

**ZZP.262.72.2024.MC
Zał. 1** do umowy

Dotyczy zakwaterowania, funkcjonalności i obsługi sali szkoleniowej i restauracyjnej oraz sprawy związane z transportem uczestników.

## Zakwaterowanie:

**Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników szkolenia spełniające poniższe warunki:**

* 1. W hotelu o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym, posiadającym zaplecze noclegowo-restauracyjne na dzień składania ofert (przyznana zgodnie z wymaganiami 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. 2017 r. poz. 2166), hotel musi posiadać klimatyzowane zaplecze szkoleniowo-konferencyjne, klimatyzowaną salę restauracyjną oraz klimatyzowane pokoje przeznaczone dla wszystkich uczestników szkolenia.
	2. Pokoje muszą posiadać sprawną klimatyzacje/ogrzewanie jako stały element infrastruktury pomieszczenia (nie dopuszcza się stosowania urządzeń przenośnych). Klimatyzacja sterowana indywidualnie zapewniająca wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24 ℃, a zimą powyżej 20 ℃.
	3. Hotel zlokalizowany do 60 km od granic administracyjnych Warszawy (wg wskazań Google Maps dla drogi pokonywanej samochodem).
	4. Z uwagi na charakter szkolenia Zamawiający wymaga, aby obiekt umiejscowiony był poza aglomeracją miejską w otoczeniu terenów zielonych, rekreacyjnych, umożliwiający uczestnikom szkolenia obcowanie na łonie natury. Okolica cicha, spokojna, zdala od miejskiego zgiełku, gwarantująca uczestnikom szkolenia komfort psychiczny oraz możliwość regeneracji.
	5. Standard i wyposażenie pokoi:
		1. Wszystkie pokoje usytuowane będą w tym samym budynku, w którym znajduje się również sala szkoleniowo-konferencyjna oraz sala restauracyjna;
		2. Każdy pokój musi posiadać własny węzeł sanitarny, klimatyzację i bezpłatny dostęp do Internetu Wi-Fi w każdym pokoju.
	6. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dla każdego z uczestników osobny pokój, dla zgłoszonej przez Zamawiającego liczby osób biorących udział w szkoleniu. Zamawiający dopuszcza dla 44% uczestników zakwaterowanie po dwie osoby w pokoju.

## Wymagania dotyczące funkcjonalności i obsługi sali szkoleniowej oraz restauracyjnej:

1. Wykonawca zapewni salę szkoleniową spełniającą poniższe warunki:
	1. stół i krzesło/krzesła z miękkim siedziskiem dla trenera/trenerów;
	2. stoły i krzesła z miękkim siedziskiem w ustawieniu „podkowa” (wszyscy uczestnicy mają zajmować wyłącznie miejsca po zewnętrznej stronie stołów) dla wszystkich uczestników danego szkolenia, w tym przedstawicieli Zamawiającego, każdy uczestnik powinien mieć tyle miejsca, aby zapewniało swobodne notowanie na materiałach pozostawianych na blacie stołu (lub inne alternatywne ustawienie sprzyjające integracji);
	3. tablica typu flipchart (min. 20 arkuszy, które w razie potrzeby należy niezwłocznie uzupełnić), mazaki (min. 3 kolory);
	4. odpowiednie nagłośnienie gwarantujące prawidłową słyszalność prowadzących;
	5. system zaciemnienia i sterowania oświetleniem gwarantujący dobrą widoczność obrazu
	z rzutnika multimedialnego;
	6. bezpłatny dostęp do internetu WI-FI;
	7. laptop z dostępem do Internetu każdorazowo dla osoby prowadzącej wraz z obsługą techniczną zapewniającą podłączenie i uruchomienie sprzętu;
	8. podwieszany rzutnik multimedialny oraz podwieszany ekran do rzutnika multimedialnego, dopuszczalny jest rzutnik multimedialny i ekran do rzutnika multimedialnego oraz stolik
	na sprzęt multimedialny;
2. Sala szkoleniowa oraz restauracyjna nie mogą posiadać kolumn ani innych utrudnień
w komunikacji między uczestnikami;
3. Sale szkoleniowa oraz restauracyjna muszą znajdować się w tym samym obiekcie w którym zapewniony zostanie nocleg;
4. Sale szkoleniowa oraz restauracyjna muszą posiadać sprawną klimatyzacje/ogrzewanie jako stały element infrastruktury pomieszczenia (nie dopuszcza się stosowania urządzeń przenośnych) a w razie ich awarii Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego zapewnienia sal w tym samym hotelu lub obiekcie z pełni sprawnym urządzeniem i z pozostałymi wymogami w zakresie sali i jej wyposażania.

