

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dotyczący usługi:

**Kompleksowa usługa organizacji szkolenia pod nazwą
„Szkoła Dobrego Wolontariatu 2025”**

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji Szkoły Dobrego Wolontariatu 2025

W ramach kompleksowej usługi Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia zakwaterowania w czasie 3 dni dla 115 osób, w standardzie porównywalnym z hotelem/ośrodkiem szkoleniowym 3 gwiazdkowym;
- 2) zapewnienie wyżywienia dla 115 osób (śniadania, obiady, kolacje oraz serwisy kawowe) zgodnie z wymaganiami Zamawiającego;
- 3) organizację zaplecza szkoleniowego;
- 4) zatrudnienie kadry szkoleniowej wskazanej przez Zamawiającego.

2. Termin realizacji 24-26 listopada 2025

3. Uczestnicy Szkoły Dobrego Wolontariatu 2025 to 115 osób pełnoletnich.

Zamawiający przed rozpoczęciem pobytu poinformuje Wykonawcę o liczbie osób uczestniczących w SDW 2025. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników zgodnie z zapisami umowy - Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

4. Zadania Wykonawcy

Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie m.in. usług w zakresie zakwaterowania uczestników, wyżywienia.

W szczególności zakres zadań obejmuje:

- 1) **Zakwaterowanie 115 uczestników** w terminie 24 – 26 listopada 2025 r. w obiekcie (hotel/ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy lub inny obiekt równoważny) przystosowanym do przyjmowania grup zwanym dalej obiektem, który spełnia następujące warunki:

- a) Obiekt musi być zlokalizowany w Warszawie lub poza Warszawą.

Jeżeli obiekt znajduje się w Warszawie, to musi spełniać poniższe wymagania:

- dojazd z Dworca Centralnego PKP w Warszawie (stacja „Warszawa Centralna” oraz przystanki komunikacji miejskiej przy Dworcu Centralnym) do obiektu musi być możliwy **jednym środkiem komunikacji miejskiej** (metro, autobus lub tramwaj) **w czasie nie dłuższym niż 30 minut** według rozkładu przewoźnika,
- za początkowy punkt podróży uznaje się: przystanki tramwajowe i autobusowe przy Dworcu Centralnym PKP oraz stacje metra „Centrum” lub „Rondo ONZ”,
- obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 600 m pieszo od docelowego przystanku komunikacji miejskiej (metro, tramwaj, autobus) – odległość mierzona w linii dojścia wg. Google Maps,
- Wykonawca zobowiązany jest w ofercie wskazać nazwę przystanku/metra i trasę dojścia do obiektu.

Jeżeli obiekt znajduje się poza Warszawą, to musi spełniać poniższe wymagania:

- obiekt musi być położony w miejscowości oddalonej od Warszawy nie więcej niż 40 minut jazdy pociągiem (bez przesiadek) ze stacji „Warszawa Centralna” lub „Warszawa Śródmieście” – czas podróży według wskazań rozkładu jazdy przewoźnika,
 - obiekt musi być położony w odległości **nie większej niż 600 m pieszo od stacji kolejowej** – odległość mierzona w linii dojazdu wg Google Maps;
 - Wykonawca zobowiązany jest w ofercie wskazać nazwę stacji kolejowej i opisać trasę dojazdu do obiektu.
- b) obiekt w standardzie, co najmniej równoważnym hotelowi lub ośrodkowi szkoleniowemu 3-gwiazdkowemu. Ponadto spełnia wymogi dotyczące dostępności dla osób z niepełnosprawnościami, bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej, warunków higieniczno-sanitarnych oraz ochrony środowiska określonych przepisami o ochronie przeciwpożarowej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej i ochrony środowiska,
- c) obiekt musi zapewnić 51 pokoi dwuosobowych wyposażonych w dwa oddzielne (pojedyncze) łóżka oraz 7 pokoi jednoosobowych. Wszystkie pokoje z łazienkami, dopuszcza się pokoje typu studio – jedna łazienka maksymalnie na 2 osoby.
- d) Niedopuszczalne jest zakwaterowanie uczestników w łóżkach piętrowych lub w łóżkach małżeńskich we wspólnych pokojach dwuosobowych.
- e) w przypadku zakwaterowania w domkach lub pawilonach w każdym budynku, konieczne jest na stałe zamontowane źródło ciepła do ogrzewania pokoi oraz łazienki).
- f) w cenie pobytu Wykonawca zapewni każdorazowo dostęp, do minimum 15 miejsc parkingowych, zlokalizowanych nie dalej niż 100 m od miejsca noclegu.

