***Załącznik nr 1A do SWZ***

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**na kompleksową usługę organizacji i obsługi wizyty studyjnej w Gdańsku**

**(usługa logistyczna)**

**CZĘŚĆ Nr 1**

UWAGA! Ramowy harmonogram wizyty studyjnej stanowi Załącznik nr 8 do SWZ

1. **Przedmiot zamówienia**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi hotelarsko-gastronomiczno-konferencyjno-transportowej w terminie od 05-09-2021 r. do 10-09-2021 r. (gdzie doba hotelowa kończy się w dniu 10-09-2021 r.), w szczególności:
	1. zapewnienie sali szkoleniowej z wyposażeniem multimedialnym oraz obsługą techniczną,
	2. zapewnienie usługi gastronomicznej wraz z obsługą cateringową,
	3. zapewnienie noclegów,
	4. zapewnienie transportu,
	5. przygotowanie i dostawa pomocniczych materiałów szkoleniowych,
	6. zapewnienie ubezpieczenia dla każdego z uczestników wizyty studyjnej podczas wizyty studyjnej realizowanej przez Agencję Badań Medycznych (ABM).
3. Zamawiający przewiduje, że w wizycie studyjnej będzie uczestniczyło:
	1. w dniach od 05-09-2021 r. do 09-09-2021 r. maksymalnie 10 osób, w tym: 6 uczestników, 2 przedstawicieli ABM, 2 wykładowców (2 prelegentów zewnętrznych)
	2. w dniu 10-09-2021 r. maksymalnie 12 osób, w tym: 6 uczestników, 2 przedstawicieli ABM, 2 wykładowców (2 prelegentów zewnętrznych), 2 przedstawicieli organizacji pacjenckiej.
4. Zamawiający przewiduje, że w trakcie wizyty studyjnej odbędzie się 5 dni szkoleniowych, dalej: „szkolenia”, przy czym Zamawiający określa, że obowiązek ich merytorycznego przygotowania, opracowania treści materiałów szkoleniowych oraz zapewnienia prelegentów nie stanowi przedmiotu tej części zamówienia.
5. Zamawiający określa, że szkolenia odbędą się w dwóch lokalizacjach, zgodnie z poniższym założeniami:
	1. szkolenia w dniach: 06-09-2021 r. i 10-09-2021 r. (drugi i szósty dzień wizyty studyjnej) zostaną zrealizowane w sali szkoleniowej, które zapewni Wykonawca.
	2. szkolenia w dniach: od 07-09-2021 r. do 09-09-2021 r. (trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) zostaną zrealizowane w sali szkoleniowej zlokalizowanej na terenie Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego (UCK), adres: Dębniki 7, 80-952 Gdańsk, którą zapewni Zamawiający.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby uczestników wizyty studyjnej. Ostateczna liczba osób, które będą uczestniczyły w wizycie studyjnej zostanie potwierdzona przez Zamawiającego nie później niż 2 dni po zawarciu Umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu wizyty studyjnej, o którym mowa w pkt, I.1. nie później niż 2 dni po zawarciu Umowy. W takim przypadku zmiana terminu wizyty studyjnej zostanie zgłoszona Wykonawcy pocztą elektroniczną (na adres e-mail osoby wskazanej w umowie do kontaktów ze strony Wykonawcy).
8. W przypadku, gdy w wizycie studyjnej weźmie udział mniejsza liczba osób niż szacowana, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio pomniejszone o kwotę stanowiącą iloczyn osób odpowiednio nieuczestniczących w wizycie studyjnej oraz średniego kosztu za jedną osobę.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odwołania realizacji wizyty studyjnej, o której mowa w pkt, I.1. w przypadku niewyłonienia wykonawcy na część drugą tj. Wykonawcy usługi merytorycznej.
10. Zamawiający oświadcza, że zawarł Porozumienie z Uniwersyteckim Centrum Klinicznym w Gdańsku (UCK) na mocy, którego UCK:
	1. zapewni nieodpłatnie salę dydaktyczną, na okres od 07.09.2021 r. do 09.09.2021 r., wraz ze sprzętem audio-video na terenie Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego, w której możliwe będzie poprowadzenie szkoleń dla 10 uczestników. Sala powinna:
11. znajdować się możliwie blisko działu realizującego badania kliniczne w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym,
12. powinna być klimatyzowana, przestronna, dobrze oświetlona i zapewniać odpowiednią akustykę,
13. powinna być wyposażona w rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika powinien być widoczny dla wszystkich uczestników szkoleń), ekran multimedialny dostosowany do wyświetlania prezentacji, filmów multimedialnych, fotografii, nagrań TV, nie może odbijać światła oraz zniekształcać i prześwietlać obrazu; ekran musi zapewniać porównywalny stopień widoczności wszystkim uczestnikom szkoleń, bezprzewodowy pilot do zmiany slajdów, który będzie zawierać funkcje przełączania slajdów w przód, tył oraz będzie wyposażony w wskaźnik laserowy;
	1. umożliwi czytelne oznaczenie sali szkoleniowej oraz ustawienie czytelnych oznaczeń

