**OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA**

**ORGANIZACJA I OBSŁUGA NARADY GENERALNEGO DYREKTORA OCHRONY ŚRODOWISKA Z REGIONALNYMI DYREKTORAMI OCHRONY ŚRODOWISKA I RZECZNIKAMI PRASOWYMI RDOŚ**

**Cel i zakres szacowania:**

**Przedmiotem szacowania** jest kompleksowa organizacja i obsługa Narady Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska z regionalnymi dyrekcjami ochrony środowiska (zwanej dalej: „**Naradą**” lub „**Konferencją**”).

1. Oszacowanie obejmuje następujące elementy:
2. **usługi konferencyjne**:
	1. zapewnienie w dniu **17 maja br.** w pełni wyposażonych **dwóch sal konferencyjnych** zlokalizowanych w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi gastronomiczne i hotelarskie, wyposażonych w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor z odpowiednim oprogramowaniem oraz ekran) oraz sprzęt nagłośnieniowy, a także dostęp do przewodowego Internetu o przepustowości nie mniejszej niż 100Mb/s, przy czym jedna sala powinna być przystosowana do spotkań grup liczących min. 65 osób oraz druga dla min. 30 osób,
	2. zapewnienie w dniu **18 maja br.** w pełni wyposażonej **jednej sali konferencyjnej** zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi gastronomiczne i hotelarskie, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor z odpowiednim oprogramowaniem oraz ekran) oraz sprzęt nagłośnieniowy, a także dostęp do przewodowego Internetu o przepustowości nie mniejszej niż 100 Mb/s, przy czym sala powinna być przystosowana do spotkań grup liczących min. 55 osób;
3. **usługi gastronomiczne** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników Narady:
	1. obiadu w formie bufetu w dniu 17 maja br. dla ok. 60 uczestników oraz w dniu 18 maja br. dla ok. 55 uczestników,
	2. kolacji serwowanej w dniu 17 maja br. dla ok. 70 uczestników,
	3. całodniowy serwis kawowy w dniu 17 maja br. dla ok. 65 uczestników oraz w dniu 18 maja br. dla ok. 55 uczestników,
	4. bonu o wartości 80,00 zł brutto w dniu 16 maja br. dla ok. 30 uczestników, do wykorzystania w restauracji w hotelu, w którym odbywać się będzie Narada;
4. **usługi hotelarskie** – zapewnienie noclegów dla uczestników Narady:
	* pokoje jednoosobowe lub wieloosobowe do pojedynczego wykorzystania dla ok. 30 osób z dnia 16 maja na 17 maja br. oraz ok. 41 osób z dnia 17 maja na 18 maja br.
5. Termin realizacji zamówienia: **16-18 maja 2023 r.**
6. Miejsce realizacji zamówienia (lokalizacja Narady):
7. hotel/obiekt (zwany dalej „**Obiektem**”) **zlokalizowany w Warszawie, w odległości maksymalnie 4 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna**, al. Jerozolimskie 54;
8. odległość mierzona będzie za pomocą narzędzia Google Maps według współrzędnych geograficznych, liczona w linii prostej z dokładnością do 1 metra, począwszy od punktu początkowego do punktu położenia Obiektu, wskazanego przez narzędzie Google Maps, na podstawie nazwy i adresu Obiektu;
9. punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 52.228875, 21.003167;
10. Obiekt o standardzie **co najmniej 4-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). Zamawiający będzie weryfikował spełnianie tego warunku poprzez Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich <https://turystyka.gov.pl/cwoh>;
11. brak Obiektu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich skutkował będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy z dnia 11 września 2019 r. – *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, z późn. zm.);
12. w Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania 70 osób, w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania;
13. Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację spotkań/warsztatów/konferencji dla min. 65 osób oraz drugą salą konferencyjną umożliwiającą realizację spotkań/warsztatów/konferencji dla min. 30 osób.
14. Szczegółowy opis **usług konferencyjnych**:
	* 1. Wymagania dotyczące **17 maja 2023 r.**
* Wykonawca zapewni w dniu 17 maja 2023 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „**Salą dużą nr 1**”), mieszczącą się w obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego. Sala powinna móc pomieścić około 65 osób w układzie „podkowa” (w literę „U”). Ponadto w trakcie Narady w Sali dużej nr 1 zostanie zapewniony stół dla prelegentów z 6 krzesłami. Aranżacja Sali dużej nr 1 powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzeseł i stolików będzie zgodne z obowiązującymi na dzień Posiedzenia wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