2) Wyżywienie dla 115 uczestników w następującym zakresie:

- a) Miejsce świadczenia usługi gastronomicznej (śniadania, obiady i kolacje): jadalnia (stołówka, sala restauracyjna) musi znajdować się na terenie obiektu noclegowego lub w budynku przyległym, w odległości nie większej niż 200 m pieszo od miejsca zakwaterowania.
- b) Miejsce posiłków musi spełniać wymogi higieniczno-sanitarne właściwe dla zbiorowego żywienia oraz umożliwiać serwowanie posiłków dla wszystkich uczestników w ustalonych godzinach.
- c) Wykonawca zapewni trzy posiłki dziennie dla każdego uczestnika:
- Śniadanie – z daniem na ciepło, napoje: kawa, herbata, woda, mleko, soki;
 - Obiad – zupa, drugie danie, napój (kompot/woda/sok),
 - Kolacja – posiłek zimny z elementem ciepłym (np. zupa, zapiekanka, danie mączne).
 - W każdym dniu pobytu – co najmniej jeden deser lub owoc do obiadu.
- Menu może być standardowo serwowane przez obiekt, o ile zapewnia ww. zakres posiłków oraz wymaganą jakość i różnorodność.
- d) Wykonawca zapewni 3 całodzienne serwisy kawowe (przez cały czas trwania pobytu):
- Każdy serwis kawowy obejmuje minimum: kawę, herbatę, wodę, soki, ciastka/krakersy, owoce.
 - Serwisy kawowe muszą być zlokalizowane bezpośrednio przy salach szkoleniowych lub w pomieszczeniach przyległych – tak, aby uczestnicy mogli z nich korzystać w czasie przerw szkoleniowych bez konieczności pokonywania znacznych odległości.
- e) Wykonawca zapewni posiłki wegetariańskie oraz – w miarę możliwości – posiłki uwzględniające nietolerancje pokarmowe zgłoszone przez Zamawiającego. Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o liczbie posiłków wegetariańskich i specjalnych najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem pobytu.
- f) Posiłki muszą być podawane w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym;
- g) Wykonawca zapewni nakrycia, sztucze, naczynia oraz obsługę gastronomiczną adekwatną do liczby uczestników.

3) Zapewnienie przestrzeni szkoleniowych, spełniającej następujące wymagania:

- a) 3 sale szkoleniowe oświetlone światłem dziennym z wyposażeniem szkoleniowym z możliwością połączenia, co najmniej dwóch z tych sal w jedną dużą salę lub (jeśli budynek nie ma takich możliwości technicznych) dopuszcza się zapewnienie jednej dużej sali szkoleniowej (dodatkowo bezpłatnie), o powierzchni i wyposażeniu pozwalającym na jednoczesne prowadzenie niektórych zajęć dla całej grupy 115 osób.
- b) w ramach wyposażenia sal Wykonawca zapewni w każdej sali szkoleniowej: flipchart, flamastry, projektor multimedialny, laptop, ekran,
- c) sale szkoleniowe powinny znajdować się w tym samym budynku co pokoje noclegowe lub budynku/ budynkach sąsiadującym, nie dalej niż 500 m od miejsca szkolenia,
- d) możliwość szybkiego połączenia co najmniej 2 z tych sal w jedną dużą w celu zorganizowanie spotkania dla grupy 115 osób razem,
- e) ustawienie sal – w każdej z sal po 35 krzeseł i po 12 stolików (maks. liczba krzeseł w połączonym zestawieniu 2 sal to 115 krzeseł),
- f) sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa (przeciwpożarowe), akustyczne (zgodnie z zasadami BHP), oświetleniowe (zgodnie z zasadami BHP),
- g) sala musi posiadać możliwość zaciemnienia w przypadku wyświetlania prezentacji.

4) Zatrudnienie kadry szkoleniowej, zgodnie z poniższymi wymaganiami:

- a) Wykonawca zapewni zatrudnienie kadry szkoleniowej wskazanej przez Zamawiającego do realizacji w ramach Szkoły Dobrego Wolontariatu 2025
- b) Zamawiający po podpisaniu umowy, przekaze Wykonawcy listę 6 osób zaangażowanych do realizacji szkoleń SDW
- c) Zatrudnienie osób, o których mowa w pkt b) nastąpi na podstawie umowy zawartej przez Wykonawcę (osoby fizyczne lub podmioty gospodarcze).
- d) łączny czas pracy ww. osób wyniesie 24 godziny (w sumie dla wszystkich osób) w ustalonej stawce 300 zł brutto za godzinę.
- e) Wykonawca zobowiązany jest do terminowego rozliczenia wynagrodzeń ww. osób.

Ramowy harmonogram pobytu grupy

Poniedziałek

Od 12:00 przyjazd i zakwaterowanie

14:00: obiad

16:00 -20:00: zajęcia

20:00: kolacja

Wtorek

7:00-8:00: śniadanie

8:00-20:00: zajęcia

20:00: kolacja

Środa

7:00-8:00: śniadanie

8:00-14:00: zajęcia

14:00: obiad

5) Uwagi dodatkowe

Przed wyborem oferty Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu w celu sprawdzenia spełnienia warunków opisu przedmiotu zamówienia.