**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie szkolenia i zajęć praktycznych motorowodnych dla pracowników Wydziału Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie, które będzie polegać na zapewnieniu usług w postaci:
* noclegów
* wyżywienia
* udostępnienia sali konferencyjnej ze sprzętem niezbędnym do przeprowadzenia szkolenia
* udostępnienia przystani wodnej

Przedmiotem zamówienia **nie jest** impreza turystyczna w rozumieniu ustawy z dnia
7 lutego 2022 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych[(Dz.U. z 2022 r. poz. 511)](https://sip.legalis.pl/document-view.seam?documentId=mfrxilrtg4ytknrzhazts).

1. Termin szkolenia: 24-26 sierpnia 2022 r.
2. Zamawiający przewiduje, że w szkoleniu będzie uczestniczyć nie mniej niż 10 osób,
 nie więcej niż 20 osób.
* 24 sierpnia 2022 r. – 4 osoby
* 25-26 sierpnia 2022 r. – nie mniej niż 10 osób, nie więcej niż 20 osób
1. Miejsce realizacji: obiekt znajdujący się nie dalej niż 50 km od siedziby Zamawiającego (pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa) z bezpłatnymi miejscami parkingowymi. Z uwagi na charakter szkolenia ośrodek musi być położony w odległości nie większej niż 0,5 km od przystani wodnej. Udostępnienie miejsca na 3 własne łodzie, które zostaną dostarczone do obiektu w dn. 24 sierpnia 2022 r. Zajęcia praktyczne na łodziach będą odbywać się we własnym zakresie.
2. Nocleg oraz wyżywienie w tym samym obiekcie hotelarsko-gastronomiczno- konferencyjnym, w którym będzie znajdowała się sala konferencyjna.
3. Wszystkie szkolenia powinny odbywać się w tym samym obiekcie.
4. Uczestnicy szkolenia: Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający określi nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia.
5. Sala szkoleniowa: jedna klimatyzowana sala konferencyjna wraz z wyposażeniem do dyspozycji uczestników w godzinach prowadzenia zajęć tj.:
* drugiego dnia szkolenia od 11.15 do 11.45,
* trzeciego dnia szkolenia od 9.00 do 9.45.

Wielkość sali szkoleniowej musi być dostosowana do maksymalnej liczby uczestników
szkolenia oraz posiadać na każdy dzień szkoleniowy następujące wyposażenie:

* krzesła i stoliki dla uczestników,
* możliwość zaciemnienia sali,
* dostęp do światła naturalnego (dziennego),
* nagłośnienie,
* mikrofony bezprzewodowe (łącznie 2 szt.),
* rzutnik multimedialny,
* sprzęt audiowizualny,
* bezprzewodowy dostęp do Internetu (Wi-Fi),
* możliwość podłączenia własnego komputera w celu odtworzenia prezentacji Power Point oraz innych prezentacji w środowisku MS Office,
* zaplecze sanitarne w pobliżu sali konferencyjnej,
* obsługę techniczną sali w przypadku problemów lub usterek technicznych.
1. **Zajęcia praktyczne na łodziach:**
* drugiego dnia szkolenia od 12.15 do 13.15, od 15.30 do 17.30,
* trzeciego dnia szkolenia od 10.00 do 13.00, od 15.00 do 17.30.
1. Nocleg dla maksymalnie 20 osób:
* zakwaterowanie w pokojach 1-osobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania dla osób wskazanych przez Zamawiającego, który dopuszcza zmianę liczby noclegów – ostateczną liczbę noclegów Zamawiający określi nie później niż na 5 dni roboczych przed każdym szkoleniem i przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną
(e-mail),
* zakwaterowanie w pokojach w pierwszym dniu dla 4 osób po godzinie 16.00 – uczestnicy szkolenia przyjadą do obiektu wraz z 3 łodziami, w drugim dniu zakwaterowanie reszty uczestników odbędzie się od godziny 10.00, rozpoczęcie szkolenia planowane jest od godziny 11.15, wykwaterowanie w trzecim dniu do godziny 13.00, zakończenie szkolenia planowane jest o godzinie 17.30, dlatego też Wykonawca zapewni pomieszczenie, w którym uczestnicy szkolenia będą mogli zostawić bagaże po wymeldowaniu z pokoi.
* pokoje z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym.
1. Wyżywienie dla maksymalnie 20 osób:
2. stały serwis kawowy w dniu pierwszym, drugim i trzecim (dni szkoleniowe) pobytu składający się z: kawy, herbaty, wody mineralnej, soków owocowych, świeżych owoców, mix różnych ciast i wybór ciastek;
3. dwa śniadania w formie stołu szwedzkiego (w dniu drugim i trzecim).
4. dwa obiady w formie bufetu (w dniu drugim i trzecim) składające się z: zupy, dania głównego na ciepło – minimum 3 rodzaje dań do wyboru, surówek, deseru, kawy, herbaty, soków owocowych, wody mineralnej.
5. trzy kolacje (w pierwszym dla 4 osób, drugim oraz trzecim dniu szkolenia), składające się z: przystawek zimnych i ciepłych, pieczywa ciemnego i jasnego, dania głównego (porcja dania mięsnego lub rybnego, warzywa grillowane, dodatki typu ryż, ziemniaki), warzyw i sałatek, deseru, kawy, herbaty, soków owocowych, wody mineralnej.

 Godziny wszystkich posiłków Zamawiający określi nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem poszczególnych szkoleń i przekaże Wykonawcy drogą elektroniczną
(e-mail). Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin posiłków i będzie o tym informował na bieżąco podczas każdego szkolenia. Na każdy dzień szkolenia musi być przygotowane inne menu. Wykonawca zapewni niezbędną zastawę szklaną lub porcelanową oraz niezbędne sztućce metalowe w liczbie kompletów co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników podczas każdego posiłku. Zamawiający nie dopuszcza użycia sztućców oraz naczyń jednorazowych. Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość w trakcie całego szkolenia. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów oraz przygotowane w dniu podania.

**UWAGA!!!**

Zamawiający informuje, iż wykonawca jest organizatorem szkolenia w rozumieniu wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Świadczenie wszystkich usług objętych przedmiotem zamówienia MUSI odbywać się z przestrzeganiem aktualnych na dzień świadczenia usług wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.