

I. Szczegółowe określenie Przedmiotu zamówienia na obsługę pobytu uczestników szkoleń Narodowego Centrum Kultury w Domach Pracy Twórczej w 2024 roku:

Przedmiotem zamówienia jest obsługa pobytu uczestników szkoleń Narodowego Centrum Kultury w roku 2024 według poniższej specyfikacji. Usługi będące Przedmiotem zamówienia będą realizowane we wszystkich wskazanych w Opisie Przedmiotu Zamówienia terminach, w jednym **Domu Pracy Twórczej wskazanym przez Wykonawcę.**

1. Wynajem przez Wykonawcę sal konferencyjnych wraz z niezbędną infrastrukturą w celu przeprowadzenia cyklu szkoleń i spotkań, których organizatorem jest NCK, w tym:

- 1.1. Wyposażenie sali konferencyjnej obejmowało będzie: stoły i krzesła konferencyjne w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, stół prezydialny, projektor multimedialny, ekran, flipchart i markery, klimatyzację (dopuszcza się klimatyzatory przenośne), bezpłatny dostęp do Internetu bezprzewodowego, laptop z możliwością podłączenia kamery i głośników. Na życzenie NCK Wykonawca zapewni dodatkowe głośniki i przedłużacze umożliwiające podłączenie przez uczestników własnego sprzętu. Temperatura w sali konferencyjnej nie może być niższa niż 21 stopni Celsjusza (nie dopuszcza się grzejników przenośnych).
- 1.2. Sale konferencyjne będą spełniały wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do liczby uczestników szkolenia i posiadały dostęp do światła dziennego.
- 1.3. Przed rozpoczęciem szkolenia wykonawca zaaranżuje salę zgodnie ze wskazówkami NCK, w szczególności w zakresie sposobu ustawienia stołów, krzeseł, stanowiska wykładowcy oraz sprzętu multimedialnego.
- 1.4. Wykonawca zapewni obsługę techniczną do dyspozycji Zamawiającego na czas trwania szkolenia.
- 1.5. W przypadku awarii sprzętu Wykonawca zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 min. od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.
- 1.6. Sala konferencyjna udostępniona zostanie do dyspozycji uczestników szkolenia na cały czas trwania szkolenia od chwili rozpoczęcia szkolenia do jego zakończenia, także poza godzinami jego trwania określonymi w harmonogramie.
- 1.7. Nie dopuszcza się zmian sali konferencyjnej w trakcie trwania szkolenia.

2. Zapewnienie miejsc noclegowych dla uczestników szkoleń i spotkań w czasie ich trwania, w tym:

- 2.1. Pokoje powinny być wyposażone w pojedyncze łóżka, pełny węzeł sanitarny, telewizor, bezpłatny dostęp do Internetu bezprzewodowego. W każdym pokoju powinna być dostępna butelkowana woda gazowana i niegazowana. Temperatura w pokojach nie może być niższa niż 21 stopni Celsjusza (nie dopuszcza się grzejników przenośnych).
- 2.2. Wykonawca jest odpowiedzialny za zakwaterowanie uczestników szkolenia, zgodnie z wytycznymi, które zostaną przesłane przez Zamawiającego na min. 5 dni roboczych przed terminem szkolenia.

- 2.3. Wykonawca zapewni informację nt. tytułu, lokalizacji i terminów szkolenia na podstawie przekazanych przez NCK danych poprzez zamieszczenie stosownych oznaczeń na terenie obiektu hotelowego (minimum na recepcji i w pobliżu sali konferencyjnej). Wykonawca zapewni, że w ramach każdego szkolenia uczestnicy będą korzystali z zakwaterowania w pokojach 2-os., natomiast trenerzy/organizatorzy z zakwaterowania w pokojach 1-os.
- 2.4. W przypadku wprowadzenia reżimu sanitarnego związanego z rozwojem pandemii Covid-19, dla jednostek świadczących usługi noclegowe na bardziej restrykcyjny Zamawiający wraz z Wykonawcą uzgodni zmiany w zakwaterowaniu uczestników.

