|  |
| --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |

Organizacja trzydniowego szkolenia w Warszawie będzie realizowana w ramach projektu „Przyjazna Szkoła – One są wśród nas”.

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji szkolenia w Warszawie obejmująca swoim zakresem:

**- usługę restauracyjną,**

**- usługę hotelową z dostępem do sali szkoleniowej**

Przewidywana przez Zamawiającego liczba uczestników: 32 osoby (28 nocujących).

Wymagana dostępność 1 sali szkoleniowej dla max 40 osób.

Przewidywany termin szkolenia: 23–25 października 2019 (2 noclegi).

Szczegółowe zadania Wykonawcy, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, opisane są w Kompletnym opisie warunków organizacji szkolenia stanowiącym załącznik nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia .

Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający określi na 5 dni przed wydarzeniem. Brak informacji ze strony Zamawiającego oznacza, iż w wydarzeniu weźmie udział maksymalna liczba osób. W takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie i nocleg dla maksymalnej liczby osób.

Szkolenie będzie trwać 3 dni i odbędzie się w dniach 23–25 października 2019 roku w Warszawie.

1. **MIEJSCE REALIZACJI SZKOLENIA**

Szkolenie realizowane będzie w obiekcie zlokalizowanym w Warszawie z uwzględnieniem wymagań dla noclegów określonych w pkt 3 poniżej.

Sale, miejsca noclegowe oraz miejsce podawania posiłków muszą znajdować się w jednym budynku (bez konieczności wyjścia na zewnątrz przy przemieszczaniu się pomiędzy tymi pomieszczeniami) w dniach korzystania z sali szkoleniowej oraz **muszą zapewniać dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową.**

1. **NOCLEG**

Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia oraz trenerom nocleg w hotelu   
**co najmniej 3 gwiazdkowym** w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (tekst jedn. Dz.U.2019.238) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jedn. Dz.U.2017.2166 z późn. zm.).

1. **SPRAWOZDAWCZOŚĆ WYKONAWCY**

Wykonawca wystawi fakturę po zakończeniu wydarzenia i odbiorze wykonanej usługi przez uprawnionych przedstawicieli Zamawiającego. w ciągu 7 dni od zakończenia spotkania.