nawigacyjnych, w szczególności kierujących do sali szkoleniowej i toalet;

* 1. umożliwi nieodpłatnie wstęp wykonawcy, w celu organizacji dwóch 15-minutowych przerw dziennie realizowanych w formie bufetu kawowego, przez okres od 07.09.2021 r. do 09.09.2021 r., w tym udostępni nieodpłatnie wykonawcy przestrzeń do rozstawienia bufetu oraz zaplecza;
	2. umożliwi wykonawcy wjazd na teren parkingu Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego oraz udostępni miejsce parkingowe w okresie od 07.09.2021 r. do 09.09.2021 r.;
	3. w razie potrzeby udostępni nieodpłatnie uczestnikom szkolenia szatnie na okres od 07.09.2021 r. do 09.09.2021 r.

**Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:**

1. **Zapewnienie sali szkoleniowej z wyposażeniem multimedialnym oraz obsługą techniczną:**
	1. Wykonawca zapewni salę szkoleniową w terminach wskazanych w pkt. I.4.4.1. na terenie hotelu, w którym zostaną zapewnione noclegi dla uczestników wizyty studyjnej, przedstawicieli ABM, przedstawicieli organizacji pacjenckiej i wykładowców.
	2. Wielkość sali szkoleniowej będzie wystarczająca, aby dostosować miejsca siedzące do liczby uczestników szkoleń oraz wymaganego ustawienia sali, odpowiednio:

w dniu 06-09-2021 r. – 10 osób w ustawieniu warsztatowym,

w dniu 10-09-2021 r – 12 osób w ustawieniu warsztatowym

przy zachowaniu wytycznych dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2 zamieszczonych na stronie www Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii: <https://www.gov.pl/web/rozwoj/spotkania-biznesowe-szkolenia-konferencje-i-kongresy>.