## **Wyżywienie:** Wykonawca zapewni wyżywienie (1 śniadanie, 3 przerwy kawowe, 2 obiady, 1 kolacja) dla wszystkich uczestników szkolenia.

1. **Dzień pierwszy:**
	1. Przerwa kawowa przed rozpoczęciem szkolenia oraz w trakcie jego trwania (w obiekcie, w miejscu zakwaterowania, stały dostęp uczestników szkolenia do serwisu kawowego);
	2. Obiad w przerwie szkolenia (w restauracji w miejscu zakwaterowania);
	3. Uroczysta kolacja (w restauracji, w miejscu zakwaterowania) z serwowaniem dań gorących i napojów od godz. 19.30 do późnych godzin wieczornych. Kolacja może być zaproponowana w formie warsztatów integracyjnych.
2. **Dzień drugi:**
	1. Śniadanie przed rozpoczęciem szkolenia (w restauracji w miejscu zakwaterowania);
	2. Przerwa kawowa w trakcie szkolenia (w obiekcie, w miejscu zakwaterowania, stały dostęp uczestników szkolenia do serwisu kawowego);
	3. Obiad po zakończeniu szkolenia (w restauracji w miejscu zakwaterowania).

**3**) **Przerwy kawowe:** dostęp do serwisu kawowego w czasie trwania szkolenia, w czasie którego Wykonawca zapewni:

a) kawę, herbatę ekspresową – min. 3 rodzaje/smaki, soki owocowe – min. 2 smaki, wodę niegazowaną i gazowaną, mleko do kawy, cukier biały i brązowy, cytrynę, min. 3 rodzaje ciastek kruchych, min. 2 rodzaje ciasta, drobne słone przekąski, serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo;

b) kawę z ekspresu wysokociśnieniowego, dopuszczalne jest również zapewnienie wrzątku do zaparzenia kawy/herbaty;

c) W ramach przerw kawowych ciepłe i zimne napoje, kruche ciastka, min 2 rodzaje ciasta, drobne słone przekąski oraz dodatki do kawy i herbaty (cukier, cytryna, mleko do kawy) – powinny być stale dostępne;

**4)** **W ramach przerwy obiadowej Wykonawca zapewni:**

a) Obiad serwowany w sali restauracyjnej obiektu, w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy stolikach.

b) Zastawę ceramiczną lub porcelanową i odpowiednie naczynia szklane, sztućce platerowane dla każdego uczestnika szkolenia, serwetki oraz wykałaczki pakowane pojedynczo. Niedopuszczalne jest wykorzystanie do cateringu zastawy plastikowej.

c) Obiad (zupę i drugie danie) serwowany w postaci stołu szwedzkiego, składający się z:

* zupy (min. 2 rodzaje do wyboru, min. 250 ml na osobę);
* drugiego dania (min. 3 rodzaje do wyboru: mięso/ryba/opcja wegetariańska,
min. 150 g na osobę), w tym:
surówki/warzyw (min. 2 rodzaje do wyboru, min. 100 g na osobę),
dodatków skrobiowych (min. 2 rodzaje do wyboru, min. 150 g na osobę),
napojów – wody niegazowanej i gazowanej, soków 100 % (min. 2 rodzaje, np. jabłkowy, pomarańczowy) min. 500 ml soku na osobę oraz 250 ml wody na osobę.