W przypadku Sali dużej nr 1 Wykonawca zapewni niezbędny, odpowiednio skonfigurowany i gotowy do użycia sprzęt umożliwiający właściwą realizację Konferencji wraz z jego obsługą, w tym:

* + - nagłośnienie (tj. co najmniej głośniki, 3 mikrofony stacjonarne lub mikrofony bezprzewodowe na podstawkach oraz 2 mikrofony bezprzewodowe), które powinno być adekwatne do pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szumy, przesterowanie dźwięku;
		- projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, Display Port. Projektor musi zapewniać obraz mocno skontrastowany i wyraźny – nawet przy jasnym świetle dziennym.
		- w przypadku gdy projektor nie będzie przytwierdzony do sufitu, Wykonawca dopuszcza umieszczenie go na mobilnym stoliku pod projektor,
		- projektor ma być tak ustawiony, by dla prelegentów zapewniony pozostał widok uczestników online oraz by uczestnicy online mieli widok na prelegentów;
		- ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Konferencji, w tym dla prelegentów;
		- kamera konferencyjna FHD z zoom pokazująca obraz prelegentów (w tym statyw, stojak);
		- dostęp do przewodowego Internetu o przepustowości nie mniejszej niż 100 Mb/s;
		- 2 głośniki na statywach umożliwiające odsłuch prelegentów, uczestników stacjonarnych i online;
* Wykonawca zapewni w dniu 17 maja 2023 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „**Salą małą**”), mieszczącą się w obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego. Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 30 osób w układzie „szkolnym” lub w układzie „podkowa” (w literę „U”). Ponadto w trakcie Narady w sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 5 krzesłami. Aranżacja sali powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami;

W przypadku Sali małej Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Konferencji wraz z jego obsługą, w tym:

