

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: usługa polegająca na kompleksowej organizacji dwudniowych szkoleń Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej, w tym świadczenie usługi:

- zapewnienie Sali szkoleniowej
- cateringowej, na którą składa się ciągła przerwa kawowa, lunch i kolacja
- zapewnienie pokoi ze śniadaniem
- obsługi technicznej

Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia zorganizowania **minimalnie 4 szkoleń** w okresie obowiązywania umowy, zgodnie z harmonogramem zamieszczonym poniżej. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w harmonogramie.

Wstępny harmonogram organizacji dwudniowych szkoleń Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej:

1. Szkolenie nr 1 - 09.2019
2. Szkolenie nr 2 - 09.2019
3. Szkolenie nr 3 - 10.2019
4. Szkolenie nr 4 - 11.2019
5. Szkolenie nr 5 - 01/02.2020
6. Szkolenie nr 6 - 04/05.2020

A. Założenia

1. Ilość osób w trakcie szkolenia:

- **20 lub 35 lub 60 osób**
- Zamawiający zwraca się z prośbą o przedstawienie trzech wariantów cenowych, uwzględniających spotkanie dla 20, 35 i 60 osób.

2. Miejsce organizacji szkolenia:

- Powinno znajdować się w odległości **maksymalnie do 150 km** od głównej siedziby Urzędu (według mapy Google);
- W trakcie trwania szkolenia Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej **cały obiekt powinien być wyłącznie do dyspozycji Zamawiającego;**
- Powinno posiadać co najmniej **18 miejsc parkingowych.**

3. Wykonawca powinien zapewnić:

- Jedną salę szkoleniową dla odpowiednio 20, 35 lub 60 osób,
- Zapewnić dwie małe sale szkoleniowe max. dla 10 osób każda,
- Szatnię,

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

- Sprawny system wentylacyjny i klimatyzacyjny we wszystkich pomieszczeniach,
- Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w: stoliki/ławki oraz krzesła (z możliwością ustawienia teatralnego, w podkowę lub szkolnego) , stanowisko dla prowadzącego, ekran, flipchart, rzutnik, dostęp do bezpłatnego WiFi, laptop,
- Zapewnić oddzielną salę jadalną zlokalizowaną w tym samym budynku co sale szkoleniowe.

B. Usługa gastronomiczna

1. Serwis kawowy ciągły w trakcie trwania szkolenia:

- Ciasta, ciastka, warzywa do chrupania;
- Napoje zimne tj.: soki (minimum 2 rodzaje), woda;
- Woda w butelkach i szklanki na stole dla wykładowców;
- Napoje gorące tj.: herbata, kawa z ekspresu i dodatki: mleko, cukier, cytryna.

2. Lunch serwowany:

- Zupa oraz dwa gorące dania główne do wyboru: mięsne/wegetariańskie;
- Dodatki skrobiowe (co najmniej dwa rodzaje, np. ryż, ziemniaki, kluski, kasza itp.) i warzywa (warzywa z grilla bądź z wody lub blanszowane itp., ewentualnie surówki);
- Deser w postaci musu, sałatki owocowej lub ciasta krojonego do wyboru (w ilości co najmniej jedna porcja na osobę);
- Napoje zimne (soki owocowe, woda) oraz napoje gorące (kawa, herbata).

3. Kolacja:

- Dwa dania gorące do wyboru z uwzględnieniem kuchni wegetariańskiej;
- Bufet z przystawkami – minimalnie 8 rodzajów (w tym wegetariańskie);
- Ciasta i pieczywo;
- Napoje zimne (soki owocowe, woda) oraz napoje gorące (kawa, herbata).

Miejsce serwowania posiłków – poza salą szkoleniową

C. Usługa hotelowa:

Wymagane pokoje jedno-, dwu- i trzyosobowe.

Do oferty proszę dołączyć informację o cenie pokoi ze śniadaniem w formie bufetu dla min. 20 a max. 60 osób do wykorzystania podczas organizowanego szkolenia, z możliwością ich bezkosztowej anulacji (termin do uzgodnienia).

D. Wizja lokalna

Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania wizji lokalnej obiektu w celu weryfikacji spełnienia wszystkich wymogów jakościowych postawionych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający może odrzucić ofertę. W celu wizytacji Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o wyznaczenie terminu i osoby odpowiedzialnej za oprowadzenie po pomieszczeniach obiektu.

E. Istotne warunki zamówienia

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

- Umowa zostanie podpisana niezwłocznie po dokonaniu wyboru Wykonawcy.
- Zaproponowane w ofercie ceny jednostkowe brutto za usługę cateringową (przerwę kawową i lunch, kolację) podane za 1 osobę będą obowiązywać niezależnie od liczby osób potwierdzonej ostatecznie, zgodnie z pkt 3 poniżej.
- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników każdego szkolenia na 3 dni kalendarzowe przed terminem każdego szkolenia. W przypadku usługi cateringowej (przerwy kawowej, lunchu i kolacji) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za zgłoszoną w tym terminie liczbę osób.
- Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne każdorazowo po wykonaniu usługi bez zastrzeżeń, na podstawie podpisanego protokołu odbioru, który będzie dla Wykonawcy podstawą do wystawienia faktury VAT. Płatność nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT po odbiorze przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych.
- Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
- Wszystkie elementy opisane w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia muszą zostać ujęte w cenie oferty.
- Podwykonawstwo: Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

UWAGA: w przypadku wskazania podwykonawców, Zamawiający podpisuje jedną Umowę z upoważnionym liderem.

DYREKTOR GENERALNY
Głównego Inspektoratu Farmaceutycznego


Hanna Myjak