**5)** **W ramach śniadania Wykonawca zapewni:**

1. Śniadanie serwowane w sali restauracyjnej obiektu, w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy stolikach.
2. Zastawę ceramiczną lub porcelanową i odpowiednie naczynia szklane, sztućce platerowane dla każdego uczestnika szkolenia, serwetki oraz wykałaczki pakowane pojedynczo. Niedopuszczalne jest wykorzystanie do cateringu zastawy plastikowej.
3. Śniadanie serwowane w postaci stołu szwedzkiego składające się z:
* dań śniadaniowych gorących, w tym m.in: jajecznicy naturalnej, dodatków do wyboru: bekon, kiełbaski, parówki;
* produktów nabiałowych- jogurtów, deserów mlecznych, musli;
* przystawek zimnych (w tym wegetariańskich);
* pieczywa mieszanego oraz masła
- pieczywo świeże oraz mini bułeczki, ciasto
(w ilości co najmniej 3 kawałki/os. do wyboru spośród 5 rodzajów),
rogale (z ciasta drożdżowego, francuskiego bądź kruchego, min. 2 szt. na osobę);
* świeżych owoców oraz warzyw;
* napojów zimnych i gorących, w tym:
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej,
- kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty
*(do wyboru spośród min. 3 rodzajów herbat w torebkach)*,
- soków owocowych świeżych lub soków owocowych 100%
 *(co najmniej 3 rodzaje soków do wyboru)*,
- mleka do kawy (podanego w dzbankach szklanych bądź ceramicznych,)
-cytryny do herbaty, cukru (2 rodzaje np. biały i brązowy), słodziku.

**6**) **W ramach kolacji Wykonawca zapewni:**

* 1. Kolację serwowaną w sali restauracyjnej obiektu, w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy stolikach.
	2. Zastawę ceramiczną lub porcelanową i odpowiednie naczynia szklane, sztućce platerowane dla każdego uczestnika szkolenia, serwetki oraz wykałaczki pakowane pojedynczo. Niedopuszczalne jest wykorzystanie do cateringu zastawy plastikowej.
	3. Kolację serwowaną w postaci stołu szwedzkiego składającą się z:
* Sałaty z dodatkami;
* 3 przystawek na zimno (do wyboru min. 2 rodzaje);
* Serów, wędlin, ryb;
* 2 dań głównych serwowanych na gorąco (min. 3 rodzaje do wyboru mięsne/rybne/wegetariańskie), dodatków skrobiowych i warzywnych do dań głównych (min. 3 do wyboru np. ryż, ziemniaki, kluski, makaron, warzywa itp.);
* Deseru (np. mus, krem, sałatka owocowa itp.), ciast krojonych domowych
(min. 3 rodzaje do wyboru);
* Pieczywa mieszanego, masła;
* Napojów zimnych i gorących do uzgodnienia z Zamawiającym tj.: kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty (do wyboru 3 rodzajów herbat w torebkach), wody mineralnej gazowanej i niegazowanej do wyboru, soków owocowych (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleka do kawy (podanego w dzbankach szklanych bądź ceramicznych,) cytryny do herbaty, cukru (2 rodzaje np. biały i brązowy), słodziku.
1. Wykonawca przekaże Zamawiającemu celem akceptacji propozycje menu najpóźniej na 3 dni przed terminem realizacji szkolenia. Ostateczna propozycja menu przedstawiona przez Wykonawcę powinna być zaakceptowana dzień przed terminem realizacji szkolenia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia obowiązujących przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132, z późn.zm.).

