

Opis Przedmiotu Szacowania

Kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu orzecznictwa administracyjnego obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej wraz z zapleczem technicznym oraz wyżywienia i noclegu dla uczestników.

Rozdział I: Cel i zakres zamówienia

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja i obsługa dwudniowych warsztatów dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu orzecznictwa administracyjnego, zwanych dalej „Warsztatami”.
2. **Zamówienie obejmuje następujące elementy:**
 - a) **usługę noclegową** – zapewnienie jednego noclegu **dla minimalnie 72, a maksymalnie 80 osób** w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz dwuosobowych;
 - b) **usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i gastronomiczna, wyposażonej w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) oraz nagłośnieniowy, przystosowaną do spotkań grup liczących **80 osób**;
 - c) **usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia dla uczestników:
 - dzień pierwszy – zapewnienie całonocnego serwisu kawowego oraz obiadu i kolacji dla minimalnie 72 a **maksymalnie 80 osób**;
 - dzień drugi – zapewnienie całonocnego serwisu kawowego, śniadania i obiadu dla minimalnie 72 a **maksymalnie 80 osób**.
3. **Termin realizacji zamówienia:** 18-19 września 2024 r.
4. **Miejsce realizacji zamówienia:**
 - a) hotel/obiekt (zwany dalej „Obiektem”) **zlokalizowany w odległości maksymalnie 100 km od Warszawy**. 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 hotelu/objektu. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne dworca kolejowego Warszawa Centralna: 52.228875, 21.003167. Lokalizacja Obiektu musi umożliwiać dojazd do niego z dworca kolejowego Warszawa Centralna środkami publicznej komunikacji miejskiej lub podmiejskiej (np. ZTM-KM-WKD-PKP) w taki sposób, aby maksymalna odległość Obiektu od przystanku/stacji nie przekraczała 1000 m.;
 - b) Obiekt o zaszerogowaniu do kategorii **co najmniej *** (trzy gwiazdki)**, określonym zgodnie z przepisami 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>. Brak obiektu w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich skutkowało 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.);

- c) w Obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla 80 uczestników, w 10 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 35 pokojach dwuosobowych;
- d) Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację Warsztatów dla co najmniej 80 osób w dniach 18-19 września 2024 r.;
- e) Obiekt, w którym będą zakwaterowani uczestnicy Warsztatów zapewni co najmniej 30 bezpłatnych miejsc parkingowych przeznaczonych dla uczestników Warsztatów, w tym odpowiednie miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami.

5. Uczestnicy

- a) przewiduje się, że w Warsztatach uczestniczyć będzie maksymalnie 80 osób;
- b) Zamawiający zastrzega sobie **możliwość zmniejszenia** liczby osób uczestniczących w Warsztatach o co najwyżej 8 osób;
- c) informację o ostatecznej liczbie uczestników Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Warsztaty się rozpoczną). Za rekrutację osób na Warsztaty odpowiedzialny jest Zamawiający.

Rozdział II: Zobowiązania Wykonawcy

1. Usługa noclegowa:

- a) Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie noclegu w jednym obiekcie dla **maksymalnie 80 uczestników**, w 10 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 35 dwuosobowych **od dnia 18 września 2024 r. od godz. 15.00 do dnia 19 września 2024 r. do godziny 12:00**. Cena noclegu jednej osoby w pokoju jednoosobowym będzie równa cenie noclegu jednej osoby w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania (w przypadku, gdy z pokoju skorzysta jedna osoba).
- b) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wyraźnie wskazanych w OPS) związanych z pobytem w obiekcie uczestników Warsztatów, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne wykraczające poza zakres OPS) obsługa Obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług.
- c) Pokoje dla uczestników będą 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.

2. Usługa konferencyjna

Obowiązki Wykonawcy w trakcie trwania Warsztatów:

- a) Wykonawca zapewni w dniach 18-19 września 2024 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „Salą”), mieszczącą się w Obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) harmonogramem Warsztatów opisanym w Rozdz. II pkt 6.
- b) Sala pomieści 80 osób w układzie „szkolnym”. Ponadto, w trakcie Warsztatów w Sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 3 krzesłami oraz mównica. Aranżacja Sali pozwoli na komfortowe poruszanie się uczestników Warsztatów pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzesel i stolików będzie zgodne z obowiązującymi na dzień Warsztatu wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.
- c) Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie Sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny.

- d) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Warsztatów wraz z jego obsługą, w tym:
- nagłośnienie (głośniki oraz 2 mikrofony bezprzewodowe), które będzie adekwatne do wielkości i kubatury pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szумы, przesterowanie dźwięku,
 - laptop z odpowiednim oprogramowaniem do odtwarzania materiałów multimedialnych (m.in. plików PowerPoint, filmów) o parametrach: procesor klasy minimum Intel i3 lub wyższej, pamięcią operacyjną (RAM) minimum 8 GB oraz matrycą minimum 14 cali, system MS Win10 lub 11 PL z zainstalowanym pakietem Microsoft Office minimum w wersji 2016,
 - 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,
 - ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Warsztatów, w tym dla prelegentów.
- e) Sala będzie posiadała dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
- f) Wymagane jest również inne wyposażenie, niezbędne do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny i nie utrudniający realizacji Warsztatów oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni.
- g) W trakcie Warsztatów Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
- przygotowanie techniczne Sali wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Warsztatów,
 - obsługę techniczną sprzętu, która powinna składać się z osoby lub osób mających doświadczenie przy podobnych realizacjach – obsługa będzie w sposób profesjonalny sprawdzać poprawności działania sprzętu przed i w trakcie trwania Warsztatów oraz na bieżąco, niezwłocznie usuwać ewentualne usterki pojawiające się w trakcie trwania Warsztatów,
 - przed rozpoczęciem Warsztatów, w terminie określonym w Umowie (tj. nie później niż do końca dnia kalendarzowego bezpośrednio poprzedzającego dzień, w którym Warsztaty się rozpoczną) Wykonawca przekaże Zamawiającemu dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed i w trakcie Warsztatów, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osoby/osób;
- h) Przeprowadzenie Warsztatów musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.