**Załącznik nr 1 do OPZ. *Kompletny opis warunków organizacji* szkolenia *w Warszawie***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Warunek** | **Opis** |
|  | Harmonogram szkolenia | Na 5 dni przed terminem szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy harmonogram szkolenia, w którym zostaną określone godziny trwania szkolenia, godziny posiłków oraz pozostałe kwestie organizacyjne. |
|  | Nocleg – hotel | Wykonawca zapewni nocleg dla 28 uczestników w terminie wizyty.  Nocleg zostanie zapewniony w hotelu co najmniej 3-gwiazdkowym w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. w rozumieniu ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (tekst jedn. Dz.U.2019.238 z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jedn. Dz.U.2017.2166 z późn. zm.).  Nocleg w pokojach 1-osobowych dla 2 osób i 2-osobowych dla 26 osób. Wszystkie pokoje z łazienką, z możliwością dostępu do bezpłatnego, bezprzewodowego Internetu. W pokojach znajdować się będzie woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 250 ml na osobę), co najmniej dwie szklanki. Ostateczna liczba noclegów zostanie określona na 5 dni przed terminem szkolenia.  We wszystkich pomieszczeniach (za wyjątkiem pokoi) zagwarantowana temperatura na poziomie 21-23oC. Możliwość regulacji temperatury  w pomieszczeniach (klimatyzacja stacjonarna).  **Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych  w okresie trwania szkolenia.**  **UWAGA!**  **Zamawiający wymaga aby Wykonawca w ostatnim dniu spotkania zapewnił możliwość wymeldowania się osób zakwaterowanych w pokojach hotelowych najpóźniej do godz. 20:00.** |
|  | Lokalizacja hotelu | Hotel położony w Warszawie, **w promieniu do 6 km od Dworca Centralnego w Warszawie**, z dogodnym dojazdem komunikacją miejską (odległość drogowa liczona na podstawie mapy, np. Google Maps, przy zachowaniu dokładności pomiaru rzędu max. 200 m). Odległość końcowego przystanku nie większa niż 400 m od obiektu noclegowego (według odległości dla pieszego według Google Maps).  W uzasadnionych sytuacjach, na pisemny wniosek Wykonawcy, Zamawiający może wyrazić zgodę na zwiększenie powyższej odległości. |
|  | Sala wykładowa/szkoleniowa | Wymaga się, aby sala wykładowa była na 40 osób.  Sala szkoleniowa będzie dostępna dla Zamawiającego w dniu 24.10.2019 r. w godz. 8.00 do 19.00, w dniu 25.10.2019 r. w godz. 8.00 do 12.00.  Ustawienie krzeseł i stołów w sali szkoleniowej – stoły do pracy grupowej z miejscem siedzącym dla 5 osób każdy.  Sala nie może sąsiadować z częścią kuchenną lub restauracyjną hotelu.  Sala powinna posiadać dostęp do światła dziennego oraz możliwość regulacji natężenia oświetlenia sztucznego, a także możliwość zasłonienia okien.  Prowadzący (en face) i wyświetlana prezentacja muszą być widoczni z każdego punktu sali.  Wyposażenie sali szkoleniowej:   * 1 tablica flipchart z papierem i pisakami, * projektor multimedialny, * ekran, * komputer (z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 7, Windows 8 lub Windows 10 oraz oprogramowaniem obsługującym MS Office 2010 i nowsze i Adobe Reader) umożliwiający odtworzenie filmu z nośnika CD/DVD, * pilot do zmiany slajdów prezentacji, * bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu, |
|  | Miejsca parkingowe | Wykonawca zapewni bezpłatnie 2 miejsca parkingowe dla Zamawiającego na terenie hotelu, w którym będzie odbywać się szkolenie. |
|  | Wyżywienie | **Ostateczna liczba osób korzystających z wyżywienia zostanie podana na 3 dni przed szkoleniem.**  Wszystkie posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) powinny być serwowane w osobnym pomieszczeniu (nie w sali, w której odbywa się szkolenie) umożliwiającym zajęcie pozycji siedzącej przez wszystkich uczestników szkolenia. Na stołach powinny leżeć czyste obrusy.  **Wymagania minimalne w stosunku do serwowanych posiłków:**  **Obiad (w formie szwedzkiego stołu).**  Obiad powinien składać się z: 2 rodzajów dań do wyboru (jedno mięsne i jedno bezmięsne), 2 rodzajów surówek, 1 rodzaju zupy, deseru (ciasto porcjowane: 2 rodzaje). W ramach obiadu podane zostaną również napoje: 2 rodzaje 100% soków owocowych, gazowana i niegazowana woda mineralna. Wykonawca zapewni podgrzewacze do dań, naczynia szklane oraz metalowe sztućce (filiżanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty, widelczyk do ciasta). Wykonawca zapewni obsługę, która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem podgrzewaczy.  **Kolacja dla osób korzystających z noclegu,**  Kolacja powinna składać się z: minimum 2 dań ciepłych do wyboru (jedno mięsne i jedno bezmięsne), przekąsek zimnych (co najmniej 2 rodzaje przekąsek mięsnych oraz co najmniej 2 rodzaje przekąsek bezmięsnych), pieczywa: jasnego i ciemnego, napojów gorących (kawa – naturalna  i rozpuszczalna), herbata (owocowa, zielona i czarna), 1 rodzaju 100% soku owocowego, min. 2 rodzajów owoców. Wykonawca zapewni naczynia szklane (filiżanki, szklanki, talerze) oraz metalowe sztućce.  **Śniadanie dla osób korzystających z noclegu, w formie szwedzkiego stołu.**  Śniadanie powinno zawierać składniki takie, jak kolacja oraz dodatkowo: płatki śniadaniowe, mleko, jogurt, dżem.  **Suchy prowiant na dzień 21.10.2019 r. z dostawą do siedziby Zamawiającego na godz. 6:00:** 30 zestawów (zestaw przygotowany osobno dla każdego uczestnika). Zestaw kanapkowy: 2 bułki (1-wsza bułka z jasnego pieczywa, 2-ga bułka pełnoziarnista, z masłem, wędliną (szynka), serem żółtym, sałatą lodową, ogórkiem, pomidorem. Owoc: jabłko (1 szt./os.). Słodka przekąska: baton Prince Polo Classic XXL (50-52g) Napoje: woda mineralna niegazowana o poj. min. 0,5 l/os., sok owocowy 100%o poj. min. 0,5 l/os. Całość zapakowana w papierową torbę.  **Suchy prowiant na dzień 25.10.2019 r.:** 30 zestawów (zestaw przygotowany osobno dla każdego uczestnika). Zestaw kanapkowy: 2 bułki (1-wsza bułka z jasnego pieczywa, 2-ga bułka pełnoziarnista, z masłem, wędliną (szynka), serem żółtym, sałatą lodową, ogórkiem, pomidorem. Owoc: jabłko (1 szt./os.). Napoje: woda mineralna niegazowana o poj. min. 0,5 l/os., sok owocowy 100% o poj. min. 0,5 l/os. Całość zapakowana w papierową torbę.  Zamawiający zgłosi Wykonawcy na 3 dni przed spotkaniem wymagania odnośnie specjalistycznej diety poszczególnych osób biorących udział  w spotkaniu. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić te wymagania przy układaniu menu dla tych osób.  **Przerwa kawowa dla uczestników szkolenia** (minimalne wymagania: kawa rozpuszczalna i świeżo mielona bez ograniczeń, herbata w torebeczkach przynajmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) bez ograniczeń, mleko do kawy lub śmietanka w ilości adekwatnej do ilości napojów, woda mineralna butelkowa gazowana i niegazowana – minimum 0,5 litra na osobę, soki owocowe 100% – minimum 2 rodzaje (pomarańczowy i jabłkowy), mix ciasteczek kruchych/deser – 200g/osoba, przekąski na zimno (mini kanapki np. z twarożkiem, szynką itp. – 40g/osoba).  **W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:**   * terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z planem szkolenia, * zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków, * przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, * gramatura posiłków przy całodziennym wyżywieniu ma zapewniać min. 2500 kcal na osobę, na dobę (śniadanie, obiad, kolacja), w tym obiad min.1000 kcal, * możliwości przesunięcia godzin posiłków maksymalnie o godzinę wcześniej lub później w dniu spotkania, * serwowania dań urozmaiconych (nie mogą się powtarzać), * zastawy stołowej, przy czym niedopuszczalne jest korzystanie  z zastawy stołowej jednokrotnego użytku (np. papierowej czy plastikowej). * gramatura wyżywienia: gramatura poszczególnych składników menu zawierające n/w składnik nie może być mniejsza od gramatur określonych w tabeli. * Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimalną gramaturę wyżywienia dla każdego uczestnika:  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Nazwa | j.m. | minimalna gramatura/  na osobę | | Zupa | Litr | 0,25 | | Porcja mięsa, ryby, | gr. | 150 | | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron | gr. | 150 | | Surówki | gr. | 150 | | Warzywa gotowane | gr. | 150 | | Przekąski słodkie | gr. | 150 | | Przekąski słone | gr. | 150 | | Owoce | gr. | 250 | | Sok owocowy 100% | Litr | 0,3 | | Woda w butelkach (gazowana, niegazowana) | Litr | 0,3 – 0,5 | | Kawa, herbata | Litr | 0,2 | | Woda mineralna | Litr | 0,5 | |