



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelowo-gastronomiczna na potrzeby przeprowadzenia dwudniowego szkolenia realizowanego przez Krajowe Laboratorium Referencyjne do spraw jakości powietrza atmosferycznego GIOŚ.
2. Łączna liczba osób uczestniczących w dwudniowym szkoleniu wyniesie 50 osób (± 10 osób) – dokładna liczba osób, które wezmą udział w szkoleniu zostanie przedstawiona Wykonawcy na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia.
3. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w następującym terminie: **08-09 listopada 2022 r.**
4. Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na utrzymaniu czystości w obiekcie hotelowym w trakcie trwania 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 2022 r. poz. 1510, ze zm.).
5. Wykonawca zapewnia:
 - 1) usługę hotelową, gastronomiczną, wynajem sali konferencyjnej na cele szkoleniowe w hotelu spełniającym warunki obiektu kategorii co najmniej trzygwiazdkowej (***) w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166), w odległości nie większej niż 50,00 km od Dworca PKP Warszawa Centralna. *Pomiar odległości zostanie dokonany za pomocą portalu Google Maps i pod uwagę będzie brany wynik dla najkrótszej trasy wzdłuż dróg utwardzonych. W Polu „początkowy punkt” zostanie wpisane „Warszawa Centralna, Aleje Jerozolimskie 54, Warszawa” natomiast w polu „punkt docelowy” zostanie wpisany adres obiektu hotelarskiego podanego w ofercie.* 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 spotkania do hotelu i z hotelu do centrum Warszawy – punkt startowy: parking przy Pałacu Kultury i Nauki;
 - 2) usługę hotelową, gastronomiczną oraz wynajmu sali konferencyjnej na cele przeprowadzenia szkolenia w jednym i tym samym obiekcie;
 - 3) salę konferencyjną umożliwiającą przeprowadzenie szkolenia dla 50 osób (± 10 osób) z zachowaniem obowiązujących zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej;



- 4) noclegi dla 50 (± 10 osób) uczestników szkolenia pokojach jednoosobowych z łazienką. W przypadku niewystarczającej liczby pokoi jednoosobowych zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych (z łazienką) do pojedynczego wykorzystania (bez ponoszenia dodatkowych kosztów);
- 5) wyżywienie dla uczestników szkolenia, zgodnie ze szczegółowym zakresem usługi gastronomicznej (poniżej). Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków tylko w kuchni stacjonarnej i wyklucza catering przywożony z zewnątrz oraz zastawę jednorazowego użytku. Zamawiający wymaga, aby część restauracyjna była wyraźnie oddzielona od sali konferencyjnej i sal dodatkowych;
- 6) miejsce wydawania posiłków znajdowało się w tym samym obiekcie, w którym będzie się odbywało szkolenie oraz w którym zapewniony będzie nocleg, jednak w oddzielnym od sali konferencyjnej pomieszczeniu i musi pomieścić jednocześnie wszystkich uczestników szkolenia;
- 7) obsługę techniczną sprzętu na sali wykładowej na czas trwania szkolenia;
- 8) wydruk dostarczonych przez Zamawiającego materiałów szkoleniowych (około 400 stron/dzień szkolenia);
- 9) sala konferencyjna dla maksymalnie 50 osób (± 10 osób):

 - a) z zapleczem sanitarnym, a także z możliwością regulacji temperatury w zależności od zgłaszanych potrzeb oraz oświetleniem umożliwiającym komfortowy przebieg szkolenia. W okresie jesienno-zimowym pomieszczenie musi być ogrzewane zgodnie z przepisami BHP. W przypadku sali o dużym naswietleniu słonecznym w oknach muszą być zainstalowane rolety. Zamawiający nie dopuszcza wykorzystania sal restauracyjnych do celów przeprowadzenia szkolenia;
 - b) krzesła ze stolikami dla wszystkich uczestników szkolenia oraz stół, minimum dwuosobowy, dla wykładowcy wraz z miejscem do siedzenia. Zamawiający dopuszcza ustawienie stołów w tzw. „podkowę” – w takim wypadku ustawienie krzeseł po stronie zewnętrznej „podkowy”;
 - c) 1 laptop wraz z oprogramowaniem MS Office (co najmniej wersja 2016) do wykorzystania podczas szkolenia dla osób prowadzących wykład;
 - d) rzutnik multimedialny z wejściami HDMI, VGA wraz z kompatybilnym ekranem projekcyjnym oraz laptopem dla osób prowadzących szkolenie podpiętym do gniazda zasilającego (230V/50HZ);
 - e) system nagłośnienia sali w postaci dwóch mikrofonów bezprzewodowych, podłączonych do wzmacniacza mającego wyjścia na odpowiednie do parametrów sali głośniki;
 - f) flichpart z papierami i pisakami;
 - g) wskaźnik laserowy;
 - h) w trakcie trwania szkolenia zapewnienie kompleksowej obsługi technicznej sprzętu komputerowego, nagłośnienia;




