**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Przedmiot zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa szkolenia wyjazdowego pn. „Monitorowanie procesu rewitalizacji w gminie” dla maksymalnie wariant 1: 100, wariant 2: 125 pracowników urzędów gmin, w zakresie zapewnienia usług noclegowych, gastronomiczno-restauracyjnych oraz sal konferencyjnych w terminach:

21-22 marca 2019 - Chorzów
8-9 kwietnia 2019 - Żyrardów
13-14 maja 2019 - Włocławek
27-28 maja 2019 - Leszno
II połowa czerwca 2019 - Lublin

**II. Zakres zamówienia.**

Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie logistyki szkolenia, tj.:

* infrastruktury szkoleniowej,
* miejsc noclegowych,
* wyżywienia.

**III. Termin, miejsce i liczba uczestników szkolenia.**

1. Terminy i liczba dni: 5 dwudniowych zjazdów w terminach 21-22 marca 2019, 8-9 kwietnia 2019, 13-14 maja 2019, 27-28 maja 2019, II połowa czerwca 2019.
2. Miejsce szkolenia: hotele o standardzie trzygwiazdkowym[[1]](#footnote-1) położone w Chorzowie, Żyrardowie, Włocławku, Lesznie, Lublinie. Lokalizacja hoteli musi umożliwiać łatwy i szybki dojazd komunikacją miejską nie dalej niż w promieniu 10 km od Dworca Głównego PKP lub dotarcie pieszo w czasie nie większym niż 10 min. Hotel powinien dysponować:
* bazą konferencyjną, umożliwiającą realizację programu szkolenia,
* 24 h serwisem hotelowym,
* siecią Wi-Fi w pokojach oraz salach konferencyjnych,
* bezpłatną dostępność miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia.
1. Liczba uczestników: maksymalnie wariant 1: 100 osób; wariant 2: 125 osób a w szczególności:

21-22 marca 2019 (Chorzów) – wariant 1: 20 osób, wariant 2: 25 osób – 1 grupa szkoleniowa
8-9 kwietnia 2019 (Żyrardów) – wariant 1: 20 osób, wariant 2: 25 osób – 1 grupa szkoleniowa
13-14 maja 2019 (Włocławek) – wariant 1: 20 osób, wariant 2: 25 osób – 1 grupa szkoleniowa
27-28 maja 2019 (Leszno) – wariant 1: 20 osób, wariant 2: 25 osób – 1 grupa szkoleniowa
II połowa czerwca 2019 (Lublin) – wariant 1: 20 osób, wariant 2: 25 osób – 1 grupa szkoleniowa

Ostateczna liczba osób zostanie potwierdzona przez Zamawiającego na 5 dni przed szkoleniem. Równocześnie Zamawiający zastrzega, że całkowita liczba uczestników może zmniejszyć się maksymalnie o 20% liczby podanej powyżej, niezależnie od wariantu.

**IV. Obowiązki wykonawcy.**

4.1. Infrastruktura szkoleniowa:

1. Wykonawca zapewni odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą realizację szkolenia dla zgłoszonej liczby uczestników.

2. Hotel musi dysponować bazą szkoleniową, m.in. salami szkoleniowymi/konferencyjnymi, spełniającymi wszystkie wymagania BHP i ppoż., które pozwolą na efektywny udział uczestników w zajęciach, będą przestronne i komfortowe.

3. Każda z sal musi być wyposażona w:

a) klimatyzację,

b) dostęp do bezprzewodowego Internetu,

c) dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, żaluzjami,

d) zaplecze sanitarne,

e) sprzęt szkoleniowy i multimedialny, tj. m.in.: projektor multimedialny, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych,

f) obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia.

