**Opis Przedmiotu Zamówienia**

***Organizacja jednodniowego spotkania z ekspertami specjalizującymi się w nieleśnych siedliskach zależnych od wód w obszarowych formach ochrony, obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej wraz z zapleczem technicznym oraz wyżywienia dla jego uczestników.***

**Rozdział I: Cel i zakres zamówienia**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest organizacja jednodniowego spotkania z ekspertami specjalizującymi się w nieleśnych siedliskach zależnych od wód w obszarowych formach ochrony, zwanego dalej „**Warsztatami**”.
2. **Zamówienie obejmuje następujące** **elementy**:
3. **Usługę konferencyjną** – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym obiekcie, w którym świadczone będą usługi gastronomiczne, wyposażoną w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) oraz nagłośnieniowy, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum **40 osób**.
4. **Usługę gastronomiczną** – zapewnienie wyżywienia (jedna przerwa kawowa całodniowa i jeden obiad) **dla maksymalnie 40 osób**.
5. **Termin realizacji zamówienia**: planowany termin to dzień **12 września 2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu Warsztatów na termin późniejszy, który zostanie uzgodniony z Wykonawcą.
6. **Miejsce realizacji zamówienia:**
7. Hotel/obiekt (zwany dalej „**Obiektem**”) **zlokalizowany w odległości maksymalnie   
   15 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna**. 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/obiektu. Punkt początkowy w narzędziu Google Maps określają współrzędne: 52.228875, 21.003167. Lokalizacja Obiektu musi umożliwiać dojazd do niego środkami publicznej komunikacji miejskiej.
8. Obiekt o zaszeregowaniu do kategorii co najmniej \*\*\* (trzy gwiazdki), określonym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych* (Dz.U. z 2020 r. poz. 2211)[[1]](#footnote-1) oraz aktów wykonawczych. Zamawiający będzie weryfikował spełnianie tego warunku poprzez Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich https://turystyka.gov.pl/cwoh. 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 2021 r. poz. 1129, z późn. zm.).
9. Obiekt dysponuje salą konferencyjną umożliwiającą realizację warsztatów dla   
   co najmniej 40 osób;
10. Obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami.
11. **Uczestnicy:**
12. przewiduje się, że w Warsztatach uczestniczyć będzie maksymalnie 40 osób,
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w Warsztatach o co najwyżej 10 osób;
14. Informację o ostatecznej liczbie uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie. Za rekrutację osób na Warsztaty odpowiedzialny jest Zamawiający.

**Rozdział II: Zobowiązania Wykonawcy**

1. **Usługa konferencyjna**:

Obowiązki Wykonawcy w trakcie trwania Warsztatów.

* 1. Wykonawca zapewni salę konferencyjną (zwaną dalej „**Salą**”), mieszczącą się w Obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) harmonogramem obu Warsztatów opisanym w Rozdz. II pkt. 5.

Sala pomieści co najmniej 40 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 krzeseł i stolików będzie zgodne z obowiązującymi na dzień Warsztatu wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

* 1. Wykonawca będzie odpowiadał za przygotowanie Sali i pozostałych wykorzystywanych powierzchni zgodnie z najwyższymi standardami higieny, tj. zostanie przeprowadzona dezynfekcja Sali i innych pomieszczeń, w tym stolików i foteli, zostaną przygotowane płyny dezynfekujące w dozownikach.
  2. Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację Warsztatów wraz z jego obsługą, w tym:
* nagłośnienie (głośniki oraz 3 mikrofony bezprzewodowe), które będzie adekwatne do pomieszczenia, celem zapewnienia wysokiej jakości dźwięku. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji, w której słyszalne będą zakłócenia dźwięku, szumy, 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 plus pakiet 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;
* ekran do wyświetlania prezentacji umieszczony w sposób umożliwiający widoczność prezentacji dla wszystkich uczestników Warsztatów, w tym dla prelegentów.
  1. Sala będzie posiadała dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
  2. 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.
  3. 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 usterki pojawiające się w trakcie trwania Warsztatów;
* przed rozpoczęciem Warsztatów, w terminie określonym w Umowie 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.
  1. Przeprowadzenie Warsztatów musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem programów i aplikacji, do których Wykonawca posiada wymagane prawa, w tym licencje.

1. **Usługa gastronomiczna:**
   1. Usługa gastronomiczna polega na zapewnieniu wyżywienia dla maksymalnie   
      40 osób i obejmuje obiad oraz całodniowy serwis kawowy.
   2. Obiad dla wszystkich uczestników Warsztatów (uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie rozdziałem I pkt. 5 lit. b) – w formie szwedzkiego stołu, 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.

Każdy posiłek obiadowy powinien być urozmaicony 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.

Obiad zorganizowany zostanie w tym samym obiekcie, w którym świadczone będą usługi konferencyjne.

* 1. Serwis kawowy całodniowy, dostępny dla wszystkich uczestników przez cały czas trwania Warsztatów (uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie z rozdz. I pkt. 5 lit. b);
* 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.

* 1. Zamawiający wymaga, aby kawa i herbata wykorzystane do realizacji usługi gastronomicznej pochodziły w całości z produkcji spełniających standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi dowód potwierdzający, że kawa i herbata wykorzystywana na potrzeby usługi gastronomicznej spełniają 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;
  2. W terminie określonym w Umowie, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
  3. 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;
  4. 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.
  5. 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.
  6. W sytuacji poinformowania Wykonawcy, w terminie wskazanym w Umowie, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

1. **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.

1. **Pozostałe obowiązki Wykonawcy**
2. Umożliwienie swobodnego tymczasowego wjazdu dla pojazdów podwożących uczestników Warsztatów;
3. Zapewnienie oraz obsługa szatni lub pomieszczenia z wieszakami, które będzie przeznaczone na bezpieczne przechowywanie okrycia wierzchniego lub bagaży uczestników Warsztatów, na czas ich trwania;
4. Zapewnienie uczestnikom Warsztatów dostępu do toalet;
5. Oznakowanie recepcji oraz umieszczenie strzałek kierunkowych i tablic informacyjnych w liczbie i w sposób zapewniający właściwe oznakowanie Warsztatów;
6. Zapewnienie przez cały okres trwania Warsztatów dla ich uczestników bezpłatnego dostępu do sieci Wi-Fi na terenie całego Obiektu.
7. **Wstępny harmonogram Warsztatów:**

12 września 2023 r.

|  |  |
| --- | --- |
| 10.00-11.00 | Rejestracja uczestników |
| 11.00-12.00 | Otwarcie spotkania/rozpoczęcie warsztatów |
| 12:00-12:30 | Przerwa kawowa |
| 12:30-14.00 | Warsztaty |
| 14.00-15.00 | Obiad |
| 15.00-16.30 | Warsztaty |

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych we wstępnym harmonogramie obu Warsztatów, po ustaleniu szczegółowego harmonogramu. Ostateczny harmonogram obu Warsztatów Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie wskazanym w Umowie.

1. W szczególności zgodnie z przepisami rozporządzenia 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). [↑](#footnote-ref-1)