

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla drugiej edycji warsztatów

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi transportowej i hotelarsko-gastronomicznej polegającej na zapewnieniu: wyżywienia, transportu oraz sali konferencyjnej, podczas dwudniowych warsztatów z postępów prac nad audytem krajobrazowym dla przedstawicieli urzędów marszałkowskich lub wykonawców audytu, organizowanych w dniach **20-21 listopada 2019 r.**, w województwie mazowieckim, maksymalnie w odległości 60 km od Warszawy.
2. Miejsce realizacji usługi:
 - a) obiekt zlokalizowany na terenie województwa mazowieckiego, w odległości maksymalnie 60 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna, Al. Jerozolimskie 54, licząc w linii prostej od współrzędnych 52.228855, 21.003286, za pomocą narzędzia Google Maps.
 - b) obiekt o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym, 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 (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166 tj.).
 - c) w obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 36 osób, w 8 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 14 pokojach dwuosobowych, z możliwością zwiększenia bądź zmniejszenia zamówienia o stosowną liczbą pokoi każdego rodzaju.

Pokoje powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do sieci WiFi, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.

Opłata za nocleg zostanie pokryta przez uczestników Warsztatów, a koszt noclegów nie wchodzi w zakres niniejszego zamówienia.
 - d) obiekt przeznaczony do zakwaterowania uczestników warsztatów musi posiadać własną salę konferencyjną, zlokalizowaną w budynku, w którym mieści się ten obiekt, wyposażoną w sprzęt multimedialny (min. projektor i laptop z oprogramowaniem biurowym, wskaźnik laserowy) i nagłośnieniowy oraz dostęp do Internetu, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 36 osób.
 - e) obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych.
3. Liczba uczestników warsztatów – **36 osób**.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby osób uczestniczących w warsztatach o 9 osób, w stosunku do liczby podanej w punkcie 3 SOPZ.
5. Na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników warsztatów.

6. Zakres usług:

6.1. Transport:

Wykonawca zapewni transport uczestników Warsztatów, zgodnie z ramowym programem warsztatów opisanym w punkcie 7 SOPZ, tj.:

- w dniu 20 listopada 2019 r. w godzinach porannych przejazd z dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna do miejsca zakwaterowania uczestników warsztatów,
- w dniu 21 listopada 2019 r. w godzinach popołudniowych przejazd z miejsca zakwaterowania do dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna.

Wykonawca zapewni transport autokarem klimatyzowanym z min. 36 miejscami siedzącymi.

Wykonujący usługi transportowe muszą posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia. Pojazd musi posiadać ważny przegląd stanu technicznego oraz ubezpieczenie OC i NNW. Kierowca musi być w pełni sprawności psychofizycznej i posiadać aktualne, wymagane prawem dokumenty uprawniające do kierowania pojazdem i do przewozu osób.

Wykonawca zapewni awaryjny środek transportu, który w razie konieczności zostanie podstawiony w czasie nie dłuższym niż 1 godzina.

6.2. Zaplecze gastronomiczne:

- a) Śniadanie - (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 5) – szwedzki stół: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, owoce, warzywa, ciepły posiłek (tj. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kiełbaski na ciepło, naleśniki itp.), kawa z ekspresu, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana;
- b) Obiad (w liczbie 2, dla osób wymienionych w punkcie 5) - szwedzki stół: zupa, minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw surówek, deser, kawa, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;
- c) Kolacja (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie 5) – szwedzki stół: minimum 2 dania główne (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), wędliny, sery, sałatka warzywna, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana);
- d) Serwis kawowy w dniu 25 września 2019 r. dostępny w godzinach 10:00-13:00 oraz w dniu 26 września 2019 r. dostępny w godzinach 10:00-13:00 (dla osób wymienionych w punkcie 5) – kawa z ekspresu, herbata (minimum 3 smaki) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche lub ciasta, bądź drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje). Serwis kawowy zorganizowany zostanie na sali konferencyjnej lub w

pomieszczeniu do niej przylegającym;

Wykonawca zapewni usługi opisane w punkcie 6.2 w obiektach, w których zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów.

Wykonawca zapewni posiłki zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie.), przy czym liczba ww. dań zostanie określona na podstawie zgłoszeń uczestników w formularzach zgłoszeniowych. Wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielokrotnego użytku. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Napoje zimne będą podawane w dzbankach lub butelkach szklanych.

Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji. W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

6.3 Sala konferencyjna:

Wykonawca zapewni w dniach **20-21 listopada 2019 r.** salę konferencyjną, mieszczącą się w obiekcie zakwaterowania, do wyłącznego użytku przez zamawiającego, zgodnie z ramowym programem warsztatów opisanym w punkcie 7 SOPZ. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 36 osób w układzie „szkolnym” lub „podkowa” (stoły do dyspozycji uczestników warsztatów) i być wyposażona w sprzęt nagłośnieniowy oraz multimedialny (tj. przynajmniej laptop z oprogramowaniem biurowym, projektor multimedialny, wskaźnik laserowy). W Sali uczestnicy muszą mieć zapewnioną możliwość pracy na swoich laptopach oraz dostęp do Internetu.

W trakcie szkolenia Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:

- przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie warsztatów,
- obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie poprawności jego działania przed i w trakcie trwania warsztatów oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania warsztatów.

7. Ramowy program warsztatów:

1 dzień – **20 listopada 2019 r.**

9.00-10.30	Przejazd z dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna do miejsca zakwaterowania
10.30-12.00	Otwarcie spotkania/rozpoczęcie warsztatów
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14.30	Warsztaty
14.30-15.30	Obiad w miejscu zakwaterowania
15.30-18.00	Warsztaty
19.00-20.00	Kolacja w miejscu zakwaterowania

2 dzień – 21 listopada 2019 r.

7.30-9.00	Śniadanie
9.00-11.30	Warsztaty
11.30-12.00	Przerwa kawowa
12.00-14.30	Warsztaty
14:30-15:30	Obiad
15:30-16:30	Podsumowanie i zakończenie warsztatów
17:00	Przejazd z miejsca zakwaterowania do dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w ramowym programie warsztatów, po ustaleniu szczegółowego programu.

8. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 100 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów.
9. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.