* 1. Wykonawca musi przewidzieć możliwość zaaranżowana przestrzeni dla panelistów – stół prezydialny albo stoliki w ustawieniu umożliwiającym swobodny widok na salę (uczestników szkoleń) oraz ekran; na stole/stolikach kawowych Wykonawca zapewni szklanki i wodę w szklanych butelkach w liczbie odpowiadającej liczbie panelistów. Ostateczny układ zostanie uzgodniony na etapie realizacji umowy.
	2. Wykonawca zapewni salę szkoleniową wyposażoną w elementy pozwalające na sprawne i bezawaryjne przeprowadzenie szkoleń, w tym:
		+ - rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika powinien być widoczny dla wszystkich uczestników szkoleń),
			- ekran multimedialny dostosowany do wyświetlania prezentacji, filmów multimedialnych, fotografii, nagrań TV, nie może odbijać światła oraz zniekształcać i prześwietlać obrazu; ekran musi zapewniać porównywalny stopień widoczności wszystkim uczestnikom szkoleń,
			- bezprzewodowy pilot do zmiany slajdów, który będzie zawierać funkcje przełączania slajdów w przód, tył oraz będzie wyposażony w wskaźnik laserowy,
			- komputer przenośny z pakietem MS Office kompatybilny z ekranem multimedialnym, z dostępem do Internetu lub karty sieciowej oraz wejściem USB,
			- flipchart (minimum 50 kart) z markerami (minimum 4 kolory),
			- nagłośnienie - Wykonawca wykorzysta nagłośnienie, w które wyposażone będzie sala szkoleniowa i uzupełni je o brakujące elementy, aby ostatecznie w sali znajdowały się 2 mikrofony bezprzewodowe, sprawne przez cały czas trwania szkoleń (w przypadku wyczerpania baterii Wykonawca zapewni inny mikrofon lub natychmiastową wymianę baterii). Wykonawca wykorzysta technologię, która nie powoduje przepięć/zakłóceń,
			- systemy multimedialne (w szczególności podłączenie laptopa, rzutnika i ekranu multimedialnego, mikrofonów) muszą osiągnąć pełną funkcjonalność, na co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem szkoleń,
	3. Sala szkoleniowa musi być przestronna, dobrze oświetlona, zapewniająca odpowiednią akustykę.
	4. Sala szkoleniowa musi być klimatyzowana. Zamawiający preferuje, aby pozostałe pomieszczenia również były klimatyzowane, niemniej dopuszcza, aby były wyposażone w sprawną wentylację spełniającą wymagania wskazane
	w rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r.
	w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.
	5. Stoliki, fotele i krzesła, w które wyposażona jest sala szkoleniowa muszą być eleganckie, bezwzględnie czyste i nieuszkodzone.
	6. Każdorazowo sala szkoleniowa musi być oznaczona (wewnątrz i na zewnątrz) nazwą szkolenia oraz grafiką projektu przekazaną przez Zamawiającego na etapie realizacji przez Wykonawcę materiałów szkoleniowych,
	7. Każdorazowo w przeddzień realizacji szkoleń, sala szkoleniowa musi być dostępna, najpóźniej od godz. 16.00, w celu jej aranżacji oraz w celu przeprowadzenia testów prawidłowego działania urządzeń multimedialnych,
	8. Każdorazowo w dniu realizacji szkoleń, sala szkoleniowa musi być dostępna co najmniej 2 godziny przed rozpoczęciem szkolenia oraz przez cały czas trwania spotkania.
	9. Zaplecze sanitarne dla uczestników szkoleń muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.
	10. Wykonawca zapewni obsługę techniczną szkoleń (osoby odpowiedzialne za prawidłowe działanie sprzętu technicznego) przez cały czas trwania części merytorycznej spotkania.
	11. Wykonawca zapewni osobę do obsługi logistycznej szkoleń, która zobowiązana będzie do przekazania materiałów szkoleniowych i gadżetów uczestnikom wizyty studyjnej oraz sporządzenia listy obecności w poszczególnych dniach szkoleniowych. Wykonawca przekaże przedstawicielowi Zamawiającego listę obecności każdorazowo po zakończeniu szkolenia.
1. **Zapewnienie usługi gastronomicznej wraz z usługą cateringową.**

Wykonawca zapewni wyżywienie uczestników wizyty studyjnej, zgodnie z poniższym zapotrzebowaniem:

* 1. Śniadania zapewnione w ramach noclegu
		1. Śniadania będą serwowane w formie „bufetu szwedzkiego” w sali restauracyjnej na terenie hotelu, w którym zostaną zapewnione noclegi dla uczestników wizyty studyjnej – dostępne od godziny 6:30 do 9:00.
		2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby śniadań w podanych terminach wg harmonogramu:

- w dniach: 06-09-2021 r. - 09-09-2021 r. (drugi, trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) dla 10 osób,

- w dniu 10-09-2021 r. (szósty dzień wizyty studyjnej) dla 12 osób.