3. Usługa gastronomiczna

- a) Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla maksymalnie 80 osób (z zastrzeżeniem rozdziału I pkt. 5 lit. b) i obejmuje:
- w dniu 18 września 2024 r. całonocny serwis kawowy, obiad oraz kolację,

- w dniu 19 września 2024 r. śniadanie, całodniowy serwis kawowy i obiad;
- b) Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników Warsztatów w taki sposób, by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja każdej potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego). Stosunek liczby porcji mięsnych do porcji wegańskich będzie wynosił 1:1.
- c) Śniadanie dla wszystkich uczestników Warsztatów – w formie szwedzkiego stołu, spożywane na siedząco, 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.

Śniadanie zorganizowane zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- d) Obiad dla wszystkich uczestników Warsztatów – w formie szwedzkiego stołu spożywany na siedząco, w tym:
 - zupa – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsna i wegańska do wyboru,
 - dania główne ciepłe – 2 rodzaje wybrane przez Zamawiającego z propozycji przekazanych przez Wykonawcę – mięsne 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, woda mineralna gazowana i niegazowana.

Obiad zorganizowany zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- e) Kolacja dla wszystkich uczestników Warsztatu – w formie szwedzkiego stołu, spożywana na siedząco, w tym: 2 dania główne ciepłe (mięsne i wegańskie), wędliny, sery, wybór 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).

Kolacja zorganizowana zostanie w tym samym Obiekcie, w którym świadczona będzie usługa noclegowa i konferencyjna.

- f) Serwis kawowy całodzienny, dostępny dla wszystkich uczestników przez cały czas trwania Warsztatów, rozumiany, jako posiłek składający się co najmniej ze: 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, napój roślinny, cytryna), soki (minimum 3 różne smaki), woda mineralna serwowana w szklanych butelkach lub dzbankach (gazowana i niegazowana), ciastka kruche, ciasta lub drobne wypieki (minimum 3 rodzaje), owoce (minimum 3 rodzaje), kawałki warzyw lub owoców (3 rodzaje, np. marchewka, gruszka, jabłko, banan itp.).

Serwis kawowy zorganizowany zostanie w pomieszczeniu przylegającym do Sali konferencyjnej oraz będzie na bieżąco uzupełniany.

- g) W terminie określonym w Umowie (tj. nie później niż do końca 8 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Warsztaty się rozpoczną) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
- h) W razie potrzeby Wykonawca zapewni posiłki uwzględniające preferencje żywieniowe lub specjalne potrzeby uczestników związane z uwarunkowaniami zdrowotnymi lub aspektami kulturowymi i religijnymi, np. potrawy 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 w sprawie udzielenia zamówienia, w terminie zgodnym z tą Umową (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Warsztaty się rozpoczną).
- i) W celu realizacji usługi gastronomicznej 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 i ich sprzątanie w razie potrzeby.
- j) Wykonawca w czasie realizacji usługi gastronomicznej zapewni obrusy, serwetki oraz pełną zastawę. 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.
- k) W sytuacji poinformowania Wykonawcy, w terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Warsztaty się rozpoczną), przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

4. Koordynacja Warsztatów

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 Warsztatów będzie również obecny w Obiekcie, w którym będą się one odbywać. Koordynator będzie dostępny telefonicznie przez cały czas trwania Warsztatów, a także w godzinach: 8-16 w dniu bezpośrednio poprzedzającym rozpoczęcie oraz w dniu bezpośrednio następującym po zakończeniu Warsztatów. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań objętych zamówieniem.

5. Pozostałe obowiązki Wykonawcy

- a) Umożliwienie swobodnego tymczasowego wjazdu dla pojazdów podwożących uczestników Warsztatów;
- b) Zapewnienie oraz obsługa szatni lub pomieszczenia z wieszakami, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Warsztatów, na czas ich trwania;
- c) Zapewnienie uczestnikom Warsztatów dostępu do toalet;

- d) Oznakowanie recepcji oraz umieszczenie strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych w liczbie i w sposób zapewniający właściwe oznakowanie Warsztatów;
- e) Zapewnienie przez cały okres trwania Warsztatów dla ich uczestników bezpłatnego dostępu do sieci Wi-Fi na terenie całego Obiektu.

6. Wstępny harmonogram Warsztatów

18 września 2024 r.

09:00-10:30	Rejestracja uczestników (serwis kawowy)
10:30-12:00	Otwarcie spotkania/rozpoczęcie Warsztatów
12:00-12:30	Przerwa kawowa
12:30-14:30	Warsztaty
14:30-15:30	Obiad
15:30-18:00	Warsztaty
19:00-20:00	Kolacja

19 września 2024 r.

07:30-09:00	Śniadanie
09:00-11:30	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 we wstępnym harmonogramie Warsztatów, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu. Ostateczny harmonogram Warsztatów Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie (tj. nie później niż do końca 7 dnia kalendarzowego przed dniem, w którym Warsztaty się rozpoczną).