* + - nagłośnienie (tj. co najmniej głośniki oraz 3 mikrofony stacjonarne lub mikrofony bezprzewodowe na podstawkach oraz 2 mikrofony bezprzewodowe), które powinno być adekwatne do pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szumy, przesterowanie dźwięku;
		- projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, Display Port. 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;
		- dostęp do przewodowego Internetu o przepustowości nie mniejszej niż 100Mb/s;
		- ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Konferencji, w tym dla prelegentów.
		1. Wymagania dotyczące **18 maja 2023 r.**
1. Wykonawca zapewni w dniu 18 maja 2023 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „**Salą dużą nr 2**”), mieszczącą się w obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego. Sala powinna móc pomieścić około 55 osób w układzie „podkowa” (w literę „U”). Ponadto w trakcie Narady w sali zostanie zapewniony stół dla prelegentów z 5 krzesłami. Aranżacja sali powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami;
2. w przypadku Sali dużej nr 2 Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Konferencji wraz z jego obsługą, w tym:
	* + nagłośnienie (tj. co najmniej głośniki, 3 mikrofony stacjonarne lub mikrofony bezprzewodowe na podstawkach oraz 2 mikrofony bezprzewodowe), które powinno być adekwatne do pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szumy, przesterowanie dźwięku;
		+ projektor multimedialny kompatybilny z laptopem, projektor musi mieć możliwość podłączenia do niego komputera za pomocą wszystkich wymienionych złączy: HDMI, Display. 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;
		+ dostęp do przewodowego Internetu o przepustowości nie mniejszej niż 100 Mb/s;
		+ ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Konferencji, w tym dla prelegentów.
		1. **Wymagania wspólne dla usług konferencyjnych 17 i 18 maja 2023 r.**
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wydzielił strefę konferencyjną na potrzeby Narady, w taki sposób by osoby nie będące uczestnikami Narady nie mogły wejść do tej strefy;
4. Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie sal konferencyjnych i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny, tj. zostanie przeprowadzona dezynfekcja sali i innych pomieszczeń, w tym stolików i foteli, oraz zostaną przygotowane płyny dezynfekujące w dozownikach dostępnych dla uczestników;
5. wszystkie sale powinny posiadać jasne oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację;
6. wymagane jest również zapewnienie przez Wykonawcę innego niezbędnego wyposażenia do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego niezbędnego do przeprowadzenia Narady, wskazanego w pkt 1) i w) powyżej, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny, bezpieczny i nie utrudniający realizacji oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni;
7. Wykonawca zapewni w bliskim sąsiedztwie sal konferencyjnych miejsce na recepcję na potrzeby rejestracji gości;
8. recepcja musi mieć zapewnione miejsce na 3 stanowiska obsługi uczestników Narady, w układzie umożliwiającym ich płynną obsługę jednocześnie na wszystkich stanowiskach. Na 1 stanowisko obsługi uczestników Narady składać się powinien 1 stół oraz 1 krzesło;
9. lokalizacja i ustawienie recepcji wymaga akceptacji Zamawiającego;
10. w trakcie Narady Wykonawca zapewni wsparcie techniczne obejmujące w szczególności:
	* + przygotowanie techniczne sal wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Narady,
		+ obsługę techniczną sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia Narady:
* obsługa powinna składać się co najmniej dwóch osób mających doświadczenie przy podobnych realizacjach,
* obsługa będzie w sposób profesjonalny sprawdzać poprawność działania sprzętu przed i w trakcie trwania Konferencji oraz usuwać usterki pojawiające się w trakcie trwania Konferencji – niezwłocznie po ich zidentyfikowaniu,
* osoba lub osoby odpowiedzialne za obsługę techniczną powinny być dostępne przez cały czas korzystania z sal przez Zamawiającego, (tj. osoby te powinny być dostępne w Obiekcie co najmniej dwie godziny przed rozpoczęciem Konferencji, a w jej trakcie przebywać salach lub w ich bezpośrednim pobliżu);
	+ - przed rozpoczęciem Narady, w terminie określonym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia, Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie Konferencji, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osoby/osób,
1. Wykonawca zapewni monitorowanie czystości toalet udostępnionych do dyspozycji uczestnikom Narady, a także ich sprzątanie tych toalet w razie potrzeby;
2. przeprowadzenie Narady musi zostać zrealizowane wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.
3. Szczegółowy opis **usług gastronomicznych**:
	* 1. **Serwis kawowy całodniowy w dniach 17-18 maja 2023 r.**
4. Serwis kawowy całodniowy, dostępny dla wszystkich uczestników w trakcie Narady (uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników) rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej ze: świeżo parzonej, gorącej kawy z samoobsługowego ekspresu ciśnieniowego, gorącej wody i 4 rodzajów herbat (w tym czarna, zielona, owocowa) z dodatkami (cukier, cukier brązowy, miód naturalny, słodzik, mleko, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna w plasterkach), 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), pokrojone owoce minimum 3 rodzaje (np. gruszka, jabłko, banan itp.);
5. Serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu do przylegającym do sal konferencyjnych i będzie uzupełniany na bieżąco;
6. Wykonawca zapewni ciągły serwis kawowy na 30 minut przed rozpoczęciem rejestracji uczestników do 30 minut po oficjalnym zakończeniu Narady;
7. Wykonawca zapewni skromną dekorację florystyczną na stołach wykonaną z żywych, świeżych kwiatów w pobliżu serwowania serwisu kawowego;
8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wydzielił strefę całodniowego serwisu kawowego na potrzeby Narady, w taki sposób by osoby nie będące uczestnikami Narady nie mogły wejść do tej strefy.
	* 1. **Obiad w dniu 17 oraz 18 maja 2023 r.**