* 1. Serwis kawowy obejmujący:
1. kawę z dostępnego dla uczestników ekspresu ciśnieniowego (minimalna ilość: 200 ml na osobę),
2. herbatę - zapewnienie co najmniej: gorącej wody oraz zestawu herbat czarnych i owocowych (co najmniej 2 rodzaje herbaty na osobę, w tym jedna herbata czarna),
3. dodatki do napojów: mleko, cukier, cytryna, słodzik,
4. wodę – woda mineralna niegazowana i gazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
5. kruche ciastka (co najmniej 3 rodzaje, minimum 100 gram na osobę);
6. ciasta (co najmniej 2 rodzaje, minimum 100 gram na osobę);
7. owoce sezonowe (przynajmniej pięć rodzajów, minimum 100 gram na osobę);
	* 1. Serwis kawowy będzie serwowany w różnych lokalizacjach zgodnie z harmonogramem realizacji szkoleń, tj.

- w dniach: 06-09-2021 r. i 10-09-2021 r. (drugi i szósty dzień wizyty studyjnej) na terenie obiektu, w którym będzie zapewniona sala szkoleniowa przez Wykonawcę.

- w dniach: 07-09-2021 r., 08-09-2021 r i 09-09-2021 r. (trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) na terenie Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego (Dębniki 7, 80-952 Gdańsk).

* + 1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby przerw kawowych w podanych terminach wg harmonogramu:

- w dniach: 06-09-2021 r. – 09-09-2021 r. (drugi, trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) dla 10 osób, przy czym Zamawiający zakłada, że przerwa kawowa każdego dnia zostanie podana dwukrotnie,

- w dniu 10-09-2021 r. (szósty dzień wizyty studyjnej) dla 12 osób, przy czym Zamawiający zakłada, że przerwa kawowa zostanie podana dwukrotnie.

* 1. Obiad obejmujący:
1. zimne przekąski - minimum 4 rodzaje do wyboru,
2. zupę - 2 rodzaje (minimalna ilość: 200 ml na osobę), przy czym Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania w okresie kolejnych 2 dni wizyty studyjnej,
3. danie główne na ciepło - 3 rodzajów dań do wyboru - mięsne/rybne/danie mączne wegetariańskie np. pierogi, makaron (minimum 150 g na osobę),
4. surówki - 3 rodzaje do wyboru (minimum 150 g na osobę),
5. dodatki do wyboru, typu: kasza pęczak, jaglana, gryczana, ryż pełnoziarnisty, warzywa gotowane, ziemniaki zapiekane (minimum 150 g na osobę),
6. deser - 3 rodzaje do wyboru,
7. kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, sypki cukier w cukiernicach, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy,
8. napoje bezalkoholowe - sok 100 %, min. 3 rodzaje w dzbankach szklanych, woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych.
	* 1. Obiad będzie serwowany w różnych lokalizacjach zgodnie z harmonogramem realizacji szkoleń, tj.

a. w dniach: 06-09-2021 r. i 10-09-2021 r. (drugi i szósty dzień wizyty studyjnej) w sali restauracyjnej na terenie obiektu, w którym będzie zapewniona sala szkoleniowa przez Wykonawcę, przy czym Zamawiający zakłada, że obiad będzie serwowany w formie „bufetu szwedzkiego”,

b. w dniach: 07-09-2021 r., 08-09-2021 r i 09-09-2021 r. (trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) w restauracji znajdującej się w odległości do 10 km od Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego (Dębniki 7, 80-952 Gdańsk), przy czym Zamawiający dopuszcza serwowanie obiadu w formie „restauracyjnej”, tzn. podanie do stolika przez kelnera po wcześniejszym wyborze i zamówieniu dań z menu.

* + 1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby obiadów w podanych terminach wg harmonogramu:

- w dniach: 06-09-2021 r. – 09-09-2021 r. (drugi, trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) dla 10 osób.

- w dniu 10-09-2021 r. (szósty dzień wizyty studyjnej) dla 12 osób.

