*Załącznik Nr 1*

*do Umowy Nr /GDOŚ/2022*

**Opis Przedmiotu Szacowania**

***Organizacja dwóch warsztatów dla przedstawicieli organów ochrony przyrody obejmująca zapewnienie sali konferencyjnej wraz zapleczem technicznym oraz wyżywienie i nocleg dla uczestników spotkań***

**Rozdział I: Cel i zakres zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja dwóch dwudniowych warsztatów dla przedstawicieli organów ochrony przyrody pt. „Warsztaty dla regionalnych dyrekcji ochrony środowiska z zakresu ochrony krajobrazu” (dalej: Warsztaty 1) oraz „Spotkanie warsztatowe dla przedstawicieli instytucji zarządzających obszarowymi formami ochrony przyrody zależnymi od wód ” (dalej: Warsztaty 2).
2. Zamówienie obejmuje następujące elementy:

**Warsztaty 1**

1. usługę noclegową - zapewnienie noclegów dla maksymalnie 40 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.
2. usługę konferencyjną – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi noclegowe i gastronomiczne, wyposażoną w system do prowadzenia konferencji   
   i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) i nagłośnieniowy, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 40 osób.
3. usługę gastronomiczną – zapewnienie wyżywienia (przerwy kawowe całodniowe, dwa obiady, śniadanie, kolacja) dla maksymalnie 40 osób.

**Warsztaty 2**

1. usługę noclegową - zapewnienie noclegów dla maksymalnie 40 osób w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.
2. usługę konferencyjną – zapewnienie w pełni wyposażonej sali konferencyjnej zlokalizowanej w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi noclegowe i gastronomiczne, wyposażoną w system do prowadzenia konferencji i sprzęt multimedialny (m.in. projektor i laptop z odpowiednim oprogramowaniem) i nagłośnieniowy, przystosowaną do spotkań grup liczących minimum 40 osób.
3. usługę gastronomiczną – zapewnienie wyżywienia (przerwy kawowe całodniowe, dwa obiady, śniadanie, kolacja) dla maksymalnie 40 osób.
4. Termin realizacji zamówienia:

* Warsztaty 1 – 21 – 22 września 2022 r.
* Warsztaty 2 – 11-12 października 2022 r.

1. Miejsce realizacji zamówienia:
2. hotel/obiekt (zwany dalej „obiektem”) **zlokalizowany w województwie mazowieckim, w odległości maksymalnie 30 km od dworca kolejowego PKP Warszawa Centralna**, Al. Jerozolimskie 54. Odległość do obiektu liczona z Dworca Centralnego drogą publiczną za pomocą narzędzia mapy Google (przy wybraniu opcji „Pokonuję trasę samochodem”). Lokalizacja obiektu musi umożliwiać dojazd do niego środkami publicznej komunikacji.
3. obiekt o standardzie **co najmniej 3-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).
4. w obiekcie istnieje możliwość zakwaterowania dla maksymalnie 40 uczestników,   
   w 4 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 18 pokojach dwuosobowych, z możliwością zmniejszenia zamówienia do   
   2 pokojów jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz do 15 pokojów dwuosobowych.
5. obiekt ma zapewnione odpowiednie miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych.
6. Uczestnicy:
7. Liczba uczestników: przewiduje się, że w Warsztatach 1 i Warsztatach 2 uczestniczyć będzie maksymalnie po 40 osób.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby osób uczestniczących w obu Warsztatach o 20% liczby uczestników w stosunku do liczby podanej w punkcie rozdz. I pkt. 5 lit. a.
9. Informację o ostatecznej liczbie uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 3 dni robocze przed dniem rozpoczęciem obu Warsztatów.   
   Za rekrutację osób na Warsztaty odpowiedzialny jest Zamawiający.

**Rozdział II Zobowiązania Wykonawcy:**

1. **Usługa noclegowa** 
   1. usługa noclegowa obejmuje zapewnienie w jednym obiekcie noclegów dla maksymalnie 40 osób, w 4 pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz 18 pokojach dwuosobowych (z możliwością zmniejszenia zamówienia do 2 pokojów jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania oraz do 15 pokojów dwuosobowych), w dniu 21 września 2022 r. oraz w dniu 11 października 2022 r. Z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju jednoosobowym musi być równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania.
   2. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych   
      w SOPZ) związanych z pobytem w obiekcie uczestników obu 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 OPZ) obsługa obiektu powinna uregulować indywidualnie z gościem korzystającym z tych usług.
   3. Pokoje dla uczestników powinny być 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.
   4. Wykonawca zapewni minimum 20 bezpłatnych miejsc parkingowych znajdujących się przy budynkach (tj. w odległości nie większej niż 200 m od wejścia do niego), w którym zakwaterowani będą uczestnicy obu Warsztatów.
2. **Usługa konferencyjna**
   1. Wykonawca zapewni w dniach 21 - 22 września 2022 r. oraz w dniach 11-12 października 2022 r. salę konferencyjną (zwaną dalej „Salą”), mieszczącą się w obiekcie, do wyłącznego użytku przez Zamawiającego, zgodnie z ramowym (wstępnym) programem Konferencji opisanym w Rozdz. II pkt. 3.

