej oraz pokoi hotelowych dla małoletnich uczestników projektów edukacyjnych Zamawiającego (zwanego dalej NASK-PIB) wraz z ich opiekunami oraz pracowników Zamawiającego, w ramach której odbędzie się spotkanie CYBERspot, zwane dalej "Wydarzeniem nr 1" oraz spotkanie CPU, zwane dalej "Wydarzeniem nr 2" a całe zamówienie zwane jest dalej "Usługą" lub "Wydarzeniem". Podczas obu spotkań odbędą się warsztaty, zwane dalej "Warsztatami".

2. Wszystkie usługi, o których mowa w ust. 1 powyżej tj.: sale konferencyjne, wraz z przestrzenią integracyjną i zapleczem organizacyjnym, usługi cateringowe i hotelowe muszą być realizowane w jednym obiekcie hotelowym. Obiekt musi spełniać kryteria hotelu min. 4*, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

3. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania wyceny szacunkowej dla każdego z poniższych dwóch wariantów tj.:

Wariant I do oszacowania (do wypełnienia jest Tabela nr 1):

- I tura spotkania: 15–17.06.2026 r. (Spotkanie CYBERspot - Wydarzenie nr 1)
- II tura spotkania: 18–19.06.2026 r. (Spotkanie CPU- Wydarzenie nr 2)

Wariant II do oszacowania (do wypełnienia jest Tabela nr 2):

- I tura spotkania: 16–17.06.2026 r. (Spotkanie CYBERspot - Wydarzenie nr 1)
- II tura spotkania: 18–19.06.2026 r. (Spotkanie CPU - Wydarzenie nr 2)

4. Zamawiający dopuszcza możliwość zorganizowania Wydarzenia w jednej z czterech następujących lokalizacji: Konstancin-Jeziorna albo Warka, albo Gmina Serock albo Sochocin, przy czym wybór lokalizacji należy do Wykonawcy. Konkretną lokalizację wraz ze wskazaniem dokładnego adresu Wykonawca wskaże w złożonej ofercie w pkt 2.

5. Liczba uczestników Wydarzenia w każdym Wariacie podczas każdej z tur – minimum 50 osób a maksymalnie 60 osób (tj.: tura I – minimum 50 a maksymalnie 60 osób i tura II – minimum 50 osób a maksymalnie 60), z zastrzeżeniem, że ostateczna liczba uczestników Wydarzenia zostanie podana Wykonawcy w terminie nie późniejszym niż 5 dni roboczych, liczonych przed rozpoczęciem Wydarzenia. Jednocześnie Zamawiający gwarantuje minimalną liczbę tj.: 50 uczestników podczas każdej z dwóch tur.

6. Wykonawca zapewni pulę pokoi umożliwiającą zakwaterowanie maksymalnej liczby uczestników, opiekunów i pracowników Zamawiającego.

Dopuszcza się pokoje:

- 1-osobowe;
- 2-osobowe (wyposażone w dwa oddzielne łóżka jednoosobowe. Zamawiający nie dopuszcza łóżek podwójnych)

7. Dodatkowo, w odległości nie większej niż 1 km od hotelu powinien znajdować się teren zielony np. park lub las. Odległość mierzona będzie za pomocą aplikacji Google Maps, jako długość rzeczywistej trasy do pokonania, zgodnie z wyznaczoną trasą pieszą, analogicznie do sposobu wyznaczania trasy w nawigacji GPS, a nie odległość w linii prostej.

