**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja warsztatów z postępów prac nad audytem krajobrazowym dla przedstawicieli urzędów marszałkowskich lub wykonawców audytu, organizowanych w dniach 21- 22 września 2020 r.
2. Zamówienie obejmuję następujące elementy:
3. usługę noclegową – zapewnienie noclegów dla maksymalnie 34 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania;
4. usługę konferencyjną– zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym budynku w którym świadczone będą usługi noclegowe;
5. usługę gastronomiczną – zapewnienie pełnego wyżywienia (przerwy kawowe całodniowe, dwa obiady, śniadanie, kolacja) dla maksymalnie 40 osób.
6. Termin realizacji zamówienia: 21- 22 września 2020 r.
7. Miejsce realizacji zamówienia:
8. hotel/obiekt zlokalizowany w województwie mazowieckim, w odległości maksymalnie 15 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna, Al. Jerozolimskie 54. Odległość liczona z Dworca Centralnego drogą publiczną za pomocą narzędzia mapy Google (przy wybraniu opcji pokonuję trasę samochodem). Lokalizacja hotelu musi umożliwiać dojazd do hotelu środkami publicznej komunikacji miejskiej;
9. 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 z późn. zm.);
10. obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych;
11. w obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla maks. 34 osób, w 10 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 12 pokojach dwuosobowych, z możliwością zwiększenia bądź zmniejszenia zamówienia o stosowną liczbę pokoi każdego rodzaju.

Opłata za nocleg zostanie pokryta przez uczestników Warsztatów, a koszt noclegów nie wchodzi w zakres niniejszego zamówienia.

1. obiekt przeznaczony do zakwaterowania uczestników warsztatów musi posiadać własną salę konferencyjną, zlokalizowaną w budynku, w którym mieści się ten obiekt, wyposażoną w sprzęt multimedialny i nagłośnieniowy oraz dostęp do stabilnej, darmowej sieci WiFi, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 40 osób.
2. Uczestnicy:
3. Minimalna liczba uczestników warsztatów – 31 osób.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowego zwiększenia liczby osób uczestniczących w warsztatach o 9 osób w stosunku do liczby podanej w punkcie V.1
5. Na 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników warsztatów.
6. Szczegółowy Opis Elementów Zamówienia:

**Usługa noclegowa**

1. Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie w jednym hotelu/obiekcie noclegów dla maksymalnie 34 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania w dniu 21 września 2020 r. z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju jednoosobowym musi być równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania,
2. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w SOPZ) związanych z pobytem w obiekcie gości Zamawiającego, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, opłata za parking, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne) obsługa obiektu winna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z dodatkowych usług.
3. Pokoje dla uczestników powinny być zaopatrzone w pojedyncze miejsca do spania, bezpłatny dostęp do stabilnej sieci WiFi w każdym pokoju, szafę ubraniową oraz łazienkę z wanną lub kabiną natryskową, umywalką, lustrem oraz WC.
4. Wykonawca zapewni minimum 10 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 200 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy warsztatów.

**Usługa konferencyjna**

1. Wykonawca zapewni w dniach 21- 22 września 2020 r. salę konferencyjną, mieszczącą się w obiekcie zakwaterowania, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym programem warsztatów opisanym w punkcie VII.
2. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 40 osób w układzie „szkolnym” lub „podkowa” (stoły do dyspozycji uczestników warsztatów), ponadto w Sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 3 krzesłami. Aranżacja sali konferencyjnej powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami.
3. W Sali musi być zapewniony dostęp do bezprzewodowego stabilnego Internetu
4. Wyposażenie sali konferencyjnej w niezbędny sprzęt techniczny. Wymagane jest:

- nagłośnienie (głośniki oraz 2 mikrofony bezprzewodowe),

- przynajmniej jeden laptop z oprogramowaniem biurowym;

- projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, Display Port, D-SUB (VGA). Projektor musi zapewniać obraz mocno skontrastowany i wyraźny nawet przy jasnym świetle dziennym;

- mobilny stolik pod projektor w przypadku, gdy nie jest on przytwierdzony do sufitu;

- wskaźnik laserowy;

- 2 ekrany do wyświetlania prezentacji rozmieszczone w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników spotkania, w tym dla prelegentów;

- 1 flipchart i/lub tablice z zestawem kolorowych markerów.

1. Sala konferencyjna powinna posiadać dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz klimatyzację.
2. Wymagane jest również inne niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp.
3. 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,

- Wykonawca przekaże Zamawiającemu na 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie warsztatów, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osób.

**Usługa gastronomiczna**

1. Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla maksymalnie 40 osób i obejmuję: w dniu 21 września 2020 r. obiad, kolację i całodniowy serwis kawowy oraz w dniu 22 września 2020 r. śniadanie, obiad i całodniowy serwis kawowy.
2. Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w takiej liczbie dla maksymalnie 40 osób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegeteriańskich (bez ryb) na życzenie – alternatywnie do proponowanych posiłków. Liczba posiłków wegetariańskich zostanie zgłoszona przez Zamawiającego na 3 dni kalendarzowe przed rozpoczęciem Warsztatów.
3. Śniadanie - (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie V.II) – w formie szwedzkiego stołu, w tym: jasne i ciemne pieczywo, masło, wędliny, deska serów, twarożek, jogurty naturalne i owocowe, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, płatki zbożowe, dżem, wybór świeżych owoców i warzyw (minimum 2 rodzaje, pokrojone), 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, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana;
4. Obiad (w liczbie 2, dla osób wymienionych w punkcie V.II) - spożywany na siedząco, w formie szwedzkiego stołu, zupa i dania ciepłe wydawane przez obsługę:

- zupa - 2 rodzaje wybrane z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegetariańska do wyboru,

- dania główne ciepłe - 2 rodzaje wybrane z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne i wegetariańskie do wyboru,

- dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru,

 - deser (wyroby cukiernicze krojone minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce minimum 2 rodzaje),

 - 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;

1. Kolacja (w liczbie 1, dla osób wymienionych w punkcie V.II) – w formie szwedzkiego stołu, w tym: 2 dania główne ciepłe (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), wędliny, sery, wyboru świeżych warzyw i owoców, jasne i ciemne pieczywo, masło, herbata z dodatkami (tj. cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, cytryna), soki, woda mineralna (gazowana i niegazowana).
2. Serwis kawowy całodzienny w dniu 21 września 2020 r. oraz w dniu 22 września 2020 r. (dla osób wymienionych w punkcie V.II) – rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej z: świeżo parzonej, gorącej kawy z ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i trzech rodzajów herbat (czarna, zielona, owocowa) 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 – uzupełniany na bieżąco.
3. Wykonawca przekaże Zamawiającemu propozycje menu na każdy dzień Warsztatów nie później niż na 10 dni przed dniem rozpoczęcia realizacji usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
4. W celu realizacji usługi poczęstunku Wykonawca zapewni: obsługę kelnerską podczas trwania Warsztatów, stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika oraz bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci, monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom.
5. Wykonawca w czasie realizacji usługi zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. W trakcie świadczenia usług, Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną z tworzyw sztucznych).
6. 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.
7. Wstępny harmonogram warsztatów:

1 dzień – **21 września 2020 r**.

|  |  |
| --- | --- |
| 9.00-10.30 | Zakwaterowanie uczestników |
| 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 – **22 września 2020 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 |

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

1. Dodatkowe warunki dla Wykonawcy

- 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.

- Dodatkowo w czasie trwania Warsztatów, Wykonawca zapewni obecność na miejscu realizacji szkolenia co najmniej jednej osoby dedykowanej do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym oraz uczestnikami.