4.2 Miejsca noclegowe:

1. Wykonawca zapewni 1 nocleg ze śniadaniem dla maksymalnie wariant 1: 60, wariant 2: 75 osób, z pierwszego na drugi dzień szkolenia oraz 2 noclegi ze śniadaniem dla maksymalnie wariant 1: 40, wariant 2: 50 osób, obejmujący dodatkowo dobę przed rozpoczęciem szkolenia

2. Należy zapewnić nocleg w pokojach 2-osobowych (wariant 1: dla 80 osób, wariant 2: dla 90 osób) oraz w pokojach 1- osobowych (wariant 1: dla 20 osób, wariant 2: dla 30 osób). Dopuszcza się pokoje 2-dwuosobowych dla ww. (wariant 1) 20 lub (wariant 2) 30 osób do pojedynczego wykorzystania. W pokoju musi znajdować się łazienka wyposażona w prysznic, ręczniki i suszarkę do włosów.

3. Ostateczna liczba pokoi będzie uzależniona od liczby uczestników szkolenia, potwierdzonej przez Zamawiającego (patrz pkt III.3).

4.3 Wyżywienie:

1. Menu zostanie ustalone z Zamawiającym w terminie co najmniej 2 dni przed terminem szkolenia, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich.

2. Wszystkie posiłki w ramach usługi gastronomicznej będą serwowane w standardzie odpowiadającym standardowi świadczenia usług wybranego hotelu. Śniadanie powinno być serwowane w formie bufetu z menu europejskim, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich.

3. Przerwa na lunch trwa 30 minut, przerwy kawowe po 15 minut.

4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla każdego uczestnika szkolenia. W zakres wyżywienia wchodzą:

a) nocleg ze śniadaniem hotelowym

b) przerwy kawowe – kącik kawowy dostępny podczas całego I i II dnia szkolenia:

- świeżo parzona kawa, herbata w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej jedna czarna); dodatki – cukier, mleko do kawy, cytryna; soki owocowe; woda mineralna gazowana i niegazowana; świeże owoce; ciastka kruche. Poczęstunek powinien być na bieżąco uzupełniany podczas przerw kawowych.

c) lunch (I i II dzień) – w formie bufetu zimnego i ciepłego, który umożliwi wybór jednego dania z każdego rodzaju (dwa do wyboru). Bufet będzie się składał z: sałatek zimnych, zupy, dań głównych z dodatkami skrobiowymi oraz surówkami/warzywami gotowanymi, ciast, napojów (w tym m.in. kawy, herbaty, soków, wody). W menu należy uwzględnić posiłki dla wegetarian.

d) kolacja (I dzień) – w formie bufetu zimnego i ciepłego, który umożliwi wybór jednego dania z każdego rodzaju (2 do wyboru). Bufet będzie się składał z: przystawek, dań głównych z dodatkami skrobiowymi oraz surówkami/warzywami gotowanymi, ciast, napojów (w tym m.in. kawy, herbaty, soków, wody). W menu należy uwzględnić posiłki dla wegetarian.

**V. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy:**

1. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania oznakowania sal, które opublikowano pod adresem: https://www.popt.gov.pl/strony/o-programie/promocja-programu/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie-umowy-podpisane-od-1-stycznia-2018-roku/

Oznakowanie musi uwzględniać: logo PO Pomoc Techniczna, Ministerstwa Inwestycji i Rozwoju oraz Unii Europejskiej.

Podana przez Wykonawcę cena ofertowa brutto dla wariantu 1 i 2 powinna zostać określona zgodnie z przepisami prawa, ze wskazaniem właściwej stawki podatku od towarów i usług (VAT) (lub informacji o nieopodatkowaniu lub zwolnieniu z VAT). Informację o cenie proszę przesłać na adres jmatulewicz@irm.krakow.pl w terminie do 1 marca 2019 r. do godziny 16.00.

Pytania należy kierować na adres bkluza@igpim.pl.

1. Hotel, który posiada decyzję właściwego Marszałka Województwa o zaszeregowaniu go do kategorii oznaczonej czterema gwiazdkami na podstawie art. 38 ust.1 i art. 42 Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 238.) i znajduje się w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich (https://turystyka.gov.pl/cwoh/index). [↑](#footnote-ref-1)