* + 1. Zamawiający przewiduje, że obiad będzie trwał do 60 min.
		2. Transport pomiędzy Uniwersyteckim Centrum Klinicznym Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego (Dębniki 7, 80-952 Gdańsk) a restauracją, o której mowa w pkt. 2.3.1.b powinien trwać maksymalnie do 15 minut.
	1. Kolację obejmującą: zimny i ciepły bufet, dodatkowo kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki.
1. zimne przekąski - minimum 6 rodzajów do wyboru,
2. ciepłe danie – minimum 3 rodzaje do wyboru;
3. sałatki 2 rodzaje do wyboru (minimum 150 g na osobę),
4. półmisek wędlin,
5. pieczywo minimum 3 rodzaje do wyboru,
6. kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, sypki cukier w cukiernicach, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy,
7. napoje bezalkoholowe - sok 100 %, min. 3 rodzaje w dzbankach szklanych, woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych.
	* 1. Kolacja każdorazowo będzie serwowana w hotelu. Z zastrzeżeniem, że kolacja pierwszego dnia będzie trwała 3 h z wyodrębnionymi miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników przy jednym stole.
		2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej liczby kolacji w podanych terminach wg harmonogramu:

- w dniach: 05-09-2021 r. - 09-09-2021 r. (pierwszy, drugi, trzeci, czwarty i piąty dzień wizyty studyjnej) dla 10 osób

1. **Warunki dotyczące należytego wykonania usługi gastronomicznej:**
	1. Wykonawca zobowiązuje się do zapoznania ze szczegółowym harmonogramem wizyty studyjnej, stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ oraz przestrzegania zamieszczonych w nim informacji na temat lokalizacji oraz godzin wydawania poszczególnych świadczeń w ramach usługi gastronomicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w zakresie godzin serwowania cateringu najpóźniej w terminie 7 dni przed rozpoczęciem wizyty studyjnej.
	2. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz do zapewnienia środka transportu służącego do przewozu potraw.
	3. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw i serwowaniu posiłków zarówno na terenie hotelu, UCK oraz w restauracjach muszą posiadać aktualne badania do celów sanitarno- epidemiologicznych.
	4. Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby wszystkie posiłki serwowane zarówno na terenie hotelu, UCK oraz w restauracjach były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników. Posiłki winny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant.
	5. Punkty cateringowe oraz bufetowe zostaną umieszczone na terenie obiektów realizacji szkoleń (hotel i UCK), w liczbie i miejscach wskazanych przez Zamawiającego.
	6. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stolików koktajlowych i bufetowych nakrytych obrusami wraz ze skirtingami dla przerw kawowych i lunchu, przy czym kolor nakryć zostanie skonsultowany wcześniej z Zamawiającym.
	7. Wykonawca zapewni niezbędną zastawę szklaną lub porcelanową oraz niezbędne sztuce metalowe w liczbie co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowych.
	8. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd.
	9. Serwis kawowy należy przygotować na min. 15 minut przed rozpoczęciem szkolenia w danym dniu.
	10. Temperatura obiadu powinna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza. W celu utrzymania odpowiedniej temperatury, posiłki ciepłe muszą być serwowana na podgrzewaczach zapewnionych przez Wykonawcę.
	11. W każdym dniu szkoleń Wykonawca powinien zapewnić osobę (obsługę kelnerską) do bieżącego dbania o zachowanie higieny i estetycznego wyglądu serwisu kawowego oraz do podania gorącego posiłku (obiadu) i późniejszego odebrania wszystkich brudnych naczyń i sztućców pozostałych po posiłku.
	12. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwetek jednorazowego użytku.
	13. Brudne naczynia i pozostałości należy zabierać po konsumpcji posiłków lub w miarę możliwości na bieżąco.
2. **Zapewnienie noclegów.**
	1. Wykonawca zapewni zakwaterowanie w terminie:

- od 05.09.2021 r. do 08.09.2021 r. (od pierwszego do czwartego dnia wizyty studyjnej) dla 10 osób (uczestników wizyty studyjnej),

- 09.09.2021 r. (piąty dzień wizyty studyjnej) dla 12 osób

 w hotelu o standardzie co najmniej 3\*, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 2 pkt. 1 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 poz. 2166), wpisanego do Centralnej Ewidencji Obiektów Hotelarskich.

