

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

Organizacja i kompleksowa obsługa trzech dwudniowych szkoleń

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i obsługa trzech dwudniowych szkoleń stacjonarnych dla uczestników wskazanych przez Zamawiającego, obejmująca zapewnienie infrastruktury szkoleniowej, usług gastronomicznych, noclegowych oraz obsługi organizacyjnej. Każde szkolenie będzie realizowane w formule dwudniowej i obejmować będzie łącznie **12 godzin dydaktycznych** zajęć warsztatowych.

Łączna liczba uczestników każdego szkolenia wynosi **55 osób**.

Liczba szkoleń objętych zamówieniem: **3 szkolenia**.

2. Termin i miejsce realizacji

1. Szkolenia będą realizowane w terminach uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, w przedziale dat 21.09–30.10.2026 r.

2. Miejsce realizacji szkoleń:

Zamawiający wymaga zapewnienia obiektu o standaryzacji minimum 3-gwiazdkowej, której standardy określa ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1944) oraz w rozporządzeniu 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 2004 r. Nr. 188, poz. 1945).

Obiekt konferencyjno-hotelowy musi być:

- a) zlokalizowany na terenie m. st. Warszawy, w odległości do 15 km od Dworca Centralnego (odległość drogowa liczona na podstawie mapy, np. Google Maps, przy zachowaniu dokładności pomiaru rzędu max. 100 m), w miejscu zapewniającym dogodny dojazd transportem publicznym (kolej, komunikacja miejska lub regionalna); przez dogodny dojazd rozumie się przejazd, z maksymalnie jedną przesiadką, w odległości przystanków komunikacji miejskiej do 500 m od dworca (odległość drogowa liczona na podstawie mapy, np. Google Maps, przy zachowaniu dokładności pomiaru rzędu max. 100 m), odległość końcowego przystanku nie większa niż 500 m od obiektu/miejsca wydarzenia (według

odległości dla pieszego, według Google Maps), czas dojazdu do obiektu nie dotyczy dojścia z/do przystanku

i oczekiwania na transport. Zamawiający jest uprawniony do badania zgodności pomiędzy wskazanym przez Wykonawcę obiektem, a wymaganiami zawartymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia;

- b) oddalony nie więcej niż 800 metrów od przystanku komunikacji publicznej lub stacji kolejowej.
- 3. Obiekt musi spełniać wymagania bezpieczeństwa oraz dostępności dla uczestników.

3. Sale szkoleniowe

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia podczas każdego szkolenia:

3.1. Sal warsztatowych

- jednej sali warsztatowej dostępnej przez cały czas trwania dwudniowego szkolenia,
- sala musi umożliwiać komfortową pracę grup warsztatowych i być dostosowana do liczby uczestników,
- sala powinna posiadać:
 - dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia,
 - klimatyzację lub skuteczną wentylację,
 - dostęp do bezprzewodowego Internetu,
 - ekran projekcyjny lub monitor wielkoformatowy,
 - projektor multimedialny,
 - flipchart z zapasem papieru i piszącymi markerami, karteczkami samoprzylepnymi,
 - odpowiednie nagłośnienie.

3.2. Układ sal

Sala powinna być przygotowana w układzie warsztatowym umożliwiającym pracę zespołową uczestników.

4. Usługi gastronomiczne

Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia zgodnie z poniższym zakresem.

4.1. Pierwszy dzień szkolenia

Całodzienny serwis kawowy

Wykonawca zapewni co najmniej:

- kawę z ekspresu, kawę rozpuszczalną, herbatę w saszetkach, cukier, mleko również w wariacie wegańskim /śmietankę, cytrynę oraz gorącą wodę, wodę gazowaną i niegazowaną, trzy rodzaje soków owocowych;
- drobny poczęstunek, w szczególności: kanapki typu finger food (pieczywo ciemne i jasne), minimum 3 rodzaje ciasteczek, minimum 3 rodzaje ciast porcjowanych, owoce (minimum 2 rodzaje), inne słone przekąski;
- bieżące uzupełnianie napojów i poczęstunku, adekwatnie do liczby uczestników i czasu trwania zajęć.

Całodniowe przerwy kawowe powinny być zorganizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali warsztatowej lub w przestrzeni zapewniającej szybki i swobodny dostęp, w sposób niezakłócający przebiegu zajęć oraz na bieżąco uzupełniane.