**Obiad** dla wszystkich uczestników w trakcie Narady, spożywany na siedząco, w formie szwedzkiego stołu:

1. zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru;
2. dania główne ciepłe – 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, peskatariańskie i wegańskie do wyboru;
3. dodatki do dania głównego: minimum 2 rodzaje dodatków na ciepło, takie jak: ziemniaki/frytki/makaron/ryż, zestaw minimum 3 rodzajów surówek do wyboru;
4. deser (wyroby cukiernicze krojone minimum 3 rodzaje, pokrojone owoce minimum 2 rodzaje) minimum 2 porcje na 1 osobę;
5. 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. **Uroczysta kolacja w dniu 17 maja 2023 r.**
	1. **Uroczysta kolacja zasiadana** dla wszystkich uczestników w trakcie Narady, spożywana na siedząco, w formie serwowanej:
* zimne lub ciepłe przekąski;
* zupa;
* dania główne ciepłe, 3 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne, peskatariańskie i wegańskie 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 wyciskane ze świeżych owoców, woda mineralna gazowana i niegazowana;
	1. Zamawiający wymaga, aby podczas całego okresu trwania uroczystej kolacji Wykonawca zapewnił oprawę muzyczną poprzez odtwarzanie muzyki typu smooth jazz (utwory wybrane w porozumieniu z Zamawiającym), a także sprzęt nagłaśniający z mikrofonem bezprzewodowym, wraz z obsługą tych urządzeń;
	2. Zamawiającego nie będą obciążać żadne opłaty związane z emitowaniem muzyki, w tym tantiemy dla twórców i artystów;
	3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie dostosowanej do liczby uczestników Narady;
	4. Wykonawca podczas kolacji zapewni dekorację florystyczną na stołach wykonaną z żywych, świeżych kwiatów.
		1. **Wymagania wspólne dla usług gastronomicznych 17 i 18 maja 2023 r.**
1. usługi gastronomiczne polegają na zapewnieniu wyżywienia dla ok. 70 osób i obejmują uroczystą kolację, obiad oraz całodniowy serwis kawowy (zgodnie z tym, co opisano wyżej w ust. 5 pkt 1-3).

Zamawiający planuje następujące ilości poszczególnych usług gastronomicznych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | 16.05 | 17.05 | 18.05 | liczba |
| Obiad | 0 | 60 | 55 | 115 |
| Kolacja serwowana | 0 | 70 | 0 | 70 |
| Przerwa kawowa | 0 | 65 | 55 | 120 |
| Bon na kolację | 30 | 0 | 0 | 30 |

1. każdy posiłek wymieniony w ust. 5 pkt 1-3 powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Narady, w taki sposób by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy (z wyłączeniem serwisu kawowego, który powinien być uzupełniany na bieżąco, tak by uczestnik Narady mógł z niego skorzystać ilekroć będzie miał ochotę). Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz bezglutenowych. Informacja o liczbie uczestników Narady oraz liczbie poszczególnych usług gastronomicznych niezbędnych do zapewnienia przez Wykonawcę zostanie przekazana zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;
2. Zamawiający wymaga, aby kawa i herbata wykorzystane do realizacji usług gastronomicznych pochodziły w całości z produkcji spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi dowód potwierdzający, że kawa i herbata wykorzystywana na potrzeby usług gastronomicznych spełnia wskazane wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu; dowód spełniania ww. wymagań może stanowić posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę i herbatę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy i herbaty z poszanowaniem ww. standardów społecznych;
3. Zamawiający nie dopuszcza serwowania w ramach usług gastronomicznych napojów owocowych oraz nektarów;
4. w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania uwag do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego – zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia;
5. w razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami kulturowymi i religijnymi, np. potrawy wegańskie, bezglutenowe, nie zawierające wskazanych składników lub alergenów – alternatywnie do proponowanych posiłków. Zamawiający zgłosi Wykonawcy konieczność uwzględnienia takich posiłków w ramach procedury zgłoszenia uwag do propozycji menu przewidzianej w umowie dotyczącej realizacji zamówienia, w terminie zgodnym z tą umową;
6. w celu realizacji usług gastronomicznych Wykonawca zapewni:
* obsługę kelnerską podczas trwania obu dni Konferencji,
* stoły oraz krzesła w celu spożywania posiłków w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników oraz odpowiednią liczbę stołów bufetowych w celu wyeksponowania posiłków,
* obrusy, serwetki oraz pełną zastawę.