3. Zapewnienie wyżywienia dla uczestników szkoleń i spotkań w czasie ich trwania, w tym:

- 3.1. Usługi restauracyjne obejmują serwis kawowy oraz 3 posiłki, serwowane zgodnie z ramowym harmonogramem szkoleń, przesyłanym każdorazowo najpóźniej 5 dni roboczych przed szkoleniem.
- 3.2. Serwis kawowy: serwowany w formie bufetu, w ilości adekwatnej do liczby uczestników szkolenia, uzupełniany na bieżąco w trakcie trwania szkolenia, obejmujący: napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona, owocowa), napoje zimne (butelkowana woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych), min. 2 rodzaje świeżych owoców, min. 2 rodzaje ciastek kruchych i/lub wypieków, cukier, cytryna, śmietanka do kawy.
- 3.3. Śniadanie: serwowane w formie bufetu, w ilości adekwatnej do liczby uczestników szkolenia, uwzględniające dania mięsne i wegetariańskie, obejmujące: min. 3 dania ciepłe (np. jajka, kielbaski, naleśniki), min. 5 przystawek zimnych (np. wędliny, sery, jajka, dżemy, płatki śniadaniowe), min. 2 sałatki, min. 3 rodzaje pieczywa, min. 3 rodzaje świeżych warzyw i owoców, napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona, owocowa), napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych, mleko), cukier, cytryna, śmietanka do kawy, masło.
- 3.4. Obiad: serwowany w formie bufetu w ilości adekwatnej do liczby uczestników szkolenia, uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie, obejmujący: dania ciepłe (min. 2 zupy, min. 3 dania główne, min. 3 rodzaje dodatków np. ryż, ziemniaki, kasza, warzywa), min. 2 sałatki, min. 2 rodzaje deseru (np. ciasta, owoce, lody), napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona, owocowa), napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych), cukier, cytryna, śmietanka do kawy.
- 3.5. Kolacja: serwowana w formie bufetu w ilości adekwatnej do liczby uczestników szkolenia, uwzględniająca potrawy mięsne i wegetariańskie, obejmująca: dania ciepłe (min. 3 dania), min. 5 przystawek zimnych (np. wędliny, sery, jajka, ryby), min. 2 sałatki, min. 3 rodzaje pieczywa, napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona, owocowa), napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych), cukier, cytrynę, śmietankę do kawy, masło.
- 3.6. Szczegółowe menu posiłków serwowanych podczas każdego szkolenia, zostanie uzgodnione z Zamawiającym na podstawie 2 propozycji przedstawionych przez Wykonawcę, nie później niż na 5 dni przed terminem realizacji szkolenia. Menu powinno być zróżnicowane w poszczególnych dniach trwania szkolenia.

- 3.7. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.)
- 3.8. Serwis kawowy zlokalizowany będzie w sali konferencyjnej, w której odbywa się szkolenie lub w jej bezpośrednim sąsiedztwie.
- 3.9. Śniadanie, obiad i kolacja serwowane będą w odrębnej sali restauracyjnej zarezerwowanej do dyspozycji uczestników szkolenia, wyposażonej w stoły i krzesła w ilości adekwatnej do liczby uczestników szkolenia lub części sali restauracyjnej specjalnie wydzielonej dla uczestników szkolenia.
- 3.10. Nie dopuszcza się serwowania posiłków w naczyniach jednorazowych.
- 3.11. Wykonawca odpowiada za estetyczny sposób serwowania posiłków, bieżące uzupełnianie dań i napoi oraz regularne sprzątanie miejsc, w których są serwowane.
- 3.12. Zakłada się, że wszyscy uczestnicy szkolenia (również nie korzystający z zakwaterowania) korzystają z posiłków.

4. Zapewnienie poznania i zwiedzania dziedzictwa materialnego i niematerialnego, w tym:

- 4.1. Orowadzanie po wystawie/parku oraz prezentacja ekspozycji i wystaw realizowanych w Domu Pracy Twórczej, każdorazowo ustalana z Wykonawcą.
- 4.2. Możliwość udziału w wydarzeniach artystycznych odbywających się w obiekcie w trakcie trwania szkoleń, takich jak: koncerty, wystawy plenery malarskie.