- 10) bezpłatny, stały dostęp do Internetu bezprzewodowego pozwalający na swobodne przeglądanie stron internetowych;
- 11) bezpłatny parking dla maksymalnie 25 samochodów na czas trwania szkolenia w odległości nie większej niż 200 metrów od obiektu;
- 12) w trakcie trwania szkolenia stały dostęp na sali konferencyjnej do wody mineralnej (woda gazowana i niegazowana);
- 13) bezpieczny transport uczestników szkolenia w zgodzie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi ruchu drogowego klimatyzowanym oraz oznakowanym, zgodnie ze wzorem określonym przez Zamawiającego, pojazdem z parkingu pod PKiN do miejsca szkolenia oraz z miejsca szkolenia do parkingu pod PKiN;

Wzór oznakowania autokaru/busa:

Główny Inspektorat Ochrony Środowiska

Szkolenie
**„Obsługa logistyczna sprawdzania i kalibracji systemów pomiarowych
w sieciach monitoringu jakości powietrza – zanieczyszczenia gazowe”**

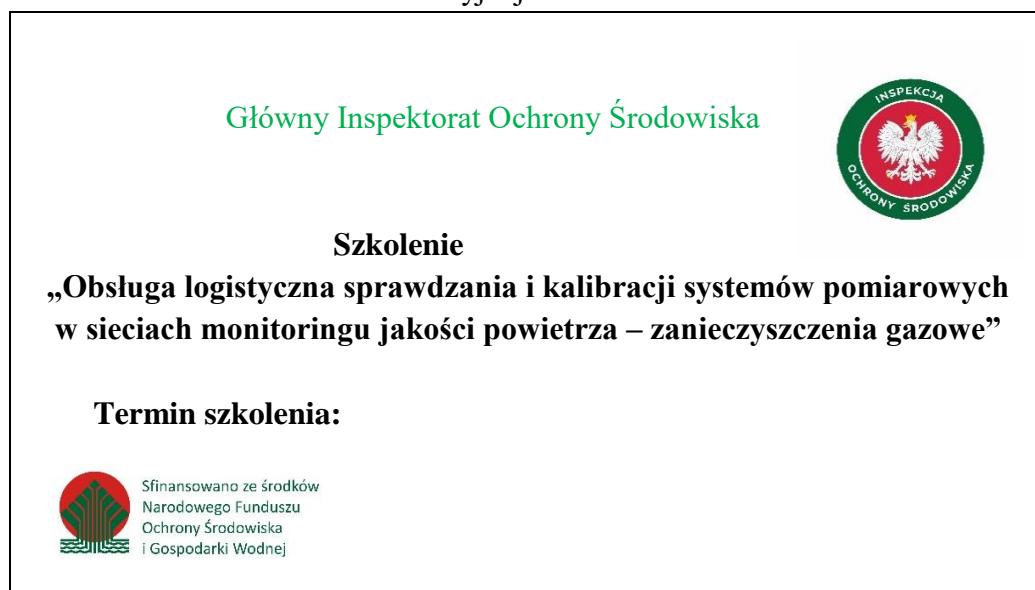
Miejsce szkolenia:

 Sfinansowano ze środków
Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej



- 14) oznakowanie sali konferencyjnej znakiem (logo) Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej wraz z informacją o źródle finansowania usługi, oraz logo Inspekcji Ochrony Środowiska, zgodnie ze wzorem określonym przez Zamawiającego.

Wzór oznakowania sali konferencyjnej:



- 15) Szczegółowy zakres usługi gastronomicznej dla szkolenia dwudniowego odbędzie się według następującego schematu:

Wymagania dla posiłków i przerw:

- 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 - 13:30	Rejestracja i zakwaterowanie uczestników szkolenia
13:30 - 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.