Zamawiający wymaga, aby obrusy, którymi przykryte będą stoły, były czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len). W trakcie świadczenia usług gastronomicznych Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania wyłącznie naczyń wielokrotnego użytku (Zamawiający nie dopuszcza przy realizacji zamówienia posługiwania się zastawą wykonaną z tworzyw sztucznych),

* zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu posiłku przez każdego uczestnika,
* bieżące usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
1. w sytuacji poinformowania Wykonawcy (w terminie wskazanym w umowie dotyczącej realizacji zamówienia) przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.
2. z uwagi na fakt, iż część uczestników Narady przyjedzie do Obiektu już w dniu poprzedzającym część plenarną Narady (tj. 16 maja), Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dla każdego z tych uczestników bonu o wartości 80,00 zł brutto do wykorzystania w restauracji znajdującej się w obiekcie. Uczestnik Narady będzie mógł dokonywać wyboru spośród wszystkich pozycji menu obowiązującego w dniu 16 maja 2023 r. Niewykorzystane przez uczestnika środki z bonu nie podlegają zwrotowi (w przypadku niewykorzystania przez uczestnika Narady pełnej kwoty z bonu ani uczestnik, ani Zamawiający nie otrzymają pozostałej kwoty, zaś w przypadku przekroczenia przez uczestnika narady kwoty, na którą opiewa bon, uczestnik dopłaci różnicę z własnych środków).
3. Szczegółowy opis **usług hotelowych**:
4. Usługi hotelowe obejmują zapewnienie noclegu w Obiekcie **z 16 na 17 maja 2023 r. od godz. 12.00** dla maksymalnie 30 osób, w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania.
5. Usługi hotelowe obejmują zapewnienie noclegu w Obiekcie **z 17 na 18 maja 2023 r. od godz. 12.00** dla maksymalnie 41 osób, w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania.
6. Zamawiający zastrzega sobie **możliwość** **bezkosztowego zmniejszenia zakresu usług hotelowych w z 17 na 18 maja 2023 r. do 35 osób (minimalna liczba osób)** rozlokowanych w Obiekcie w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania – zgodnie z zasadami określonymi w umowie dotyczącej realizacji zamówienia.
7. Na potrzeby rozliczenia kosztu realizacji zamówienia przyjmuje się, że cena noclegu będzie taka sama niezależnie od wielkości pokoju, w którym osoba została zakwaterowana.
8. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w SOPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników Narady, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług Obiektu i inne, wykraczające poza zakres SOPZ), obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług.
9. Pokoje dla uczestników Narady będą zaopatrzone w 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.
10. **Wymagania dodatkowe:**
11. Wykonawca zapewni udział koordynatora do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Koordynator przez cały czas trwania Narady będzie również obecny w Obiekcie, w którym będzie się ono odbywać. Koordynator będzie dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Narady, a także w godzinach: 8-16 w dniu 16 maja 2023 r. oraz w dniu 19 maja 2023 r. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych szacowaniem.
12. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu w dniu 17 maja 2023 r. najpóźniej o godz. 08.00 kontrolę stanu przygotowania Sali i pozostałych elementów zamówienia pod kątem zgodności z przyjętymi założeniami i wymaganiami, o których mowa w OPZ – w przypadku wykrycia niezgodności Wykonawca zapewni dostosowanie do tych założeń i wymagań najpóźniej na 15 minut przed planowanym rozpoczęciem Narady.
13. Wykonawca zapewni zamykane zaplecze dla Zamawiającego (sala na sprzęt techniczny, materiały promocyjne i wszelkie inne materiały niezbędne do organizacji Narady). Zaplecze ma być dostępne i wolne na dzień roboczy przed Naradą, tj. 16 maja 2023 r.
14. Wykonawca zapewni obsługę techniczną (minimum 1 pracownik) zapewniającą prawidłowe działanie sprzętu audio-video.
15. Wykonawca oznaczy, po konsultacji z Zamawiającym, miejsce konferencji, drogi do sal konferencyjnych i miejsce, gdzie serwowane będą posiłki.
16. Zamawiający będzie prowadził Naradę w dniu 17 maja także online. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił obsługę Konferencji pod kątem audio-video / narad hybrydowych, tak by możliwa była transmisja obrazu i dźwięku z Narady do co najmniej 150 uczestników online (bez opóźnień, przerw w transmisji dźwięku i obrazu).
17. Wykonawcza musi mieć doświadczenie w realizacji konferencji hybrydowych.