## 4. Transport uczestników

1. Standard i wyposażenie pojazdów:
	1. Wykonawca zapewni pojazdy w ilości odpowiadającej liczbie uczestników co najmniej 60 miejsc siedzących oraz w wielkości odpowiadającej liczebności uczestników poszczególnych grup szkoleniowych. Wszystkie pojazdy muszą spełniać odpowiednie normy dotyczące przewozu osób i mienia oraz posiadać aktualne badania techniczne.
	2. Rocznik produkcji pojazdu przeznaczonego do przewozu uczestników szkolenia
	nie może być starszy niż 2015 rok.
	3. Wykonawca musi posiadać wykupione ubezpieczenie OC i NNW dla uczestników szkolenia na czas jego trwania.
	4. Każdy z pojazdów musi posiadać: sprawny system wentylacji, ogrzewania
	/ wietrzenia wnętrza pojazdu, klimatyzację, Internet WIFI, okna panoramiczne, miejsce siedzące dla koordynatora, nawiew szczelinowy, rolety p/słoneczne, kosz na śmieci, luki bagażowe zlokalizowane np. pod podłogą (przewóz około 10 kg bagażu osobistego
	na osobę).
	5. Każdy z pojazdów musi być wyposażony w fotele z pełną regulacją, z pasami bezpieczeństwa, zagłówkami i podłokietnikami oraz stoliki turystyczne wbudowane
	w siedzenia.
	6. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie czystości wewnątrz i na zewnątrz pojazdów.
2. Wymagania dotyczące kwalifikacji kierowców oraz warunków przewozu uczestników szkolenia:
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przywiózł i odwiózł uczestników szkolenia transportem własnym lub przez wynajętego do tego celu przewoźnika na własny koszt i ryzyko.
4. Kierowca skierowany do przewozu uczestników przez Wykonawcę lub wynajętego przewoźnika musi posiadać uprawnienia do transportu drogowego osób, wymagane ustawą z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz.U. z 2022 r. poz. 2201, z późn. zm.), ustawą z dnia 20 czerwca 1997 r. Prawo o ruchu drogowym (Dz. U. z 2022 r. poz. 988, z późn. zm.) oraz musi stosowaćsię do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie czasu pracy kierowców oraz przestrzegania ogólnych warunków przewozu.
5. Wykonujący usługę przewozu uczestników musi posiadać wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, stosownie do treści ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym. Ponadto samochód musi posiadać aktualną
i ważną polisę ubezpieczenia pojazdu OC i NW.
6. Wykonawca w cenie oferty uwzględnia koszt przewozu i ujmuje wszystkie związane z tym dodatkowe koszty niezbędne do realizacji tej usługi m.in.: koszty dojazdu
do miejsca odbioru i z powrotem, opłat parkingowych, koszty postoju, delegacji
dla osób realizujących zamówienie, ubezpieczenia OC i NNW, koszty poruszania
się po drogach płatnych, ubezpieczenie busów/autokarów, zapewnienie innego pojazdu o podobnych danych technicznych w przypadku awarii, oznakowanie pojazdu oraz wszystkie inne koszty związane z należytym utrzymaniem pojazdu.
7. Kierowca musi znać trasę przejazdu do miejsca szkolenia, za przygotowanie kierowcy do pracy odpowiada Wykonawca.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do poinformowania Inspekcji Transportu Drogowego i/lub Policji w przypadku, gdy warunki techniczne pojazdu wzbudzają wątpliwości Zamawiającego lub jeśli Zamawiający będzie miał wątpliwości dotyczące tego, czy kierowca pojazdu znajduje się w stanie po spożyciu alkoholu. Jeżeli w wyniku przeprowadzonej kontroli pojazd nie będzie mógł uczestniczyć w ruchu (lub kierowca będzie w stanie po spożyciu alkoholu), Wykonawca zobowiązany jest podstawić niezwłocznie inny pojazd zastępczy lub zapewnić innego kierowcę, odpowiadający wymaganiom określonym w Umowie w czasie nie dłuższym niż 1 godz. od zgłoszenia.
9. W przypadku awarii pojazdu przed wyjazdem Wykonawca zobowiązany
jest podstawić niezwłocznie sprawny pojazd odpowiadający wymaganiom określonym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, nie później niż w ciągu 1 godziny od momentu zgłoszenia awarii. Wszelkie koszty związane z podstawieniem pojazdu zastępczego obciążają Wykonawcę.
10. Wykonawca przewozu powinien w pełni przestrzegać bezpieczeństwa wszystkich przewożonych osób w busach/autokarach, zabezpieczyć na własny koszt wszelkie środki konieczne do udzielenia pierwszej pomocy w czasie przebywania ludzi w busach/autokarach.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli osobistej lub przez uprawnione organy, na każdym etapie realizacji umowy, ważności licencji zezwoleń oraz uprawnień osób realizujących usługę przewozu. Zamawiający będzie także kontrolował jakość świadczonej usługi zwłaszcza w odniesieniu do terminowości oraz komfortu przewozu. Rażące uchybienia w tym zakresie mogą być podstawą do rozwiązania umowy na realizację usługi z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.