Załącznik nr 2

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie ***usługi hotelowo-gastronomicznej na potrzeby przeprowadzenia dwudniowego szkolenia pt. „Obsługa logistyczna sprawdzania i kalibracji systemów pomiarowych w sieciach monitoringu jakości powietrza – zanieczyszczenia gazowe”*** organizowanego przez Krajowe Laboratorium Referencyjne do spraw jakości powietrza atmosferycznego Głównego Inspektoratu Ochrony Środowiska (KLRP). Łączna liczba uczestników szkolenia wyniesie **50 osób** ± (10 osób).

1. Wymagania dla Wykonawcy:

- Planowany termin realizacji zamówienia: 23-24.11.2021 r. lub 24-25.11.2021 r. – **Wykonawca poda w formularzu ofertowym, który z terminów oferuje**;
- Lokalizacja obiektu w odległości nie większej niż 50,00 km od Dworca PKP Warszawa Centralna. Pomiar odległości zostanie dokonany za pomocą strony internetowej http://www.trasa.info/wyznaczanie-trasy i pod uwagę będzie brany wynik dla najkrótszej trasy wzdłuż dróg utwardzonych. W polu „**Wyjazd z**” zostanie wpisane „Warszawa Centralna, Aleje Jerozolimskie 54, Warszawa” natomiast w polu „**Dojazd do**” zostanie wpisany adres obiektu hotelarskiego podanego w ofercie. Przy obliczaniu odległości w polu „**Wyznacz po**” zostanie wybrana opcja „**Najkrótsza odległość**”;
- W przypadku lokalizacji hotelu poza obszarem Warszawskiego Transportu Publicznego, umożliwiającego dojazd do obiektu z Centrum Warszawy nie więcej niż dwoma środkami transportu (metro, autobus, tramwaj, SKM, WKD, KM), konieczne jest zapewnienie transportu uczestników szkolenia do hotelu z i do Centrum Warszawy (parking przy PKiN)
- zapewnienie usługi hotelowej, gastronomicznej oraz wynajmu sali konferencyjnej na cele przeprowadzenia szkolenia w jednym i tym samym obiekcie;
- sala konferencyjna umożliwiająca przeprowadzenie szkolenia dla 50 osób (±10 osób) z zachowaniem obowiązujących zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- zapewnienie noclegów dla 50 uczestników szkolenia w skategoryzowanych pokojach jednoosobowych z łazienką o standardzie co najmniej ***. W przypadku niewystarczającej liczby pokoi jednoosobowych zakwaterowanie w skategoryzowanych pokojach dwuosobowych z łazienką o standardzie co najmniej *** - do pojedynczego wykorzystania (bez ponoszenia dodatkowych kosztów);
- zapewnienie wyżywienia dla uczestników szkolenia, zgodnie ze szczegółowym zakresem usługi gastronomicznej. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków tylko w kuchni stacjonarnej i wyklucza catering przywożony z zewnątrz oraz zastawę jednorazowego użytku. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będzie odbywało się szkolenie oraz w którym zapewniony będzie nocleg, jednak w oddzielnym od sali konferencyjnej pomieszczeniu i musi pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników szkolenia;

- Wykonawca jest odpowiedzialny za sprawność i zapewnienie obsługi technicznej sprzętu, wykorzystywanego podczas szkolenia**;**
- Wykonawca zapewni możliwość wykonania na miejscu szkolenia kopiowania i wydruku dostarczonych przez Zamawiającego materiałów szkoleniowych (około 200 stron/dzień szkolenia);
- Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla maksymalnie 20 samochodów na czas trwania szkolenia w odległości nie większej niż 200 metrów od obiektu;
- Wykonawca zapewni każdorazowo opiekuna szkolenia, odpowiedzialnego za kwestie organizacyjne,
- Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na utrzymaniu czystości w obiekcie hotelowym w trakcie szkolenia będą w okresie realizacji Umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 ze zm.)