Sala powinna móc pomieścić przynajmniej 40 osób w układzie „szkolnym”. Ponadto w trakcie Warsztatów w Sali zostanie zapewniony 1 stół dla prelegentów z 3 krzesłami oraz mównica. Aranżacja Sali powinna pozwalać na komfortowe poruszanie się pomiędzy stołami i krzesłami. Ustawienie krzeseł i stolików powinno być zgodne z aktualnymi wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

* 1. Wykonawca będzie odpowiadał w trakcie Warsztatów 1 i Warsztatów 2   
     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 lub dozowniki.
  2. Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt umożliwiający właściwą realizację obu Warsztatów wraz z jego obsługą, w tym:
  + nagłośnienie (głośniki 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;
  + komputer z odpowiednim oprogramowaniem do odtwarzania materiałów multimedialnych (m.in. plików PowerPoint, filmów) z pamięcią operacyjną (RAM) minimum 8 GB;
  + 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 Konferencji, w tym dla prelegentów.
  1. Sala powinna posiadać dobre oświetlenie, możliwość zaciemnienia, które zapewni dobrą widoczność prezentacji oraz ogrzewanie i klimatyzację.
  2. Wymagane jest również inne niezbędne wyposażenie do poprawnego funkcjonowania sprzętu technicznego, w tym przedłużacze, kable, przejściówki itp., które zostaną zamontowane w sposób estetyczny i nie utrudniający realizacji oraz korzystania z zajmowanej przestrzeni.
  3. W trakcie Warsztatów 1 i Warsztatów 2 Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
* przygotowanie techniczne Sali wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Konferencji;
* obsługę techniczną sprzętu, która powinna składać się z osób mających doświadczenie przy podobnych realizacjach oraz w sposób profesjonalny sprawdzać poprawności działania sprzętu przed i w trakcie trwania warsztatów oraz usuwać usterki pojawiające się w trakcie trwania warsztatów;
* Wykonawca przekaże Zamawiającemu na 3 dni robocze przed rozpoczęciem obu Warsztatów dane osoby lub osób wskazanych do wsparcia technicznego przed   
  i w trakcie Warsztatów, wraz z bezpośrednim numerem telefonu do ww. osób.
  1. Przeprowadzenie Warsztatu 1 i Warsztatu 2 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:

Warsztaty 1

- w dniu 21 września 2022 r. obiad, kolację i całodniowy serwis kawowy oraz

- w dniu 22 września 2022 r. śniadanie, obiad i całodniowy serwis kawowy.

Warsztaty 2

- w dniu 11 października 2022 r. obiad, kolację i całodniowy serwis kawowy oraz

- w dniu 12 października 2022 r. śniadanie, obiad i całodniowy serwis kawowy.

* 1. Każdy posiłek powinien być urozmaicony oraz przygotowany w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników odbywających się Warsztatów, w taki sposób by dla każdej osoby przewidziana była co najmniej jedna porcja potrawy. Konieczne jest również uwzględnienie posiłków wegańskich (bez produktów pochodzenia zwierzęcego). Stosunek ilości porcji mięsnych do wegańskich 50:50.
  2. Śniadanie dla wszystkich uczestników szkolenia, uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie z rozdziałem I pkt. 5 lit. b – w formie szwedzkiego stołu, 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.
  3. Obiad dla wszystkich uczestników w trakcie obu Warsztatów, uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie rozdziałem I pkt. 5 lit. b) – spożywany na siedząco, w formie szwedzkiego stołu, zupa i dania ciepłe wydawane przez obsługę:
* 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.
  1. Kolacja dla wszystkich uczestników obu Warsztatów, uwzględniając możliwość bezkosztowego zmniejszenia przez Zamawiającego liczby tych uczestników, zgodnie z rozdziałem I pkt. 5 lit. b w formie szwedzkiego stołu, w tym: 2 dania główne ciepłe (potrawa mięsna oraz jedno danie wegetariańskie), 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).
  2. Serwis kawowy całodzienny dostępny dla wszystkich uczestników w trakcie obu 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 z: 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, w tym mleko bez laktozy lub napój roślinny, cytryna), 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), owoce (minimum 3 rodzaje), kawałki warzyw lub owoców (3 rodzaje, np. marchewka, gruszka, jabłko, banan itp.).

