**Załącznik nr 1**

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem niniejszego postępowania jest usługa hotelarska polegająca na zorganizowaniu pobytu dla maksymalnie 552 osób w czerech edycjach, każda po maksymalnie 138 osób (zapewnienie noclegów, całodzienne wyżywienie, transport i obsługa organizowanych przez Zamawiającego szkoleń).

**II. TERMIN PRZEPROWADZENIA SZKOLENIA:**

Przewidywane terminy realizacji zamówienia:

I edycja - 28/29-30 września 2011 roku dla ok. 138 osób

II edycja - 02/03-04 października 2011 roku dla ok. 138 osób

III edycja - 11/12-13 października 2011 roku dla ok. 138 osób

IV edycja – 16/17-18 października 2011 roku dla ok. 138 osób

dodatkowo termin rezerwowy w uzgodnieniu z Zamawiającym

Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia poszczególnej edycji szkoleniowej do maksymalnie 145 osób, przy czym nie wpłynie to na łączną ilość uczestników szkoleń, która w żadnym razie nie przekroczy 552 osób.

**III. WARUNKI ORGANIZACYJNE REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawca zobowiązany jest dla każdej edycji szkoleniowej zapewnić:

a) jedną salę szkoleniową z dostępem do węzła sanitarnego dla minimum 138 osób pierwszego dnia szkoleń (z możliwością dostępu przez 24 godziny zegarowe) i drugiego dnia (zgodnie z harmonogramem przekazanym Wykonawcy przez Zamawiającego) w miejscu prowadzenia szkolenia, spełniającą co najmniej następujące wymagania:

- z klimatyzacją;

- z odpowiednią ilością stanowisk szkoleniowych (ilość krzeseł) zgodną z ilością uczestników;

- wyposażoną w tablicę flipchart z mazakami, ekran oraz w rzutnik multimedialny wraz z obsługą;

- nagłośnienie;

- zapewnienie stanowisk dla osób niepełnosprawnych (poruszających się na wózkach inwalidzkich) zgodnie z ilością zgłoszoną przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed datą szkolenia;

b) pierwszego dnia szkolenia co najmniej trzy sale z dostępem do węzła sanitarnego dla co najmniej 46 osób i/lub minimum dwie sale z dostępem do węzła sanitarnego dla co najmniej 69 zlokalizowane w miejscu prowadzenia szkolenia, spełniające co najmniej następujące wymagania:

- każda z klimatyzacją;

- każda z odpowiednią ilością stanowisk szkoleniowych (ilość krzeseł) zgodną z ilością uczestników;

- każda wyposażona w tablicę flipchart z mazakami, ekran oraz w rzutnik multimedialny wraz z obsługą;

- każda z nagłośnieniem;

- każda ze stanowiskiem dla osób niepełnosprawnych (poruszających się na wózkach inwalidzkich) zgodnie z ilością zgłoszoną przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed datą szkolenia;

d) dostęp do sal w przeddzień szkolenia oraz na 2 godz. przed planowaną godziną rozpoczęcia szkolenia.

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 4-stanowiskową **recepcję** (w zakresie ustawienia stanowiska Zamawiającego do obsługi uczestników szkolenia) Zamawiającemu na czas realizacji usługi. Stoły recepcji powinny być przykryte suknem.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla każdej edycji co najmniej jedno stanowisko wystawiennicze.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w cenie usługi **transport** dla wyznaczonej liczy osób dla każdej edycji wg poniższego schematu:

- w dniu poprzedzającym szkolenie **wyjazd** z Warszawy (z wyznaczonego miejsca) do miejsca szkolenia – wg ustalonego harmonogramu przekazanego przez Zamawiającego;

- ostatniego dnia szkolenia **powrót** do wyznaczonego miejsca spod miejsca szkolenia (wg harmonogramu przekazanego przez Zamawiającego) pod wyznaczone miejsce w danej lokalizacji.

Ostateczna ilość osób korzystających z transportu dla danej edycji zostanie podana nie później niż na dwa dni kalendarzowe przed planowanym terminem pobytu.

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla każdej edycji miejsca noclegowe:

a) w przeddzień szkolenia:

- co najmniej 130 miejsc noclegowych z pełnym węzłem sanitarnym w miejscu prowadzenia szkolenia, z czego co najmniej 14 powinno być w pokojach jednoosobowych a pozostałe w dwuosobowych. Ostateczna ilość osób zostanie podana nie później niż na trzy dni kalendarzowe przed planowanym terminem pobytu. Wykonawca gwarantuje pobyt w pokojach od przyjazdu do wyjazdu uczestników.

b) pierwszego dnia szkolenia:

- co najmniej 138 miejsc noclegowych w miejscu prowadzenia szkolenia, z czego co najmniej 14 powinno być w pokojach jednoosobowych a pozostałe w dwuosobowych; wszystkie z pełnym węzłem sanitarnym. Wykonawca gwarantuje pobyt w pokojach od przyjazdu do wyjazdu uczestników. Rozliczenie za całą usługę nastąpi na podstawie potwierdzonej ostatecznie na 1 dzień przed planowanym przyjazdem ilości osób korzystających z usługi, w ten sposób, że wynagrodzenie za jedną osobę będzie obliczone jako iloraz wynagrodzenia Wykonawcy za zrealizowanie każdej z edycji oraz liczby 138 (planowana liczba uczestników w każdej edycji).

