

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA O KTÓRYM MOWA W § 1 ust. 4 UMOWY.

### I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na udostępnieniu na potrzeby pracowników Wydziału Spraw Cudzoziemców Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem oraz zapewnienie usługi gastronomicznej.

### II. Opis zadania

#### 1. Ogólny opis zadania, cel, uczestnicy

- 1.1. Wynajęcie sal konferencyjnych wraz z wyposażeniem oraz zapewnioną usługą gastronomiczną pozwoli na przeszkolenie 120 pracowników Wydziału przez 2 szkoleniowców (będących również pracownikami WSC).
- 1.2. Planowanych jest 6 – 2 dniowych szkoleń.
- 1.3. Grupą docelową są pracownicy Wydziału Spraw Cudzoziemców obsługujący cudzoziemców – 6 grup po 20 pracowników i 2 szkoleniowców również będących pracownikami WSC MUW.

#### 2. Logistyka szkolenia

2.1. **Miejsce szkolenia:** Szkolenie musi być zorganizowane w obiekcie/hotelu/hotelach o standardzie co najmniej 3-gwiazdkowym, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166) z bezpłatnymi miejscami parkingowymi, wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich, znajdującym się na terenie Warszawy i powinno umożliwić dojazd jednym środkiem komunikacji miejskiej w czasie nie dłuższym niż 60 min w godzinach 7:00-9:00 od PKP Warszawa Centralna (zamawiający zweryfikuje ww. wymaganie za pomocą portalu [jakdojade.pl](http://jakdojade.pl), zgodnie z wytycznymi: godz. 7:00, adres początkowy: al. Jerozolimskie 54, do czasu podróży wlicza się również wskazany przez portal czas na dojście pieszo). Wykonawca nie pokrywa kosztów dojazdu uczestników.

2.2. **Sala konferencyjna/szkoleniowa** musi być dostosowana do liczby uczestników (min. 55m<sup>2</sup>) i musi być wyposażona w niezbędne wyposażenie na

potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla pracowników Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie (w tym: projektor multimedialny, laptop z oprogramowaniem MS Office podłączony do projektora, ekran, tablica flipchart lub magnetyczna wraz z markerami i papierem oraz krzesła i stoliki dla uczestników, możliwość zaciemnienia sali, dostęp do światła naturalnego, odpowiednie nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe (łącznie 2 szt.), bezprzewodowy dostęp do Internetu (Wi-Fi), zaplecze sanitarne w pobliżu sali konferencyjnej, obsługę techniczną sali w przypadku problemów lub usterek technicznych, umożliwienie przechowania materiałów szkoleniowych). Zamawiający będzie badał zgodność oferty z treścią SWZ w odniesieniu do reżimu sanitarnego obowiązującego na dzień świadczenia usługi (należy zastosować się do restrykcji obowiązujących w dniu świadczenia usługi). Sala musi być klimatyzowana.

## 2.2. Harmonogram udostępnienia sal

Lp.	Data	Godziny	Liczba osób/dni	Uwagi dodatkowe
1.	23-24.03	8:00-17:00	23.03.2023r.- 21 osób 24.03.2023r.- 21 osób	
2.	30-31.03	8:00-17:00	30.03.2023r.- 21 osób 31.03.2023r.- 21 osób	
3.	13-14.04	8:00-17:00	13.04.2023r.- 21 osób 14.04.2023r.- 21 osób	
4.	20-21.04	8:00-17:00	20.04.2023r.- 21 osób 21.04.2023r.- 21 osób	
5.	15-16.05	8:00-17:00	15.05.2023r.- 21 osób 16.05.2023r.- 21 osób	
6.	22-23.05	8:00-17:00	22.05.2023r.- 21 osób 23.05.2023r.- 21 osób	

Zamawiający dopuszcza zmianę terminów szkoleń po jego wcześniejszej akceptacji. Po akceptacji terminów i podpisaniu umowy terminy nie ulegają zmianie.

### **2.3. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników szkolenia obejmujące:**

**Stały serwis kawowy w pierwszym i drugim dniu szkolenia** (łącznie dla 21 osób x 2 dni x 6 terminów szkoleń) składający się z:

- serwis kawowy ciągły z uzupełnieniem, który będzie się składał min. z kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty, soków, wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), mleczka/śmietanki do kawy, słodziku, cukru, cytryny, owoców, mix. różnych ciast (minimum 3 rodzaje, 1 os./min. 150 g) i ciastek (minimum 3 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami), w tym jeden rodzaj ciasta/ciastek bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy.

**Lunch w formie bufetu w sali restauracyjnej w pierwszym i drugim dniu szkoleniowym**, składający się przynajmniej z:

- zupy,
- ciepłego dania głównego - minimum 3 rodzaje dań do wyboru - mięsne/rybne/danie mączne np. pierogi (1 os./min. 150-200 g),
- minimum 2 rodzajów dodatków do wyboru typu: kasza pęczak, gryczana, ziemniaki gotowane lub zapiekane (1 os./min. 150 g),
- wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), soków, z możliwością spożycia posiłku przy stołach w tym samym kompleksie lub w bliskiej odległości.

### **3. Kryteria oceny ofert:**

#### **5.1. Cena netto oferty.**

### **4. Wagi punktowe lub procentowe poszczególnych kryteriów oceny ofert:**

Cena netto oferty (100%) - maksymalnie 100 pkt.



**Bezpieczna przystań**

Projekt nr 13/14-2022/OG-FAMI pt.: „Wsparcie integracji cudzoziemców na Mazowszu ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb wynikających z masowego napływu obywateli państw trzecich spowodowanego wojną w Ukrainie” współfinansowany z Programu Krajowego Funduszu Azylu, Migracji i Integracji i budżetu państwa



WOJEWODA MAZOWIECKI

Załącznik nr 2

## **UWAGA!!!**

Zamawiający informuje, iż wykonawca jest organizatorem 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.

Przedmiot zamówienia nie jest usługą turystyczną w rozumieniu ustawy o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 511).