II. Zadania Wykonawcy:

1. W ramach zamówienia Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie:
- 1) 2 (słownie: dwóch) sal konferencyjnych, w tym 1 (słownie: jednej) sali konferencyjnej głównej oraz 1 (słownie: jednej sali przeznaczonej na potrzeby sesji równoległych. Sale muszą być zapewnione na okres trwania całego Wydarzenia tj.: Wydarzenia nr 1 i Wydarzenia nr 2. Sala konferencyjna główna musi pomieścić wszystkich uczestników Wydarzenia podczas jednej tury

- (minimalnie 50, maksymalnie 60 uczestników), w układzie teatralnym, której szczegółowy opis znajduje się w Rozdziale III pt.: „Wymagania dotyczące sali konferencyjnej”. Sala konferencyjna na potrzeby sesji równoległych musi pomieścić minimum 25 osób i maksimum 30 osób w układzie podkowy. Szczegółowy opis wymagań dotyczących sal równoległych znajduje się w Rozdziale IV SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sali równoległej”;
- 2) tj.: wydzielenie przestrzeni na zewnątrz (tzw. teren zielony), która pomieści wszystkich uczestników Wydarzenia podczas jednej tury, lub zapewnienia dostępu do parku lub lasu znajdującego się w bezpośredniej okolicy od obiektu;
 - 3) leżaków, koców lub ławek do użytku na wydzielonej przestrzeni na zewnątrz, w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Wydarzenia każdej tury (minimum 50, a maksimum 60 uczestników);
 - 4) puli pokoi ze śniadaniem dla uczestników Wydarzenia, zgodnie z opisem, o którym mowa w Rozdziale V SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące pokoi hotelowych”;
 - 5) usługi cateringowej dla wszystkich uczestników Wydarzenia podczas jednej tury, zgodnie z opisem, o którym mowa w Rozdziale VI SOPZ pt.: „Obsługa cateringowa podczas Wydarzenia”;
 - 6) wyposażenia sali konferencyjnej w materiały i sprzęt, których szczegółowy opis znajduje się w Rozdziale III SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sali konferencyjnej” oraz w Rozdziale IV SOPZ pt.: „Wymagania dotyczące sali równoległej”.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do posiadania i przestrzegania Standardów ochrony małoletnich, na podstawie Ustawy z dnia 28 lipca 2023 r. o zmianie ustawy – Kodeks rodzinny i opiekuńczy oraz niektórych innych ustaw (t.j. (Dz. U. z 2023 r., poz. 1606).

III. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

Wykonawca zapewni Zamawiającemu salę przeznaczoną do przeprowadzenia zajęć warsztatowych spełniającą następujące kryteria:

1. Miejsca siedzące dla wszystkich uczestników Wydarzenia w każdej turze (minimum 50, a maksimum 60 uczestników), w ustawieniu teatralnym. Wyposażenie sali w system wentylacyjny oraz w system oświetlenia sztucznego oraz oświetlenia dziennego;
2. Wyposażenie w sprzęt do prezentacji tj.:
 - a) 1 (słownie: jeden) projektor multimedialny,
 - b) 2 (słownie: dwa) mikrofony,
 - c) 1 (słownie: jeden) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania – również tych siedzących z tyłu sal,
 - d) 1 (słownie: jeden) flipchart,
 - e) flamastry.
3. Bezawaryjność działania sprzętu, o którym mowa w ust. 2 powyżej musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu na 1 godzinę przed rozpoczęciem każdego spotkania;
4. Dostęp do sieci internet i gniazd elektrycznych dla uczestników zajęć warsztatowych w sali konferencyjnej oraz w przyległych korytarzach i całego obszaru zajęć. Dostęp do sieci internet dla uczestników warsztatu będzie możliwy za pośrednictwem bezprzewodowej sieci Wi-Fi.
5. Oznakowanie sali oraz drogi do sali, aby uczestnicy Wydarzeń mogli ją łatwo zlokalizować.
6. Sala musi być dostępna i w pełni gotowa, zgodnie z ww. wymogami:
 - a) w przypadku Wariantu I: w dniach 15 –17 czerwca 2026 r. oraz 18–19 czerwca 2026 r. w godzinach 10:00 – 17:00.
 - b) w przypadku Wariantu II: w dniach 16 –17 czerwca 2026 r. oraz 18–19 czerwca 2026 r. w godzinach 10:00 – 17:00.