Serwis kawowy zorganizowany zostanie na Sali konferencyjnej lub w pomieszczeniu do niej przylegającym – uzupełniany na bieżąco.

* 1. Na minimum 10 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia obu Warsztatów, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie różne propozycje menu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania zmian do proponowanego menu. Menu będzie wymagało akceptacji Zamawiającego.
  2. W celu realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni: obsługę kelnerską podczas trwania obu 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.
  3. 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).
  4. W sytuacji poinformowania Wykonawcy, na minimum 3 dni robocze przed rozpoczęciem obu Warsztatów, przez Zamawiającego, że wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością, Wykonawca zapewni stoliki umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

1. **Wstępny harmonogram** :

**Warsztaty 1**

21 września 2022 r.

|  |  |
| --- | --- |
| 9.00-10.30 | Zakwaterowanie uczestników |
| 10.30-12.00 | Otwarcie spotkania/rozpoczęcie warsztatów |
| 12:00-12:30 | Przerwa kawowa |
| 12:30-14.30 | Warsztaty |
| 14.30-15.30 | Obiad w miejscu zakwaterowania |
| 15.30-18.00 | Warsztaty |
| 19.00-20.00 | Kolacja w miejscu zakwaterowania |

22 września 2022 r.

|  |  |
| --- | --- |
| 7.30-9.00 | Śniadanie |
| 9.00-11.30 | 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 |

**Warsztaty 2**

11 października 2022 r

|  |  |
| --- | --- |
| 9.00-10.30 | Zakwaterowanie uczestników |
| 10.30-12.00 | Otwarcie spotkania/rozpoczęcie warsztatów |
| 12:00-12:30 | Przerwa kawowa |
| 12:30-14.30 | Warsztaty |
| 14.30-15.30 | Obiad w miejscu zakwaterowania |
| 15.30-18.00 | Warsztaty |
| 19.00-20.00 | Kolacja w miejscu zakwaterowania |

12 października 2022 r

|  |  |
| --- | --- |
| 7.30-9.00 | Śniadanie |
| 9.00-11.30 | 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 programie Konferencji, po ustaleniu szczegółowego programu. Ostateczny harmonogram Konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy na 3 dni robocze przed planowanym jej rozpoczęciem.

1. **Dodatkowe warunki dla Wykonawcy**
   1. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Wykonawca będzie zobowiązany do informowania na bieżąco o każdym problemie w realizacji zadań.
   2. Dodatkowo w czasie trwania obu Warsztatów, Wykonawca zapewni na miejscu   
      (tj. na terenie obiektu, w którym odbędą się Warsztaty) obecność co najmniej jednej osoby dedykowanej do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym oraz uczestnikami (niezależnie od osoby dedykowanej do wsparcia technicznego, o której mowa rozdz. II. pkt. 1 lit. g.
2. **Kryteria oceny ofert**

1. Kryteria oceny złożonych ofert składają się z K1- ceny oraz K2 i K3 – doświadczenie Wykonawcy. Ustalono następujące wagi dla tych kryteriów:

a) K1 - cena – 60%

b) K2 - doświadczenie Wykonawcy– 40%

2. K1 - Cena oferty jest ceną ryczałtową brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia, uwzględniającą podatek VAT i obejmuje wykonanie wszystkich czynności określonych w przedmiocie zamówienia.

3. Doświadczenie Wykonawcy poświadczone referencjami:

K2 - Wykonawca posiada doświadczenie w organizacji co najmniej dwóch szkoleń/warsztatów wraz z noclegiem i wyżywieniem dla uczestników na min. 40 osób w ostatnich 5 latach przed terminem składania ofert poświadczone referencjami.

Sposób oceny ofert:

a) Zamawiający przystąpi do oceny złożonych ofert przy zastosowaniu podanych kryteriów wyłącznie w stosunku do ofert złożonych przez Wykonawców niepodlegających wykluczeniu

b) W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom przyznawane będą punkty

c) Każda oferta może uzyskać 0 – 100 pkt przy zastosowaniu wzoru:

K1 = cenna najniższa / cena badana x 60

K2 = liczba dostarczonych referencji, o których mowa w pkt. 3b, (za każdą referencję 10 pkt, maksymalnie wykonawca może dostarczyć 4 referencje);

O wyborze najkorzystniejszej oferty przesądzi suma K1+K2.