* 1. Wykonawca zapewni noclegi w pokojach jednoosobowych.
	2. Obiekt, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, musi być zlokalizowany na terenie Gdańska, w odległości maksymalnie 7 km od Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego (UCK), adres: Dębniki 7, 80-952 Gdańsk (wg Targeo, opcja dojście pieszo).
	3. Wykonawca zapewni 5 bezpłatnych miejsc parkingowych dla osób korzystających z noclegów na parkingu hotelowym.
	4. Hotel musi być przystosowany dla osób z niepełnosprawnościami.
	5. Ww. obiekt został wybudowany i oddany do użytku po 2005 roku,
	6. Ww. obiekt dysponuje w swojej ofercie miejscami noclegowymi w liczbie nie większej niż 100 pokoi,
	7. Ostateczna liczba noclegów zostanie wskazana najpóźniej na 7 dni przed terminem realizacji wizyty studyjnej.
1. **Zapewnienie transportu.**
	1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport dla 12 osób uczestników wizyty studyjnej na terenie Gdańska, na trasach:

- z hotelu, w którym zostaną zapewnione noclegi dla uczestników wizyty studyjnej do UCK i z powrotem,

- z hotelu, w którym zostaną zapewnione noclegi dla uczestników wizyty studyjnej do restauracji, w których będą serwowane kolacje (poza hotelem) i z powrotem,

- z UCK do restauracji, w których będą serwowane obiady (poza hotelem) i z powrotem,

* 1. Wykonawca zapewni transport w terminie od 05.09.2021 r. do 09.09.2021 r. (od pierwszego do piątego dnia wizyty studyjnej).
	2. Wykonawca zobowiązuje się do zapoznania ze szczegółowym harmonogramem wizyty studyjnej, stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ oraz przestrzegania zamieszczonych w nim informacji na temat lokalizacji oraz godzin wydawania poszczególnych świadczenia usługi zapewnienia transportu, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian najpóźniej w terminie 7 dni przed rozpoczęciem wizyty studyjnej.
	3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania z komunikacji miejskiej przez uczestników wizyty studyjnej w czasie jej trwania.
	4. Wykonawca oświadcza, że  przejazdy będą odbywać się pojazdami dostosowanymi do przewozu osób niepełnosprawnych (np. poruszających się na wózkach inwalidzkich).
	5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków bezpieczeństwa i higieny oraz komfortu przejazdu.
	6. Wykonawca oświadcza, że posiada, lub że podejmie współpracę na potrzeby realizacji Umowy z podmiotem, posiadającym ważne certyfikaty, zezwolenia lub licencję na wykonywanie krajowego transportu drogowego w zakresie przewozu osób, jeżeli są one wymagane na podstawie obowiązujących przepisów prawa i w zakresie objętym przedmiotową umową. Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego o utracie lub wygaśnięciu ww. uprawnień pod rygorem nałożenia na niego kary umownej w wysokości, o której mowa w § 6 ust. 2 Umowy.
1. **Przygotowanie projektów, wykonanie i dostawa materiałów szkoleniowych.**
	1. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania i dostarczenia materiałów, w tym:
		1. oznaczeń sali szkoleniowej, czytelnych oznaczeń nawigacyjnych, w szczególności kierujących do sal szkoleniowych, sali restauracyjnej, toalet.
		2. identyfikatorów dla uczestników wizyty studyjnej, wg specyfikacji:

- identyfikator wykonany z przezroczystej twardej folii, zawieszony na taśmie tekstylnej w kolorze białym bez nadruku, o szerokości ok. 10 mm. Taśma zaopatrzona w zapięcie otwierane poprzez mocne szarpnięcie. Identyfikator otwarty od góry, co gwarantuje wyciągnięcie znajdującej się w nim etykiety bez odpinania taśmy. Druk etykiety: dwustronny (4+4): na przedniej stronie etykiety zostanie nadrukowane: imię i nazwisko oraz nazwa jednostki/instytucji uczestnika, natomiast na tylnej stronie etykiety – grafika projektu. Wykonawca zapewni dodatkowo 5 identyfikatorów in-blanco.