IV. Wymagania dotyczące sali równoległej:

Wykonawca zapewni Zamawiającemu salę konferencyjną na potrzeby sesji równoległej spełniającą następujące kryteria:

1. Miejsca siedzące dla minimum 25 a maksymalnie 30 osób w ustawieniu podkowy; sale spełniające warunki do przeprowadzenia Warsztatów, posiadające system wentylacyjny, regulację klimatyzacji oraz wyposażone w system oświetlenia sztucznego.
2. Dostęp do bezprzewodowego internetu dla uczestników Warsztatów i gniazd elektrycznych.
3. Wyposażenie w sprzęt do prezentacji:
 - a) 1 (słownie: jeden) Projektor multimedialny,

- b) 1 (słownie: jeden) ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników Warsztatów – również tych siedzących z tyłu sal,
 - c) 1 (słownie: jeden) Mikrofon,
 - d) 1 (słownie: jeden) Flipchart,
 - e) Flamastry.
- 4. Oznakowanie sali oraz drogi do sali, aby uczestnicy Wydarzeń mogli ją łatwo zlokalizować.
 - 5. Sale muszą być dostępne i w pełni gotowe zgodnie z ww. wymogami:
 - a) w przypadku Wariantu I: w dniach 15–17 czerwca 2026 r. oraz 18–19 czerwca 2026 r., w godzinach 10:00 – 17:00
 - b) w przypadku Wariantu II: w dniach 16–17 czerwca 2026 r. oraz 18–19 czerwca 2026 r. w godzinach 10:00– 17:00

V. Wymagania dotyczące pokoi hotelowych

- 1. Wykonawca zapewni pulę pokoi hotelowych (dla minimalnie 50 uczestników i maksymalnie 60 uczestników podczas każdej tury (tj.: dla Wydarzenia nr 1 i Wydarzenia nr 2) wraz ze śniadaniem z możliwością wyboru posiłku wegańskiego.
- 2. Wykonawca zapewni w każdej turze (tj.: Dla Wydarzenia nr 1 i Wydarzenia nr 2): 12 (słownie: dwunastu) pokoi jednoosobowych (liczba pokoi jednoosobowych nie ulegnie zmniejszeniu) oraz minimalnie: 15 (słownie: piętnaście) pokoi dwuosobowych oraz maksymalnie 20 (słownie: dwadzieścia) pokoi dwuosobowych.
- 3. Dodatkowo oprócz pokoi, o których mowa w ust. 2 powyżej Wykonawca zapewni 4 (słownie: cztery) pokoje dwuosobowe (liczba pokoi dwuosobowych nie ulegnie zmniejszeniu) z dodatkową dobą dla pracowników NASK-PIB w okresie:
 - a) w przypadku Wariantu nr I: szacowania od 15 czerwca do 19 czerwca 2026 r.,
 - b) w przypadku Wariantu nr II szacowania: od 16 czerwca do 19 czerwca 2026 r.
- 4. Ostateczny termin wymaganej przez Zamawiającego liczby pokoi hotelowych jednoosobowych i dwuosobowych zostanie ustalony w formie kontaktów roboczych (korespondencji mailowej) pomiędzy Stronami, najpóźniej na 5 dni roboczych, liczonych przed planowanym terminem realizacji danej tury.
- 5. Wykonawca zapewni, że pokoje będą znajdować się w budynku, w którym odbywać się będą Warsztaty w sali konferencyjnej bądź sali pod sesję równoległą.
- 6. W przypadku zakwaterowania uczestników małoletnich Wykonawca zobowiązany jest do rozmieszczenia pokoi w sposób zapewniający możliwie najbliższe sąsiedztwo pokoi opiekunów i podopiecznych, z uwzględnieniem dostępnej infrastruktury hotelowej.
- 7. O faktycznej liczbie uczestników każdej tury Wydarzenia, w tym o ostatecznej liczbie wymaganych pokoi dwuosobowych, Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż 5 dni roboczych, liczonych przed rozpoczęciem danej tury Wydarzenia. Ostateczne wynagrodzenie z tytułu usługi hotelowej będzie uzależnione od liczby faktycznie wykorzystanych pokoi, z zastrzeżeniem, że Zamawiający gwarantuje minimalną liczbę 50 uczestników podczas każdej z tur Wydarzenia.