5. Szkolenia odbędą się w roku 2024 w następujących terminach:

- 5.1. 20-22 marca
- 5.2. 24-26 kwietnia
- 5.3. 8-10 maja
- 5.4. 9-12 maja
- 5.5. 13-15 maja
- 5.6. 20-22 maja
- 5.7. 24-26 czerwca
- 5.8. 11-13 września
- 5.9. 9-11 października
- 5.10. 21-23 października
- 5.11. 28-30 października
- 5.12. 20-22 listopada
- 5.13. 27-29 listopada

6. Ramowy harmonogram warsztatu czterodniowego, w terminie 9-12.05.2024 r.:

Dzień szkolenia	Ramowy program	Usługi
1 dzień	13:00-14:00 – obiad 14:00-18:00 – warsztaty 18:00-kolacja Opcjonalnie: wieczorem dostęp	<ul style="list-style-type: none"> • Zakwaterowanie uczestników od godz. 12:30 • Sala warsztatowa i sprzęt konferencyjny dostępne od godz. 13:00 • Serwis kawowy dostępny w godz. 14:00-18:00

	do sali warsztatowej / ognisko	
<u>2 dzień</u>	8:00-9:00 – śniadanie 9:00-13:00 – warsztaty 13:00-14:00 – obiad 14:00-18:00 – warsztaty 18:00 – kolacja Opcjonalnie: wieczorem dostęp do sali warsztatowej	<ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy dostępny w godz. 8:30-18:00 • sala warsztatowa i sprzęt konferencyjny dostępne cały dzień
<u>3 dzień</u>	8:00-9:00 – śniadanie 9:00-14:00 – warsztaty 14:00-15:00 – obiad 15:00-16:00 – zwiedzanie 16:00-18:00 – warsztaty 18:00 – kolacja Opcjonalnie: wieczorem dostęp do sali warsztatowej	<ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy dostępny w godz. 08:30-18:00 • sala warsztatowa i sprzęt konferencyjny • dostępne cały dzień
<u>4 dzień</u>	8:00-9:00 śniadanie 9:00-13:00 warsztaty 13:00-14:00 obiad	<ul style="list-style-type: none"> • Serwis kawowy dostępny od godz. 9:00-13:00 • Sala warsztatowa i sprzęt konferencyjny dostępne do godz. 13:30 • Wykwaterowanie uczestników do godz. 11:00

7. Ramowy harmonogram każdego ze szkoleń trzydniowych, w tym:

Dzień szkolenia	Ramowy program	Usługi
1 dzień	<p>Dotyczy terminu 20-22 marca: 14:00-15:00 obiad 15:00-18:00 szkolenie 18:00 kolacja</p> <p>Pozostałe terminy szkoleń: 13:00-14:00 obiad 14:00-18:00 szkolenie 18:00 kolacja</p> <p>Opcjonalnie: 1. Dostęp do sali szkoleniowej od godz. 12:00, 2. Wieczorem dostęp do Sali szkoleniowej lub organizacja ogniska</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zakwaterowanie uczestników od godz. 13:00 • sala konferencyjna i sprzęt konferencyjny dostępne od godz. 13:00 • serwis kawowy dostępny w godz. 14:00-18:00 /15:00-18:00 (dotyczy terminu 20-22 marca)
2 dzień	8:00-9:00 – śniadanie 9:00-14:00 – szkolenie 14:00-15:00 – obiad 15:00-16:00 – zwiedzanie	<ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy dostępny w godz. 8:30-18:00 • sala konferencyjna i sprzęt konferencyjny dostępne cały dzień

	16:00-18:00 – szkolenie 18:00 – kolacja Opcjonalnie: wieczorem dostęp do sali szkoleniowej/ognisko	
3 dzień	8:00-9:00 – śniadanie 9:00-13:00 – szkolenie 13:00-14:00 – obiad	<ul style="list-style-type: none"> • serwis kawowy dostępny w godz. 8:30-13:00 • sala konferencyjna i sprzęt konferencyjny dostępne do godz. 13:30 • wykwaterowanie uczestników do godz. 11:00