* + 1. 12 kompletów materiałów szkoleniowych. W skład każdego kompletu będzie wchodzić:
1. teczka tekturowa – format zbliżony do A4, w kolorze białym, z nadrukowanym/naklejonym wzorem okładki – poniżej (Zamawiający przekaże Wykonawcy plik .pdf oraz .cdr), z trzema skrzydełkami, zamykana na gumkę, gramatura ok. 300-350 g/m2; umożliwiająca bezpieczne umieszczenie w środku: notatnika, harmonogramu wizyty studyjnej, długopisu





1. notatnik – format zbliżony do A4, klejony wzdłuż górnej krawędzi, twarda podkładka tekturowa,

- środek: papier offset 80 g. /m2, nie mniej niż 30 stron, papier liniowany lub w kratkę,

- gramatura zgodna ze standardami zeszytów szkolnych/notatników

1. długopis – obudowa plastikowa w kolorze białym, wymienny wkład w kolorze niebieskim,
2. pendrive (obudowa: plastik + metalowa blaszka, kolor - czarny plastikowy korpus + biała blaszka, wymiary 57x19x11 mm, złącze 2.0, kompatybilny z Windows/MacOS/Linux, , pojemność minimum 4GB,
	1. Wszystkie artykuły muszą być nowe, w pierwszym gatunku i spełniać następujące kryteria:
3. artykuły zapewniają łatwe i bezproblemowe korzystanie z nich;
4. artykuły nie ulegają zniszczeniu przy zwykłym korzystaniu;
5. ruchome elementy artykułów zapewniają właściwe funkcjonowanie;
6. nie występują zarysowania, przebarwienia, pęknięcia i inne uszkodzenia artykułów;
7. poszczególne części artykułów są dobrze do siebie dopasowane oraz zamocowane;
8. graficzne elementy artykułów nie ścierają się, nie rozmazują, ani nie zmieniają kolorów np. podczas pocierania palcem.
	1. Zakres zadania obejmuje:
9. zaprojektowanie materiałów,
10. wydrukowanie,
11. konfekcjonowanie,
12. wykonanie etykiety adresowych/listów przewozowych,
13. pakowanie i zapewnienie odpowiednich opakowań,
14. załadunek/rozładunek.
	1. W ramach realizacji usługi Wykonawcę i Zamawiającego obowiązują poniższe warunki:
		1. Wszystkie materiały, których wykonanie leży po stronie Wykonawcy zostaną opatrzone grafiką projektu – przedstawioną w punkcie 6.1.3,
		2. Zastosowany na materiałach znak Funduszy Europejskich z nazwą programu: Wiedza Edukacja Rozwój, barwy RP oraz znak Unii Europejskiej z nazwą funduszu: Europejski Fundusz Społeczny muszą być umieszczone w  widocznym miejscu. Ich miejsce oraz wielkość muszą być odpowiednie do rodzaju i skali materiału, przedmiotu lub dokumentu. Znaki i  napisy muszą być czytelne dla odbiorcy i  wyraźnie widoczne.
		3. Zastosowany na materiałach znak Funduszy Europejskich z nazwą programu: Wiedza Edukacja Rozwój, barwy RP oraz znak Unii Europejskiej z nazwą funduszu: Europejski Fundusz Społeczny muszą spełniać normy określone w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014-2020 w  zakresie informacji i promocji oraz Księgi Identyfikacji Wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020.
		4. Zastosowany na materiałach znak Funduszy Europejskich musi spełniać normy określone w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta programów polityki spójności 2014- 2020 w zakresie informacji i promocji oraz Księgi Identyfikacji Wizualnej znaku marki Fundusze Europejskie i znaków programów polityki spójności na lata 2014-2020.
		5. Przed przystąpieniem do produkcji docelowej artykułów objętych przedmiotem zamówienia, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, za pośrednictwem poczty e-mail, do akceptacji pliki poglądowe zawierające projekty rozmieszczenia oznakowania na poszczególnych artykułach.
		6. Wykonawca przy tworzeniu będzie współpracował z Zamawiającym, tzn. będzie przekazywał swoje propozycje materiałów, zarówno pod względem wizualnym, jak i merytorycznym, jak również będzie uwzględniał materiały przekazane przez Zamawiającego. Materiały te będą mogły być za zgodą Zamawiającego poddane korekcie redakcyjnej przez Wykonawcę.
		7. Wykonawca zobowiązany jest do wydrukowania i dostarczenia materiałów bezpośrednio do sal szkoleniowych, w których będą odbywały się zajęcia prowadzone w ramach wizyty studyjnej.
		8. Materiały muszą być tak zapakowane, aby nie uległy uszkodzeniu, ani zniszczeniu podczas dostarczania pod wskazane adresy. Zamawiający dopuszcza rolowanie plakatów.
15. **Wykupienie ubezpieczenia dla uczestników wizyty studyjnej.**