VI. Obsługa cateringowa podczas Wydarzenia

- 1. Wykonawca zapewni świadczenie usługi obsługi cateringowej dla wszystkich uczestników Wydarzenia.
- 2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu na etapie realizacji przedmiotu zamówienia na spotkaniu roboczym min. 3 (słownie: trzy) propozycje menu, zgodne z warunkami opisanymi w dalszej części SOPZ, w terminie 5 dni roboczych, liczonych przed datą rozpoczęcia danej tury Wydarzenia. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od otrzymania propozycji dokona wyboru i akceptacji menu zaproponowanego przez Wykonawcę.
- 3. **Wykonawca zapewni:**

1) miejsce na obsługę cateringową dla wszystkich uczestników Wydarzenia;

2) usługę cateringową składającą się z:

a) ciągłej przerwy kawowej (każdego dnia Warsztatów) składającej się z: świeżo parzonej i gorącej kawy i herbaty – min. trzy rodzaje herbat w torebkach; do napojów gorących podane będą dodatki: mleko, świeża cytryna, cukier biały, brązowy trzcinowy, słodzik; butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (ilość wody niegazowanej będzie dwukrotnie większa niż gazowanej); ciastka

– min. 2 rodzaje kruchych ciastek; ciasto – min. 2 rodzaje ciasta; min. 2 rodzaje soków owocowych; min. 2 rodzaje świeżych owoców;

b) lunchów w formie bufetu szwedzkiego składających się z: przystawek (minimum 2 rodzaje w tym jedna wegańska), zupy, ciepłego dania głównego (minimum 3 rodzaje, w tym jedno wegańskie), min 1 dodatku skrobiowego, min. 2 rodzajów sałatek, deseru (min. 2 rodzaje ciast i 2 gatunki owoców), napojów zimnych (butelkowana lub lana z dyspozytora woda mineralna gazowana i niegazowana, soki), napojów gorących (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata). Maksymalna liczba dni, w których zamawiane są lunchy dla każdej z tur Wydarzenia została określona w Formularzu wyceny szacunkowej, stanowiącym załącznik do SOPZ.

c) ciepłej kolacji składającej się z: zupy, ciepłego dania głównego (minimum 3 rodzaje, w tym jedno wegańskie), min. 1 dodatku skrobiowego, min. 2 rodzajów sałatek, deseru (min. 2 rodzaje ciast i 2 gatunki owoców), napojów zimnych (butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, soki), napojów gorących (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata). Maksymalna liczba dni, w których zamawiane są kolacje dla każdej z tur Wydarzenia została określona w Formularzu wyceny szacunkowej, stanowiącym załącznik do SOPZ.

d) w dniu 17 czerwca 2026 r. ciepłą kolację dla minimum 4 a maksimum 8 osób (pracowników Zamawiającego), zgodnie z wymaganiami, o których mowa w lit. c) powyżej.

3) stałą obsługę serwisu. Zamawiający zastrzega, aby lunch i kolacja były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników Warsztatów lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników Wydarzenia, w tym samym obiekcie, w którym odbywają się Wydarzenia;

4) bieżący dostęp do wody pitnej podczas trwania Wydarzenia;

5) aby wszystkie dania oraz napoje gorące zostały podane w naczyniach ceramicznych;

6) aby napoje zimne były serwowane w naczyniach szklanych;

7) aby użyta zastawa była czysta i nieuszkodzona. Użyta w trakcie konsumpcji zastawa będzie na bieżąco sprzątana;

8) aby użyte obrusy oraz skirtingi były bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone;

9) aby wszystkie posiłki zapewniane przez Wykonawcę były bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (np. soki) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.

5. O faktycznej liczbie uczestników każdej tury Wydarzenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie nie krótszym niż na 5 dni roboczych, liczonych przed terminem danej tury Wydarzenia. Ostateczna cena usługi cateringowej będzie uzależniona od liczby faktycznie zgłoszonych uczestników Wydarzenia. Wykonawca gwarantuje minimalną liczbę uczestników podczas każdej tury Wydarzenia tj.: 50 uczestników.