

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ)

I Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na organizacji i realizacji obsługi gastronomiczno-hotelowej szkolenia wyjazdowego dla maksymalnie 80 pracowników Departamentu Programów Wsparcia Innowacji i Rozwoju, zwanych dalej „uczestnikami szkolenia”.

55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

II Termin realizacji

5 – 6 czerwca 2023 r.

III Informacje o szkoleniu

1) Szkolenie będzie trwało dwa dni.

2) Uczestnicy szkolenia

Maksymalna liczba uczestników szkolenia to 80 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia planowanej liczby uczestników o 10%. Ostateczna liczba uczestników szkolenia zostanie potwierdzona na 4 dni kalendarzowe przed planowanym terminem wyjazdu.

3) Ramowy harmonogram organizacji szkolenia

Dzień I

9:00 zbiórka na parkingu przy ul. Wspólnej

9:30 -10:30 przejazd na miejsce szkolenia

10:30 - 11:00 zakwaterowanie

11:00 – 12:00 I część szkolenia (po stronie Zamawiającego)

12:00 – 13:30 obiad

13:30 – 15:30 II część szkolenia (po stronie Zamawiającego)

15:30 – 16:00 przerwa

16:00 – 18:00 III część szkolenia (po stronie Zamawiającego)

18:00 – 19:00 czas wolny

19:00 – 01:00 kolacja podsumowująca pierwszy dzień szkolenia zrealizowana zgodnie z propozycją Wykonawcy zawartą w formularzu Ofertowym

Dzień II

9:15 – 10:15 śniadanie

10:15 – 11:00 wymeldowanie

11:00 – 12:30 szkolenie (po stronie Zamawiającego)

12:30 - 13:30 obiad

13:30 – 15:30 powrót do Warszawy

4) Miejsce szkolenia

Zagwarantowane przez Wykonawcę – hotel o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004 r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie **zlokalizowany w odległości nie większej niż 100 km** z bazą konferencyjną, umożliwiającą realizację programu szkolenia, położony z dala od ruchliwych ciągów komunikacyjnych. Odległość musi być podana na podstawie Google Maps w oparciu o trasy faktycznych i funkcjonujących ciągów komunikacyjnych.

Miejsce realizacji zadania musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze „Standardami dostępności dla polityki spójności 2014-2020”, które stanowią załącznik nr 2 do „Wytucznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020”.

Wykonawca przedstawi **dwie propozycje miejsca szkolenia**. Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników szkolenia, sala, w której będą podawane posiłki, miejsca, w których będą organizowane przerwy kawowe i sala szkoleniowa muszą znajdować się w tym samym budynku lub kompleksie. Ostateczne miejsce spośród wskazanych Zamawiający wskaże po wyborze Wykonawcy spośród dwóch wskazanych w Ofercie. Oba miejsca muszą mieścić się w tej samej ofercie cenowej.

IV Obowiązki Wykonawcy po zawarciu Umowy

1. Zapewnienie jednego noclegu dla maksymalnie 80 osób w pokojach z łazienkami oraz dostępem do bezprzewodowego Internetu. Nocleg musi być zapewniony w tym samym ośrodku, w którym odbywać będzie się szkolenie, w 4 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania i 38 pokojach dwuosobowych z możliwością jednoosobowego wykorzystania. Ostateczna liczba pokoi zostanie potwierdzona przez Zamawiającego w terminie 4 dni przed dniem rozpoczęcia szkolenia.
2. Zapewnienie niezbędnej infrastruktury do przeprowadzenia szkolenia oraz wykładu, w tym co najmniej jednej sali szkoleniowej z możliwością podzielenia na mniejsze przestrzenie umożliwiające pracę w małych grupach dla maksymalnie 80 osób wraz z wyposażeniem: nagłośnienie, laptop, rzutnik kompatybilny z laptopem, sprzęt multimedialny, mikrofon, flipchartem, z dostępem do bezprzewodowego Internetu, z obsługą umożliwiającą sprawne przeprowadzenie szkolenia.
Ponadto, sale szkoleniowe powinny być wyposażone w:
 - klimatyzację (dającą możliwość utrzymania stałej temperatury w sali szkoleniowej i jej regulacji w zależności od potrzeb uczestników);
 - dzienne oświetlenie z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami;
 - zaplecze sanitarne.

Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną sali szkoleniowej.

4. Zapewnienie transportu wszystkim uczestnikom szkolenia w obie strony minimum jednym klimatyzowanym i odpowiednio oznakowanym autokarem (z Warszawy, ul. Wspólna 2/4 do hotelu, w którym odbędzie się spotkanie oraz z powrotem). Pojazd musi spełniać wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, a także nie być

starszy niż 10 lat i wyposażony w sprawne pasy bezpieczeństwa. Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób oraz wymagane prawem aktualne ubezpieczenia. W przypadku awarii pojazdu, uniemożliwiającego dalszą jazdę, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić nowy pojazd zastępczy o tym samym standardzie.

5. Zapewnienie obsługi cateringowej dla maksymalnie 80 osób:

- a) ciągłych przerw kawowych w trakcie pierwszego i drugiego dnia szkolenia - napoje gorące i zimne (herbata – co najmniej trzy rodzaje, świeża kawa z ekspresu, soki – co najmniej dwa rodzaje, minimum 1 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 1 l. dla każdej osoby, mleko do kawy i herbaty), kanapki, ciasta, świeże owoce;
- b) dwóch obiadów w postaci stołu szwedzkiego w trakcie pierwszego i drugiego dnia szkolenia składającego się z dwóch zup do wyboru (obie wegetariańskie), dwóch gorących dań głównych do wyboru (w tym jednego wegetariańskiego), minimum dwóch dodatków skrobiowych, minimum trzech dodatków warzywnych, minimum dwóch deserów do wyboru, napojów gorących (herbata – co najmniej trzy rodzaje, świeża kawa z ekspresu), soki – co najmniej dwa rodzaje minimum 0,5 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby;
- c) jednej kolacji zasiadanej składającej się z minimum dwóch rodzajów przystawek do wyboru (w tym minimum jedna wegetariańska), dwóch dań gorących: dwóch zup do wyboru (obie wegetariańskie) oraz minimum 3 rodzaje ciepłych dań głównych do wyboru (w tym minimum dwie potrawy wegetariańskie), minimum 2 dodatki skrobiowe, minimum 2 rodzaje dodatków warzywnych w postaci surówki/warzyw na parze, deser złożony z minimum dwóch propozycji do wyboru, minimum napoje gorące (herbata – co najmniej trzy rodzaje, świeża kawa z ekspresu), soki – co najmniej dwa rodzaje minimum 0,5 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby;
- d) jednego bufetu szwedzkiego z daniami typu finger foods serwowanego po godzinie 21:30 w postaci minimum trzech różnych finger foods na osobę (w tym minimum dwa finger foods wegetariańskie), minimum napoje gorące (herbata, świeża kawa z ekspresu), soki – co najmniej dwa rodzaje minimum 0,5 l. dla każdej osoby, woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby;
- e) jednego śniadania w formie bufetu szwedzkiego z ciepłymi i zimnymi daniami i napojami (w tym herbata, kawa z zaparzacza lub ekspresu; soki – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby; woda mineralna gazowana/niegazowana – co najmniej 0,5 l. dla każdej osoby, mleko do kawy i herbaty).

Menu będzie podlegało wyborowi i akceptacji Zamawiającego. Propozycje menu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do wyboru i akceptacji w terminie 4 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia szkolenia.

6. Opracowanie koncepcji i realizacja dodatkowych aktywności w trakcie kolacji mającej na celu integrację uczestników szkolenia. Wykonawca musi przedstawić propozycję atrakcji towarzyszących kolacji i pozwalających spędzić czas wolny w sposób sprzyjających integracji i budowaniu dobrych relacji. Zaproponowana koncepcja powinna polegać na zaproponowaniu, aranżacji takich rozwiązań, które angażując uczestników pozwolą równocześnie spędzić czas w sposób sprzyjający relaksowi i swobodnej komunikacji między uczestnikami szkolenia. Wykonawca zapewni również zaplecze techniczne do realizacji zaproponowanych przez siebie aktywności. Wykonawca musi zapewnić obsługę techniczną i organizacyjną tej części

szkolenia.

Prosimy o przekazanie informacji o szacunkowej wartości brutto i netto realizacji usługi do 20 kwietnia 2023 r. na adres aleksandra.ratajczak@mfipr.gov.pl.