2. Zamawiający wymaga aby sala konferencyjna była wyposażona w:

- Zaplecze sanitarne;
- Możliwość regulacji temperatury – w zależności od zgłaszanych potrzeb oraz oświetlenie umożliwiające komfortowy przebieg szkolenia. W okresie jesienno–zimowym pomieszczenie musi być ogrzewane zgodnie z przepisami BHP. W przydatku sali o dużym naświetleniu słonecznym w oknach muszą być zainstalowane rolety. Wielkość sali ma być dostosowana do ilości uczestników szkolenia. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania sal restauracyjnych do celów przeprowadzenia szkolenia;
- Krzesła ze stolikami dla wszystkich uczestników szkolenia oraz stół – minimum dwuosobowy dla wykładowcy wraz z miejscem do siedzenia. Zamawiający dopuszcza ustawienie stołów na sali w tzw. „podkowę" – w takim wypadku ustawienie krzeseł po stronie zewnętrznej „podkowy";
- 1 laptop wraz z oprogramowaniem MS Office do wykorzystania podczas szkolenia dla osoby prowadzącej wykład;
- Rzutnik multimedialny z wejściami HDMI, VGA wraz z kompatybilnym ekranem projekcyjnym oraz laptopem dla osoby prowadzącej szkolenie do gniazda zasilającego (230V/50Hz) i korzystania z podłączonego laptopa przy stoliku;
- System nagłośnienia sali w postaci dwóch mikrofonów bezprzewodowych, podłączonych do wzmacniacza mającego wyjścia na odpowiednie do parametrów sali głośniki;
- Flipchart z papierem i pisakami;
- Bezpłatny stały dostęp do Internetu bezprzewodowego pozwalający na swobodne przeglądanie stron internetowych;
- Wskaźnik laserowy;

3. Szczegółowy zakres usługi gastronomicznej dla szkolenia dwudniowego odbędzie się według następującego schematu:

<u>Wymagania dla posiłków i przerw:</u>

- **pierwszy dzień szkolenia: obiad, kolacja dla 50 osób (± 10 osób)**
- **drugi dzień szkolenia: śniadanie, obiad dla 50 osób (± 10 osób)**

Pierwszy dzień szkolenia:

od godz. 12:00 - 13:00	Rejestracja i zakwaterowanie uczestników szkolenia
13:00 - 14:30	**Obiad (zupa, główne danie, kompot/sok/woda, deser – w tym opcja dania wegetariańskiego)**
14:30 – 16:45	Szkolenie
16:45 – 17:00	**Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/niegazowana, ciasteczka, cukier, mleczko, cytryna)**
17:00 – 19:00	Szkolenie
19:00	**Kolacja z 1 daniem gorącym (w tym opcja dania wegetariańskiego)**

Drugi dzień szkolenia:

07:30-08:30	**Śniadanie**
08:30-10:30	Szkolenie
10:30-10:50	**Przerwa kawowa (gorąca kawa i herbata, soki, woda gazowana/niegazowana, ciasteczka, cukier, mleczko, cytryna)**
10:50-12:30	Szkolenie
12:30-13:30	**Obiad (zupa, główne danie, kompot/sok/woda – deser, w tym opcja dania wegetariańskiego)**

Dodatkowo:

- uzupełniany przez cały czas trwania szkolenia serwis kawowy począwszy od przyjazdu do wyjazdu uczestników szkolenia.

Śniadanie, obiad, kolacja – w formie bufetu z napojami, zimnymi i gorącymi. Zamawiający przewiduje opcje dania wegetariańskiego we wszystkich posiłkach. Dania obiadowe i dania główne kolacji nie powinny się powtarzać i powinny składać się z m.in. 3 różnego rodzaju mięs, ryb, warzyw gotowanych i surowych, kasz, ryżu, pieczonych i gotowanych ziemniaków. Serwis kawowy, obejmuje co najmniej zimne (soki) i gorące napoje (kawa, herbata) cukier, mleko, cytryna oraz słodki poczęstunek (minimum 3 rodzaje ciast, ciastek) oraz świeże owoce min. 3 rodzaje, a także nielimitowany dostęp na salach konferencyjnych do wody mineralnej gazowanej i niegazowanej.