Zapewnienie ubezpieczenia dla każdego z uczestników wizyty studyjnej na czas jego trwania w minimalnej kwocie na każdego uczestnika – ubezpieczenie NNW (Następstw Nieszczęśliwych Wypadków) – 15 000 PLN , KL (Koszty Leczenia) – 10 000 EUR, OC (Odpowiedzialność Cywilna) – 30 000 EUR. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem wizyty przedłożył Zamawiającemu potwierdzenie zawarcia umowy ubezpieczenia, o którym mowa wyżej

1. **Inne warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**
2. Usługa, o której mowa w pkt. I.1.a.-c., będąca przedmiotem zamówienia, musi być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa oraz zasadami i wytycznymi obowiązującymi na terenie obiektu, w którym będzie realizowana wizyta studyjna.
3. Usługa, o której mowa w pkt. I.1.b., będąca przedmiotem zamówienia, musi być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, ppoż., BHP oraz brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
4. Przez cały czas trwania wizyty studyjnej w całym obiekcie musi być zapewniony bezpłatny bezprzewodowy Internet do dyspozycji wszystkich uczestników. Zamawiający wymaga, aby w każdym miejscu obiektu był pełen dostęp do sieci Internetowej i telefonii komórkowej.
5. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby miejsce świadczenia usługi – sala szkoleniowa, sala restauracyjna, sanitariaty/łazienki, były czyste i bez uszkodzeń. Nie dopuszcza się: brudnych/poplamionych/zniszczonych i uszkodzonych wykładzin podłogowych/ dywanowych, ścian, mebli i wyposażenia. Zamawiający nie dopuszcza, aby w trakcie trwania wizyty studyjnej na terenie obiektu prowadzone były jakiekolwiek prace remontowe zakłócające przebieg spotkań.
6. Miejsca realizacji poszczególnych usług w ramach przedmiotu zamówienia muszą być środowiskiem wolnym od barier komunikacyjnych i dostępnym dla osób niepełnosprawnych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do podania w ofercie informacji na temat proponowanego miejsca szkoleń, spełniającego ww. wymagania Zamawiającego (nazwa i adres obiektu, potwierdzenie rezerwacji, potwierdzenie pojemności sali szkoleniowej).
8. Kontakt z uczestnikami wizyty studyjnej leży po stronie Zamawiającego. O wszystkich ustaleniach z uczestnikami wizyty studyjnej, które mogą wpłynąć na realizację usługi, Zamawiający będzie na bieżąco informował Wykonawcę;
9. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby wszystkie dokumenty wykorzystywane podczas wizyty studyjnej (m.in. oznaczenia sal szkoleniowych, oznaczenia nawigacyjne, lista uczestników, drukowane materiały szkoleniowe) będą opatrzone w grafikę (logotypy) projektu przekazane przez Zamawiającego na etapie realizacji przez Wykonawcę materiałów szkoleniowych,
10. Obie strony będą zobowiązane do przeprowadzenia co najmniej jednego wspólnego spotkania analitycznego (w tym wizji lokalnej), podczas którego/których zostanie omówiona szczegółowa koncepcja realizacji poszczególnych zadań wchodzących w skład zamówienia. Pierwsze spotkanie odbędzie się niezwłocznie po podpisaniu umowy, jednak nie później niż w terminie 2 dni po jej podpisaniu.