Obiad

Obiad obejmie co najmniej:

- dwa rodzaje zup i trzy rodzaje drugiego dania (danie mięsne, danie bezmięsne – ryba, danie wegańskie) wraz z dodatkami np. ziemniaki, makaron, ryż, kasza oraz surówkami (minimum 2 rodzaje do wyboru) i warzywami gotowanymi
- kawę z ekspresu, kawę rozpuszczalną i herbatę w saszetkach (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko, również w wariacie wegańskim /śmietankę, cytrynę), wodę gorącą, wodę gazowaną i niegazowaną, soki (minimum 3 rodzaje), przystawki (minimum 3 rodzaje).

Kolacja

Kolacja będzie zawierać:

przekąski (minimum 3 rodzaje), potrawy mięsne i bezmięsne np. zestawy wędlin, serów żółtych, sałatek, warzyw, co najmniej dwa dania ciepłe (w tym jedno wegetariańskie/wegańskie), kawę z ekspresu, kawę rozpuszczalną i herbatę w saszetkach (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko, również w wariacie wegańskim /śmietankę, cytrynę), wodę gazowaną i niegazowaną, minimum 3 rodzaje soków.

4.2. Drugi dzień szkolenia

Śniadanie

Śniadanie w miejscu zakwaterowania w formie bufetu szwedzkiego, obejmujące produkty zimne i ciepłe.

Całodzienny serwis kawowy

Zakres analogiczny jak w pierwszym dniu szkolenia.

Obiad zgodny z wymaganiami określonymi dla pierwszego dnia szkolenia.

4.3. Dieta uczestników

Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia posiłków uwzględniających szczególne potrzeby żywieniowe uczestników (np. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa) po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega, że zarówno produkty spożywcze jak i zastawa muszą być uzupełniane na bieżąco, w miarę potrzeb. Serwis musi być podany na zastawie ceramicznej/szklanej z kompletem sztućców metalowych i serwetek (wyklucza się możliwość użycia plastikowych naczyń), stoły powinny być nakryte obrusami materiałowymi.

Przewidywany rozkład posiłków podczas dwudniowego szkolenia:

- pierwszego dnia całodzienny serwis kawowy, obiad i kolacja,
- drugiego dnia całodzienny serwis kawowy, śniadanie i obiad.

5. Zakwaterowanie

1. Wykonawca zapewni nocleg dla maksymalnie 50 uczestników każdego szkolenia.
2. Zakwaterowanie powinno nastąpić w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się szkolenia, lub w obiekcie położonym w odległości nie większej niż 500 metrów od miejsca szkolenia.
3. Uczestnicy szkoleń mogą być zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych, w przypadku zakwaterowania w pokojach dwuosobowych Zamawiający zakłada przydział miejsc noclegowych z uwzględnieniem płci uczestników, bez łączenia kobiet i mężczyzn w jednym pokoju.
4. W przypadku nieparzystej liczby osób tej samej płci, Wykonawca zapewni dla takich osób oddzielne pokoje. W przypadku, kiedy pokój dwuosobowy jest wykorzystywany przez jedną osobę, Zamawiający uwzględnia koszt wyłącznie za jedną osobę w takim pokoju.
5. W przypadku udziału w szkoleniach osób z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni nocleg w pokoju przystosowanym do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.
6. Pokoje powinny zapewniać:
 - darmowy dostęp do Internetu,
 - podstawowe wyposażenie hotelowe,
 - ręczniki oraz środki higieny osobistej.

6. Obsługa organizacyjna

Wykonawca zapewni:

- przygotowanie i oznakowanie sal szkoleniowych,
- bieżącą obsługę techniczną podczas szkoleń,
- koordynatora odpowiedzialnego za prawidłową realizację usługi,
- utrzymanie porządku w salach oraz przestrzeniach przeznaczonych dla uczestników.

W przypadku udziału w szkoleniach osób z niepełnosprawnością Wykonawca zapewni dostępność bez potrzeby specjalnej adaptacji.

7. Wymagania dodatkowe

1. Wszystkie usługi muszą być realizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami sanitarnymi i przeciwpożarowymi.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość świadczonych usług.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczestników w zakresie $\pm 10\%$ przy zachowaniu cen jednostkowych wskazanych w ofercie.
4. Rozliczenie nastąpi na podstawie rzeczywistej liczby uczestników biorących udział w szkoleniu.