5. Wykonawca zapewni dla każdej edycji szkoleń co najmniej 20 miejsc parkingowych wliczonych w cenę usługi.

6. Wykonawca zapewni dla uczestników każdej edycji nielimitowany bezpłatny dostęp do minimum dwóch spośród następujących atrakcji: basenu, sauny, stołu bilardowego.

7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić stałą opiekę ze strony hotelu podczas trwania każdego ze szkoleń. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę pozwalającą na szybkie i sprawne podawanie posiłków oraz zapewni podawanie posiłków jednocześnie dla wszystkich uczestników danego szkolenia.

1. Wykonawca zobowiązany jest dla każdej edycji szkoleniowej zapewnić wyżywienie dla odpowiedniej, potwierdzonej ilości osób, które będzie obejmowało:

a) w przeddzień szkolenia:

- kolacja (przystawka, 2 dania na ciepło (w tym jedno bezmięsne), zimna płyta, tj. wędliny, sery, warzywa etc, napoje zimne i ciepłe.

b) pierwszego dnia szkolenia:

- śniadanie w formie szwedzkiego bufetu (tj. minimum: co najmniej 3 dania ciepłe, zimna płyta – wędliny, sery, warzywa etc., wybór pieczywa, jogurty, dżem, miód, napoje ciepłe i zimne);

- przerwa kawowa nielimitowana (kawa i herbata podane w termosach lub warnikach (+ cukier, cytryna, mleko), ciastka, soki - co najmniej 2 różne, woda mineralna gazowana i niegazowana);

- lunch (wybór 2 zup, wybór 2 dań głównych mięsnych i jedno bezmięsne, wybór 4 dodatków, wybór 2 sałatek i surówek, deser, napoje);

- uroczystość integracyjna w formie okolicznościowej kolacji lub grilla, tj. przynajmniej 6 przystawek mięsnych i 2 wegetariańskich, przynajmniej 4 dania gorące (w tym jedno bezmięsne), deska serów i deska wędlin, warzywa, wybór ciast i owoców, napoje ciepłe i zimne.

c) ostatniego dnia szkolenia:

- śniadanie w formie szwedzkiego bufetu (tj. minimum: co najmniej 3 dania ciepłe, zimna płyta – wędliny, sery, warzywa etc., wybór pieczywa, jogurty, dżem, miód, napoje ciepłe i zimne);

- przerwa kawowa nielimitowana (kawa i herbata podane w termosach lub warnikach (+ cukier, cytryna, mleko), ciastka, soki - co najmniej 2 różne, woda mineralna gazowana i niegazowana);

- lunch (wybór 2 zup, wybór 2 dań głównych mięsnych i jedno bezmięsne, wybór 4 dodatków, wybór 2 sałatek i surówek, deser, napoje).

Wszystkie posiłki wydawane poza salą szkoleniową.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować szczegółowe menu do akceptacji Zamawiającego i przedstawić go w terminie 1 dnia od zawarcia umowy. W razie uzasadnionych uwag Zamawiającego Wykonawca będzie zobowiązany dostosować menu do zgłoszonych uwag.

1. Wykonawca zobowiązuje się do oznakowania hotelu (ośrodka, centrum), w którym odbywa się szkolenie oraz sal szkoleniowych we wskazanym przez Zamawiającego miejscu w sposób zawierający:
   * logo: Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki i Unii Europejskiej oraz logo Mazowsze.serce Polski
   * informacje: „Szkolenie współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego”

Wykonawca zobowiązany jest skonsultować kwestie oznakowania z Zamawiającym i uwzględnić wszelkie jego wymagania w tym zakresie.

10. Wykonawca powinien dokonać ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków wszystkich uczestników szkoleń – polisa dedykowana dla szkoleń lub stała polisa organizatora obejmująca swoim zakresem uczestników szkolenia, kopia polisy do wglądu dla Zamawiającego.

11. Wszystkie sale oraz pomieszczenia wykorzystywane w ramach szkoleń muszą spełniać wymagania zgodne z przepisami przeciwpożarowymi i BHP.

12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w cenie usługi, w miejscu jej realizacji wydruk 600 zaświadczeń formatu A4 dla uczestników szkoleń (drukarka umożliwiająca wydruk 600 zaświadczeń). Papier zapewnia Zamawiający we własnym zakresie.