II. Dodatkowe informacje dotyczące realizacji zamówienia:

- 1.1. NCK przewiduje realizację swoich działań w okresie 20.03.2024-29.11.2024 r. podczas 12 terminów trzydniowych i 1 terminu czterodniowego.
- 1.2. NCK przewiduje udział w szkoleniu do 20 uczestników oraz do 3 trenerów/organizatorów, czyli łącznie liczba osób korzystających z jednego szkolenia wynosi 23, z wyłączeniem szkoleń odbywających się w dniach 20-22 marca, 24-26 kwietnia, 9-12 maja, 13-15 maja, 9-11 października, 21-23 października 2024 r.
- 1.3. Podczas szkolenia odbywającego się **w terminie 20-22 marca** NCK przewiduje udział 22 uczestników oraz 4 trenerów/organizatorów, czyli łącznie liczba osób korzystających z jednego szkolenia wynosi 26 osób.
- 1.4. Podczas szkolenia odbywającego się **w terminie 9-12 maja** NCK przewiduje udział 10 uczestników, 2 organizatorów oraz 5 trenerów, czyli łącznie liczba osób korzystających z jednego szkolenia wynosi 17 osób. Ze względu na typ prowadzonych warsztatów manualnych i ruchowych preferowana jest większa sala warsztatowa. Zamawiający zastrzega przy tym, że uczestnicy szkolenia i organizatorzy będą korzystać z usług domu pracy twórczej w pełnym zakresie, zaś w przypadku trenerów przewidywane są jedna lub dwie doby hotelowe na osobę w podanym przedziale czasowym.
- 1.5. Podczas szkoleń odbywających się **w terminach 24-25 kwietnia i 21-23 października** NCK przewiduje udział 31 uczestników oraz 4 trenerów/organizatorów, czyli łącznie liczba osób korzystających z jednego szkolenia wynosi 35 osób.
- 1.6. Podczas szkoleń odbywających się **w terminach 13-15 maja i 9-11 października** NCK przewiduje udział 45 uczestników oraz 5 trenerów/organizatorów, czyli łącznie liczba osób korzystających z jednego szkolenia wynosi 50 osób.
- 1.7. Zwiększenie liczby uczestników może odbyć się tylko w przypadku dysponowania przez Wykonawcę wolnymi miejscami noclegowymi.
- 1.8. Liczba uczestników każdorazowo będzie korygowana przez NCK na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem danego szkolenia. Lista uczestników przesyłana będzie na wskazany przez Wykonawcę adres mailowy.
- 1.9. Zamawiający wymaga, aby obiekt, w którym realizowane będą usługi był zlokalizowany w odległości **maksymalnie 100 km od centrum Warszawy** (liczonego od Pałacu Kultury i Nauki, Plac Defilad 1). Zamawiający będzie weryfikował odległość za pomocą narzędzia maps.google.pl, jako najkrótszą trasę samochodem od adresu: PKiN, Plac Defilad w Warszawie.

- 1.10. Wykonawca zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację wszystkich usług w ramach szkoleń. W trakcie trwania szkoleń wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu ich realizacji.
- 1.11. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania szkolenia w sprawie szczegółów jego realizacji.
- 1.12. Zamawiający przewiduje możliwość wykonania podczas szkoleń dokumentacji fotograficznej i/lub filmowej na terenie obiektu.
- 1.13. Wykonawca zobowiązany jest do terminowej realizacji usług.

2. Wymagania dotyczące kalkulacji i rozliczenia szkoleń:

- 2.1. W przypadku konieczności zmiany terminu szkolenia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, zakłada się możliwość uzgodnienia innego terminu szkolenia, dogodnego zarówno dla NCK, jak i Wykonawcy. O konieczności zmiany terminu szkolenia NCK poinformuje Wykonawcę na min. 5 dni roboczych przed terminem realizacji szkolenia.
- 2.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania szkolenia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego (w szczególności w przypadku nie zgłoszenia się wystarczającej liczby uczestników). O odwołaniu szkolenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 14 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia. W takim przypadku Wykonawca nie nabywa prawa do wynagrodzenia za odwołane szkolenie.
- 2.3. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia bądź zwiększenia liczby osób każdego szkolenia (nie więcej jednak niż o 30%) w stosunku do pierwotnych założeń. Cena za szkolenie, którego dotyczyć będzie zmiana liczby osób, zostanie pomniejszona lub powiększona zgodnie z ceną jednostkową 1 dnia szkolenia za osobę podaną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.**
- 2.5. Wypłata wynagrodzenia następować będzie każdorazowo, po faktycznym wyświadczeniu przez Wykonawcę i wykorzystaniu przez Zamawiającego usług związanych z realizacją jednostkowego szkolenia, na podstawie prawidłowo wystawionej i dostarczonej do siedziby Zamawiającego faktury.
- 2.6. Do kalkulacji ceny każdego szkolenia służyć będą podane w formularzu oferty ceny jednostkowe.